

# 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>

鉄・ステンレス対応

BNFタイプ

品番 KZ-BNF37S  
 KZ-BNF36S

BNタイプ

品番 KZ-BN37S  
 KZ-BN36S



KZ-BNF37S 設置例



# 困ったときは

こちらからご覧ください。

55 ページ  
 うまくできない  
 ●くつついたり  
 焦げ付いたりしてしまふ…



●卵料理がうまくできない…



53  
 故障かな？  
 ●鍋から音がする



●ヒーターが使えない

49  
 こんな表示が  
 出たら…

47 お問い合わせ窓口

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 2021

ZY02-L60  
 S0921Y0

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。

保証書・設置説明書別添付

掲載例  
 動画



本書掲載のQRコードから動画が確認できます。通信料金はおお客様のご負担となります。※動画内本体は本機と異なります。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「商品登録」をお願いします。(P.46ご参照)

●取扱説明書の写真やイラストはKZ-BNF37S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-L60

IHで、お料理がもっと楽しくなる

IH ヒーターで

煮る (P.14)



加熱 ①

保温、とろ火～強火まで火加減自由自在！

ゆでる (P.14)



温める (P.14)



蒸す (P.14)



炒める (P.16)



揚げる (P.18)



揚げ物

素早い温度復帰でカラッとおいしく！

焼く (P.16)



加熱 ①

火力を調節して (いつものコンロ感覚で)

(P.16)

(P.20)



焼き物 ①

温度を合わせて (ホットプレート感覚で)

(P.20)

(P.22)



焼き物アシスト

報知音と表示に合わせて (IHにおまかせ)

ごはんを炊く (P.24)



炊飯

自動でごはんが炊けます。

グリルで

湯を沸かす (P.26)



湯沸し

沸騰したら、お知らせして保温。(5分で自動オフ)

①: タイマーが使えます。

焼く (P.32)



自動

定番メニューを自動で手軽に

(P.32)

(P.34)



手動 ①

自動で焼けないものやお好みの焼き加減で焼くとき

(P.34)

(P.34)



オープン ①

オープン感覚で温度を設定して

■毎日の調理に… (すぐに役立つレシピ集)



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。

もくじ

ページ

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
報知音・表示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	26
タイマーを使う		28
換気連動システムについて		29

グリルを使って調理

グリルの準備をしましょう	30
グリルで焼く(自動)	32
(手動)	34
(オープン)	34
便利な機能	36
●電気代(目安)表示・節電モード	36
●こげつきお知らせ・オールロック	37
設定を変更する	38

長くご愛用いただくために

お手入れする	40
仕様	45
別売品	46
保証とアフターサービス	47
●お問い合わせ窓口のご案内	47

困ったらまず確認

こんな表示が出たら…	48
故障かな？	50
うまくできない	54
(裏表紙から素早く探せます)	

確認と準備

使い方

お手入れ

必要なとき

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。

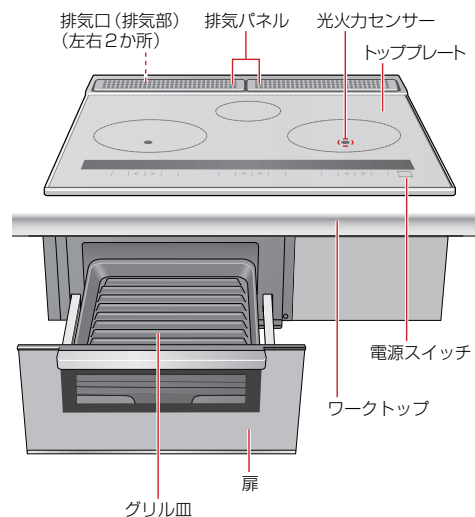
**警告** 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

**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プ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プンレンジを使うと、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・湯沸しなどで調理しない)
- 油の量と深さを守る  
200 g (0.22 L) 以上  
深さ 1 cm 以上
- 鍋・フライパンなどは光火カ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カ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、  
使い方を誤ると発火することがありますので、  
左記のことをお守りください。

# 油と水にご注意

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)

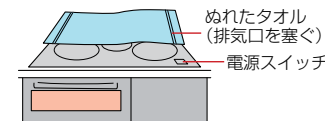
突沸に注意!



## 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。
- 食材・容器などを直接入れて調理しない(発火の原因)
- 調理中や調理後、扉を開けたままにしない(ワークトップが焦げたり、グリル周辺部の温度が上がったりして、やけどや変形・変色の原因)
- ⚠️ ■ 必ず付属のグリル皿を使用する(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)
- ⚠️ ■ 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 排気パネルをめれたタオルで塞ぐ(扉の周囲から煙が出ます)  
③ ブレーカーを切る

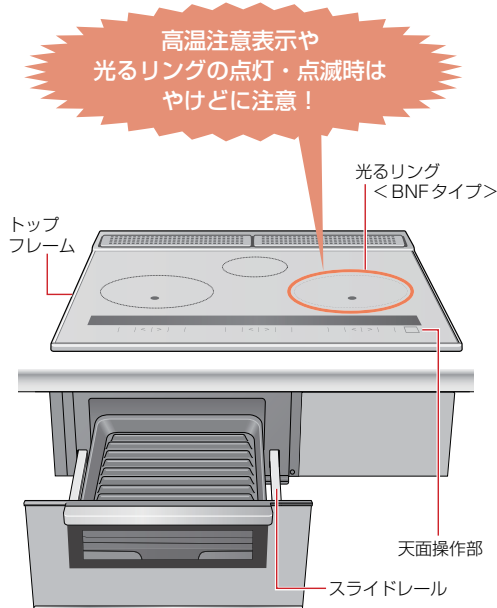
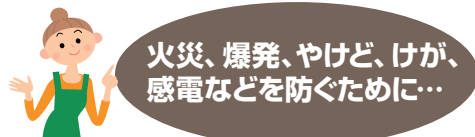


- 炎が消え、庫内の温度が下がるまで扉を開けない。(空気が入り、炎が大きくなります)
- 扉(ガラス面)に、水をかけない。(割れる原因)



# 安全上のご注意

必ずお守りください



## 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。

- ❌ **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

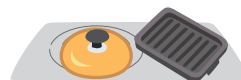
- ❌ **鍋以外のものを置かない**  
● カセットコンロ・ボンベ・湯たんぽ・缶詰など(誤って加熱すると爆発の原因)



- 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)



\*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があります。(感電やけがの原因)

- 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・紙バック・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、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。

- **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)
- **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て点検・修理をご依頼ください。

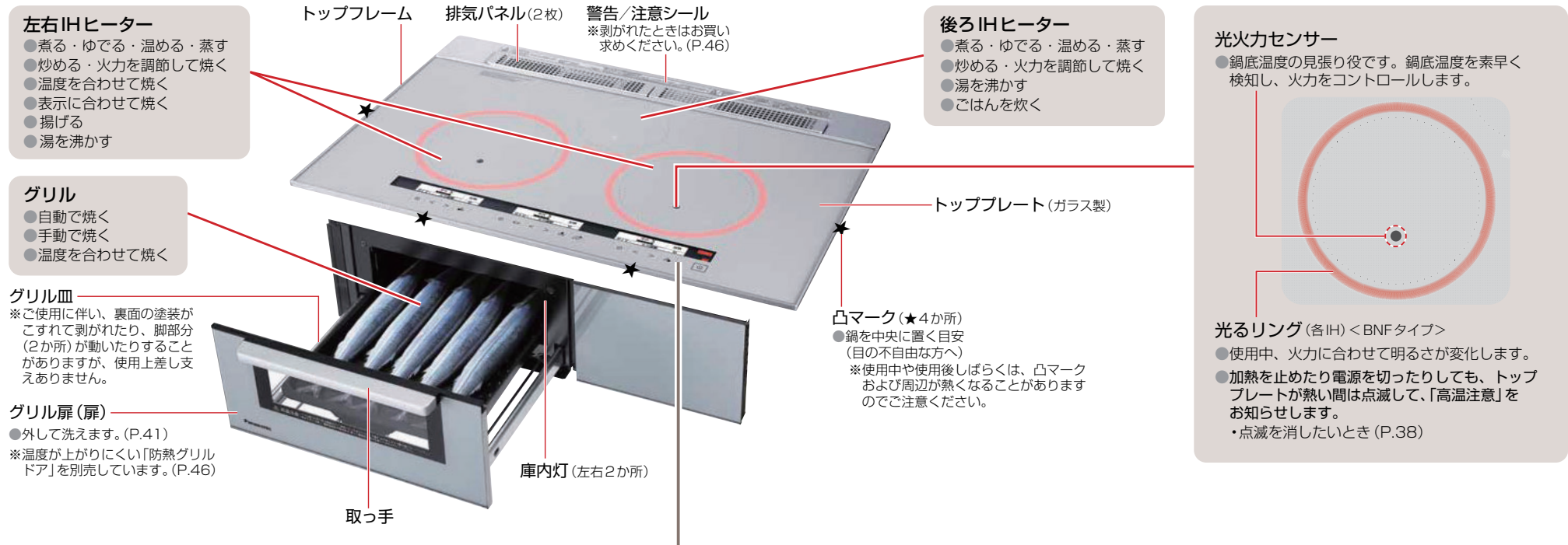
- **調理時は換気扇(レンジフード)の使用をおすすめします**  
(蒸気が本体内部に多量に入ると、故障することがあります)

## グリルを使うとき

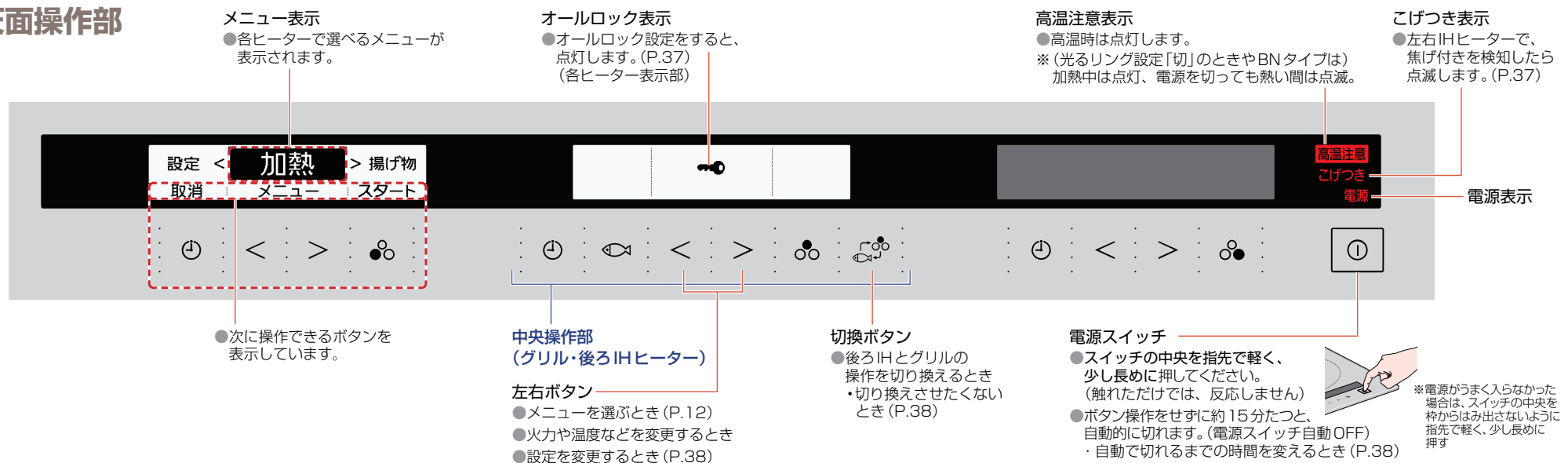
- **扉やスライドレールなどに過度な力を加えない**
  - 乳幼児がぶら下がったりしないよう注意する。
- **グリル皿を落としたり、硬いものに当たったりしない**

- **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

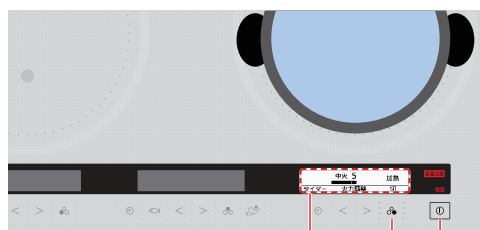


## 天面操作部



# 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 スタートする



表示が「メニュー」のときは  
「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

	中火 5	加熱
タイマー	火力調整	切



使えない鍋は  
火力表示が点滅

	中火 5	加熱
タイマー	火力調整	切

## 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(200 V)対応の商品です。  
(または、あっせん品をおすすめします)

### ■ホーローなど、ステンレス以外の鍋は、右表でご確認ください。

- 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。

## ○ 使えます

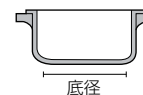
鉄・ホーロー・  
ステンレス



- 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)

・左右IH  
12~26 cm

・後ろIH  
12~18 cm



平らで、  
トッププレートに  
密着する



## ✕ 使えません

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)



耐熱ガラス  
土鍋



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

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。



- 反りや脚が約 3 mm 以上あるものは使わない。(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)

- 底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。

- 底面にホーロー加工した魚焼き器は、使えません。(ホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します)

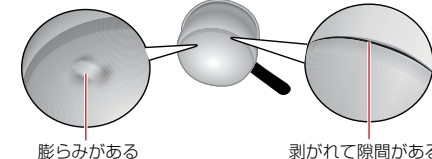
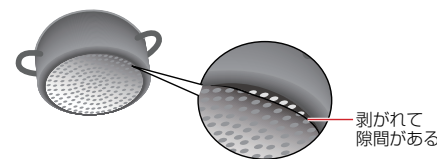
- 同じ火力設定でも、鍋の材質、形状、大きさなどによっては消費電力が異なったり、加熱状態が異なったりします。

- 「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。

## 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)

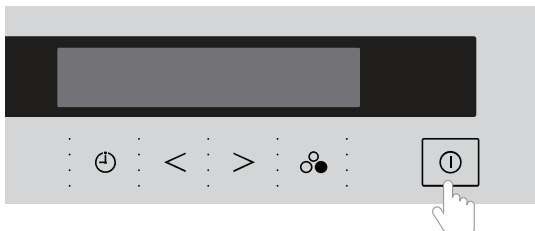
<鍋底が剥がれた鍋 例>



※鍋底に部分的な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！

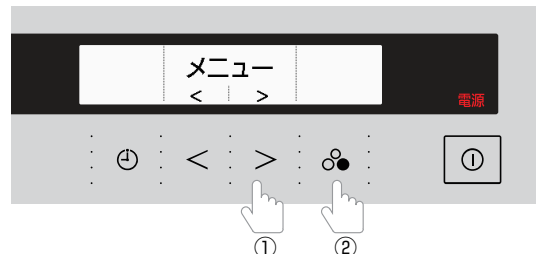
## 1 電源を入れる



電源を入れて  
作りたいメニューを  
選ぶだけ！



## 2 メニューを選びスタートする



●左右IHは、電源を入れてから1分間は  
「加熱」を表示します。

### 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。



### ②スタートする

## IHヒーターで

### ■後ろIHは…

「中央操作優先設定」(P.38)で「グリル」に設定しているとき

取消 < 切身 > 干物 設定を押す

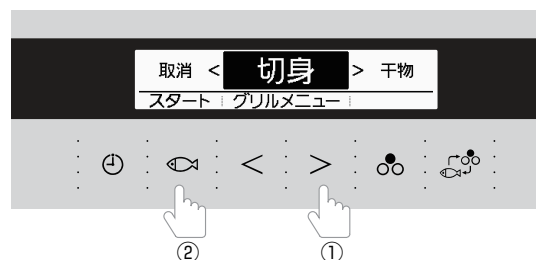
電源を入れてから1分以上たったとき

※2 グリル 後ろIH > を押す

※1：ボタン操作の基準点のため、  
操作音が違います。(ビビッ音)

- 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
- 報知音・表示の案内に  
合わせて焼く  
→ P.22
- ごはんを炊く  
→ P.24
- 湯を沸かす  
→ P.26

## グリルで



●電源を入れてから1分間は「切身」を表示します。

「中央操作優先設定」(P.38)で「後ろIH」に設定しているとき

取消 < 加熱 > 湯沸し 設定を押す

電源を入れてから1分以上たったとき

グリル 後ろIH < を押す

### 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。

切身 ↔ 干物 ↔ つけ焼き ↔ 姿焼き・小 ↔ 姿焼き・中 ↔ 姿焼き・大 ↔ とり塩焼き ↔ とりつけ焼き ↔ 焼きなす ↔ 手動 ↔ オープン ↔ お手入れ

### ②スタートする

### ③「手動」と「オープン」を選んだときは < > で次の内容を選ぶ

- 「手動」……火力
- 「オープン」…温度

取消  
(画面※2)

- 自動で  
→ P.32
- 手動で  
→ P.34
- オープンで  
→ P.34





### 調理のポイント

煮立ち具合（ぐつぐつ感）や  
火力感（ジュージュ音）を見て火加減を！

表示と 火加減	とろ火	1	2	3	4	5	6	7	8	9
		弱火		中火			強火			
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 <sup>※1</sup>	2000 W <sup>※2</sup>		
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▶ステンレスの順に弱くなります。
- ※1 BNタイプは1500 W
- ※2 BNタイプは搭載なし

長時間の煮込みには  
必ずタイマーを使う（P.28）

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。

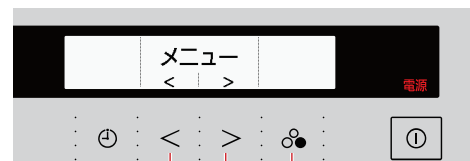


# 煮る

ゆでる・温める・蒸す



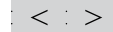
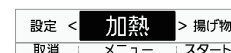
すべてのIHヒーターで



1,3 2,4

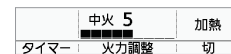
電源が入った状態で

## 1 「加熱」を選ぶ

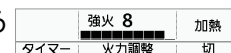
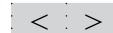


●電源を入れてから1分間は「加熱」を表示します

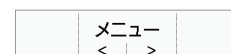
## 2 スタートする



## 3 火力を調整する



## 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.28）







## 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	2	3	4	5	6	7	8	9
		弱火		中火			強火			
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 <sup>※1</sup>	2000 W <sup>※2</sup>		
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					
焼く										

- 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▶ステンレスの順に弱くなります。

※1 BNタイプは1500 W

※2 BNタイプは搭載なし

### 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、煙が出る場合があります。

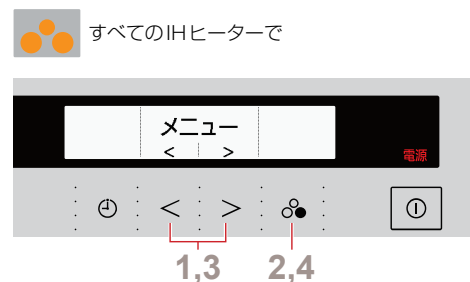


### 全体を手早く炒める

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



電源が入った状態で

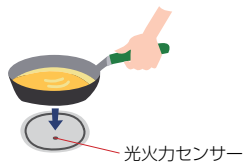
- 1 「加熱」を選ぶ  
設定 < **加熱** > 揚げ物  
取消 メニュー スタート  
●電源を入れてから1分間は「加熱」を表示します
- 2 スタートする  
中火 5 加熱  
タイマー 火力調整 切
- 3 火力を調整する  
強火 8 加熱  
タイマー 火力調整 切
- 4 調理が終わったら切る  
メニュー  
タイマー/カウントタイマーを使うとき (P.28)





## 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)



温度	140	150	160	170	180	190	200
揚げる					手作りコロッケ		
				冷凍食品(コロッケなど)・天ぷら			
			フライ・串カツ・鶏のから揚げ				
			ドーナツ				
	大学芋						

### 鍋の種類・材質に注意 (P.11)

鍋によっては油温がすれる・予熱時間が長い・異常を検知して加熱できないものがあります。  
→鍋の説明書もご確認ください。

→IH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



うすらの卵  
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

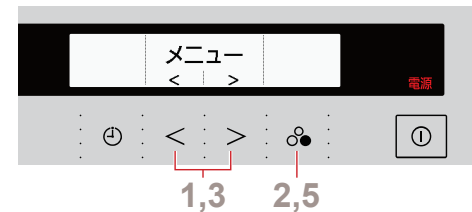
#### 揚げすぎに注意する

・けんざきいか・するめいか・コロッケなど  
・うすらの卵・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

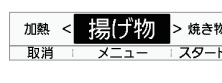
# 揚げる

左右IHヒーターで



電源が入った状態で

## 1 「揚げ物」を選ぶ



## 2 スタートする



## 3 温度を合わせる

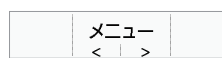


●温度の範囲：140～200 (°C)  
(約7～10分：油800 gのとき)

## 4 予熱が消えたら 揚げる



## 5 調理が終わったら 切る



■カウントタイマーを使うとき (P.28)

### お知らせ

●鍋によっては設定温度からずれることがあります。  
→< > で温度を調節する。

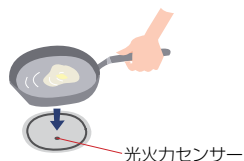


# 温度を合わせて焼く 焼き物



## 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)



温度	140	160	180	200	230
焼く	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	
			ホットサンド	チヂミ	
			ミラノ風カツレツ		

マークの

### フライパンを使う

それ以外は、鍋底の温度が  
ずれることがあります。

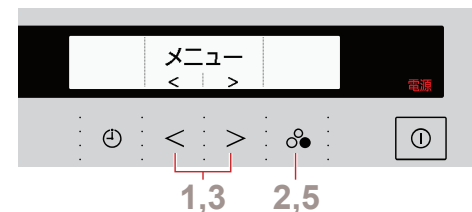


**予熱** 表示が消えてから  
油や材料を入れる。



# 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 (℃)

(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.28)

### 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)
- 設定温度からずれることがあります。  
→ < > で温度を調節する。







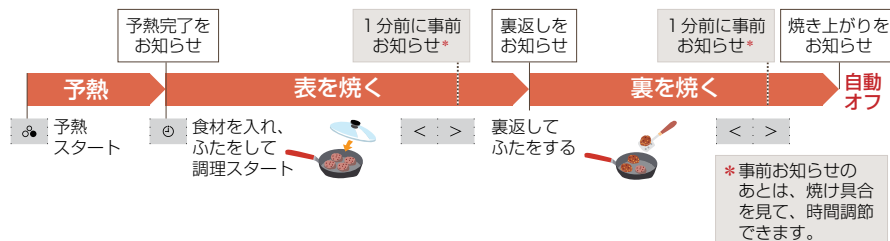
## 調理のポイント

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報知音と表示でお知らせ。

### ■調理の工程（ハンバーグの例）



メニュー	一度に作れる数	フライパンの大きさ(口径)	「焼き物アシスト」が使えるメニュー (詳しくは別冊レシピ集をご覧ください)
ホットケーキ	1枚	指定なし	ホットケーキ、コーンとチーズの朝食パンケーキ バナナホットケーキ、どら焼き風抹茶パンケーキ
ハンバーグ	1～4個	26～27cm	ハンバーグ、ピーマンの肉詰め、鶏つくねの大葉巻き 豆腐ハンバーグ 和風あんかけ
冷凍ぎょうざ(市販)	10～12個	指定なし	※市販品 「冷凍ぎょうざ」、「冷凍にら饅頭」、「冷凍小籠包」など ＜調理時の注意点＞ ・水あり/水なしは、袋の表示に従う。 水ありでは、水量約100mL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」と記載されていても、 「焼き物アシスト」では止める必要はありません。 ・水ありの大きめ(1個約20g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」(℃)で焼いてください。
手作りぎょうざ	10～20個	指定なし	手作りぎょうざ、焼きシューマイ、丸ごとえびぎょうざ
お好み焼き	1枚	24～27cm	お好み焼き、ねぎ焼き、海鮮チヂミ
ポークソテー	1～2枚	26～27cm	ポークソテー、ポークソテー ハニーマスタードソース ポークチャップ
魚のムニエル	1～4切れ	26～27cm	魚(さけ)のムニエル、たらふのムニエル トマトソース あじのカレー風味ムニエル
ミラノ風カツレツ	1～2枚	26～27cm	ミラノ風カツレツ、牛フィレ肉のカツレツ、鶏胸肉のカツレツ
スパニッシュオムレツ	1枚	24～27cm	スパニッシュオムレツ(トマト・ズッキーニ)、ほうれんそう・ベーコンの スパニッシュオムレツ、じゃがいも・ソーセージのスパニッシュオムレツ
フレンチトースト	1枚分	指定なし	フレンチトースト、ハムとチーズのクロックムッシュ風 チーズケーキ風フレンチトースト

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)

※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。

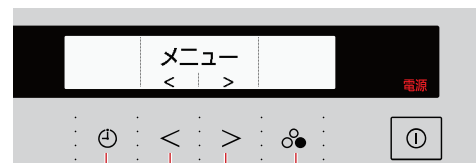
●調理物は、できるだけフライパンの中央寄りに載せる。

●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)

報知音・表示の案内に合わせて  
焼く  
(焼き物アシスト)

・メニューによって工程や表示は異なります。  
表示に従って調理してください。

左右IHヒーターで



電源が入った状態で

1 「焼き物アシスト」を選ぶ  
湯沸し < 焼き物アシスト > 加熱  
< > 取消 メニュー 決定

2 決定する  
焼き物アシスト: 10メニュー  
もどる アシストメニュー

3 メニューを選ぶ  
ホットケーキ < ハンバーグ > 冷凍ぎょうざ  
もどる メニュー: 2/10 スタート

4 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

5 予熱が完了し「食材を入れ…」の表示が出たら  
食材を入れ、< > を押す(調理を始める)  
目安時間 表面 0:05 ハンバーグ  
切  
●1分前から、1秒単位で減る

裏返し1分前の表示が出たら  
焼け具合を見て < > で時間を調節する

6 裏返しの表示が出たら  
裏返す 目安時間 表面 0:04 ハンバーグ  
切  
●1分前から、1秒単位で減る

焼き上がり1分前の表示が出たら  
焼け具合を見て < > で時間を調節する

調理終了の表示が出たら  
自動的に切れる  
終了しました  
5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  
もどる メニュー: 2/10 スタート

●続けて調理するときは4へ

■調理を終了するとき < > を押す

●< > を押さなくても、1分後に初期画面に戻ります。





## 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！

### 使える鍋は…

- [IH] 付きのステンレス製。
- 底径: 約 14 ~ 15 cm、深さ: 7 cm 以上、底の厚さ: 2.5 mm 以上。



### 米の量は…

- 360 mL (2 合)。
- 正確に量る。

### 水の量は…

- 400 mL。
- 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

(水量が増えてしまいます)



### 30 分以上、水に浸す

(冬場は 1 時間以上)

### 失敗しないためには、次のことにもご注意ください

- トッププレートが熱いときに、使わない。
- ヒーターの中央や鍋底が汚れたまま、使わない。
- 途中で、ふたを開けたり動かしたり、水や湯を継ぎ足したりしない。

### お知らせ

- 「炊飯」メニュー使用中はグリルは使えません。

### 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	450 mL
発芽玄米	460 mL

- 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。

### 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。  
＜炊き方＞  
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。
- 途中でヒーターを切るとき  
→ [ ] を長押しする。
- 使える鍋 (ステンレス製) 以外で炊きたいとき  
→ 「加熱」で火力調節して炊く。(上記「炊き方」参照)

# 炊くごはんを



後ろ IH ヒーターで



1 2

- 電源を入れてから 1 分以上たっているときは  
[ > ] で後ろ IH 操作画面にする
- グリル操作画面になっているときは  
[ ] で後ろ IH 操作画面にする

## 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。





### 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) 付きのステンレス製で鍋底に磁石が付く。
- 内側がフッ素樹脂加工されていない。
- 底に 1 mm 以上の反りがない。
- 底の厚さが 4 mm 未満。



#### 水の量は…

- 1～2 L。(沸騰を検知できる量)
  - やかん・鍋の容量の約 60 % まで。  
(吹きこぼれないように)
- ※ 常温の水以外 (だし汁・お茶のパックなど) を沸かさない。



#### 失敗しないためには、次のことにもご注意ください

- トッププレートが熱いときに、使わない。
- ヒーターの中央や鍋底が汚れたまま、使わない。
- 途中で、ふたを開けたり動かしたり、水や湯を継ぎ足したりしない。

#### こんなときは…

- 沸騰した湯が飛び散るとき  
→ ふたをすらすか、 で切る。
- 沸騰しないで切れたとき  
→ 「加熱」メニュー (P.14) で沸かす。(深鍋で大量に沸かしたときなど)

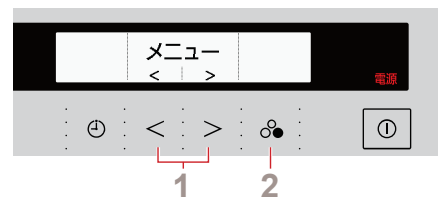
#### お知らせ

- 鍋の材質・厚さ・底形状・水温などにより、ブザーが 3 分程度ずれることがあります。
- 後ろ IH で「湯沸し」メニュー使用中はグリルは使えません。

# 湯を沸かす

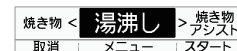


すべての IH ヒーターで



電源が入った状態で

## 1 「湯沸し」を選ぶ

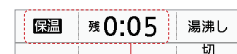


## 2 スタートする



(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

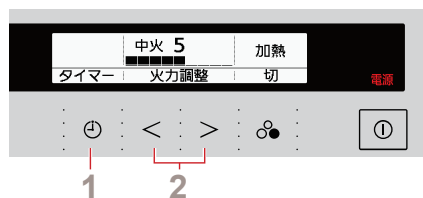




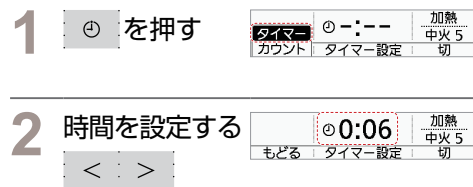
# タイマーを使う

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

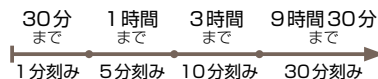


スタートしたあと



- 設定範囲
  - ・IHヒーター：1分(0:01)～9時間30分(9:30)
  - ・グリル(手動)：1分(0:01)～30分(0:30)
  - ・グリル(オープン)：1分(0:01)～60分(1:00)

● 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

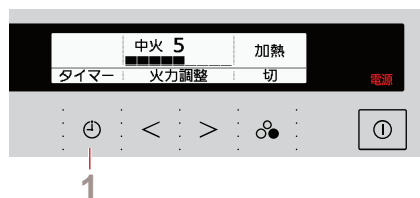
0-:- が表示されるまで、< > を押す

お知らせ

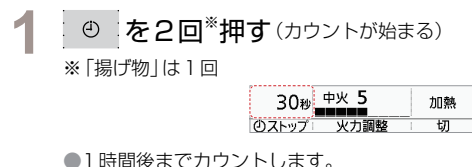
- < > を押し続けると、早送りできます。
- 最初に < を押すと、最長時間(IHヒーターの場合、9時間30分)から減らしながら設定できます。

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



スタートしたあと



- 1時間後までカウントします。

■ 止めるとき

再度押す

お知らせ

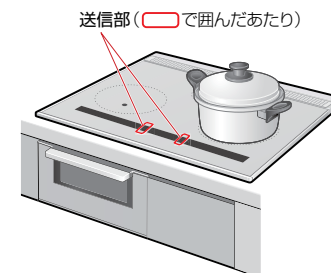
- 後ろIH・グリルではカウントタイマーはできません。

# 換気連動システムについて

換気連動システム対応のレンジフードなら…

加熱を始めると、  
自動で換気が始まります

(加熱を止めると、換気も停止)



お願い

- 送受信を妨げないため、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…

メニューや火力、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  
「換気連動の切/入」で設定する(P.38)

# 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…  
メニューに合わせて、火力や時間を自動で調節。

手動

「自動」で焼けないものは…  
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。少し追い焼きたいときや焼き目をつけたいときにも。

「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



オーブン

温度と時間を合わせて、調理  
140℃の低温から280℃の高温まで選べます。おかずからパン・お菓子まで、大活躍。

## グリルの準備を

しましょう

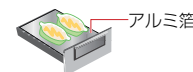


### 1 グリル皿を準備する



●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 (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に注意する。

### 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・容器などを直接入れない。
- ・グリル皿に水は必要ありません。



切身・ホイル焼きなどは、少し間をあけて斜め置きに。



骨付きもも肉・なすなどは、厚い部分を中央に。



鶏もも肉などは、横置きに。



食パンは横に並べる。



グラタンなどは、縦置きに。



手前に載せるとメニューにより焼き色が薄くなることがあります。

### 3 調理物が動かないように扉をゆっくり閉める

お願い

- もちなど膨れるものは、焼けたらすぐ取り出してください。(庫内にくっついて固まり、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、瞬間的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、グリル皿にたまっ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(ベキッ：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10分間)

使い方

グリルの準備をしましょう

# グリルで焼く（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 （約80 g/切れ）	さけ（1～4切れ） 14～17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 （約120～140 g/枚） ・かれい一夜干し ・ほっけ（約250 g/枚）	あじの開き（1～2枚） 11～15分	
つけ焼き つけ焼きや みそ漬けなど	・ぶりのつけ焼き ・さわら・たいのみそ漬け ・しょうゆ漬け （約80 g/切れ）	ぶり（1～4切れ） 10～17分	●つけ焼きは、たれを拭く。（焦げ防止） ●みそ漬けは、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 （約80 g/尾）	小あじ（1～6尾） 18～22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。 ●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） ●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）アルミ箔を魚の大きさ程度に切って敷く。 （裏面に魚のたんぱく質が固まって付着するのを防止）
姿焼き・中 生魚の姿焼き	・さんま （生・塩・内臓を取ったもの） ・あじ （約150 g/尾）	さんま（1～5尾） 16～23分	
姿焼き・大 生魚の姿焼き	・たい（400 g以上） ・あじ（250 g以上） ・ひらあじ ・甘だい 	たい（1尾） 19～23分	
とり塩焼き	・鶏もも肉（約250 g/枚） 	（1～2枚） 16～20分	●厚みがあるものは、厚さ2 cm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（約250 g/枚） 	（1～2枚） 16～19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5 cm） 	（1～4本） 19～24分	●表面に穴を開ける。（破裂防止） 

●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 グリルで （自動）



- 電源を入れてから1分以上たっているときは  
＜でグリル操作画面にする
- 後ろIH操作画面になっているときは  
＜でグリル操作画面にする

## 1 メニューを選ぶ



>

- 押すごとにメニューが表示

切身 ↔ 干物 ↔ つけ焼き ↔ 姿焼き・小

## 2 スタートする



- 調理時間の目安

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、＜で切ってからやり直す。
- 30秒以上たっていたら、＜で切ってから「手動」で焼く。



グリルで焼く（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(500g・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)	9〜10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)	9〜11分
中	鶏の手羽先(6本)	18〜20分
弱	トースト(6枚切・1〜2枚)	8〜9分
	各種みりん干し ・いわし(8尾)	6〜8分
	・小あじ(4尾)	8〜11分
	・さんま(2尾)	8〜12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)

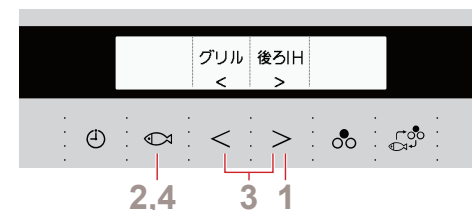
オーブン



### ■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
260	鶏の香草焼き	20～25分
	ピーマンの肉詰め 	15～20分
	バエリア 	25～30分
240	茶わん蒸し 	25～35分
	冷蔵ピザ(市販品) (直径 24 cm)	6～10分
	焼きおにぎり(4個)	15～20分*
220	スベアリブ 	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
180	グラタン  	15～20分
	フォカッチャ	7～13分
	フライ温め (コロッケ4個の場合)	6～10分
	スイートポテト(8個)	25～30分*
160	伊達巻き 	25～30分
	ブラウニー	20～25分
140	ラスク(12枚)	20～25分*

※合計の時間です。

焼く  
(手動・オーブン)



- 電源を入れてから1分以上たっているときは  
 でグリル操作画面にする
- 後ろIH操作画面になっているときは  
 でグリル操作画面にする

手動

- 1 「手動」を選ぶ
 

焼きなすく **手動** >オープン  
 スタート | グリルメニュー |

● 押すごとにメニューが表示
  - 2 スタートする
 

手動	弱	中	強
グリル切	火力調整		
  - 3 火力を調節する
 

手動	弱	中	強
グリル切	火力調整		
  - 4 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)

■ タイマーを使うとき (P.28)

オーブン

- 1 「オープン」を選ぶ
 



● 押すごとにメニューが表示

手動	<	<b>オープン</b>	>	お手入れ
スタート		グリルメニュー		
  - 2 スタートする
 



オープン	↓ 140	
グリル切	温度調整	
  - 3 温度を合わせる
 




● 温度の範囲：140～280（℃）

オープン	↓ 180	
グリル切	温度調整	
  - 4 調理が終わったら切る
 



■ タイマーを使うとき（P.28）

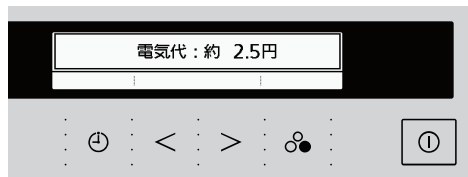
# 便利な機能

## 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.38)

### ■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.38) で  
単価を「ー円」にする

電気代単価  
ー円

### 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.38)

## 節電モード



### 「総消費電力」を抑えて 節電モードに 変更できます

- 「総消費電力」とは、本機の各ヒーターが同時に消費する電力の合計です。
- 節電モードを設定すると「総消費電力」を抑えて電力を使いたないように自動的に調節します。

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) しか設定変更できません。
- 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。

次の場合、設定変更をおすすめします

- ご家庭のブレーカー (または、主幹ブレーカー) の総電力量が 60 A 未満の場合  
→ 4800 W への設定変更をおすすめします。  
(他の電気製品と同時に使用した場合、ブレーカーが落ちることがあります)
- 本機使用中に度々ブレーカーが落ちる場合

### 次の状態で火力制限をします

- 火力表示はそのまま、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。
- 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。

### ■設定を変更するとき

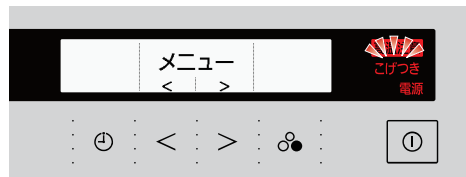
「節電設定」 (P.38)


## 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・表示でお知らせ！  
※左右IHヒーターのみ

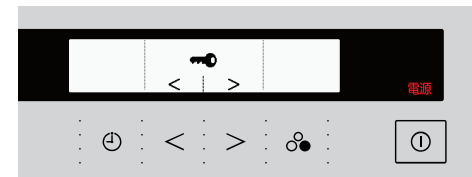


- 電源を入れ、「加熱」を選ぶと「こげつき」が表示されます。(調理などを始めると消えます)
- 「5」以下の火力で約 10 分以上加熱を続けているときに、働きます。
- 鍋の種類・材質・底の形や大きさ・火力・調理メニューなどによって、加熱が止まるまでの時間や焦げ付き方は変わります。(煙やにおいが出ることもあります)
- 煮物・煮込み以外の調理では、誤検知して加熱が止まることがあります。(ジャム作りなど弱い火力で水分を飛ばすものや、パエリアなど少し焦げ付かせるもののとき)  
→ 再加熱するには、 を押して、表示を消してから加熱する。
- 「こげつきお知らせ」を解除するとき (P.38)

## オールロック



### ボタンを押しても 受け付けないようにします。 いたずらや 誤操作を防ぐ



### ■設定するとき (P.38)

### ■解除するとき

左右IHの   同時に長押し (約3秒)



使い  
方

便  
利  
な  
機  
能

# 設定を変更する

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

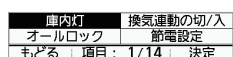


電源が入った状態で

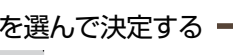
1 「設定」を選ぶ



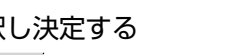
2 決定する



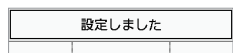
3 変更したい項目を選んで決定する



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。

設定

画面表示

庫内灯	換気連動の切/入
オールロック	節電設定
もどる	項目: 1/14 決定

コントラスト	自動切時間設定
光るリング設定	グリル調理中庫内灯
もどる	項目: 5/14 決定

こげつき検知	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: 9/14 決定

中央操作切換設定	中央操作優先設定
もどる	項目: 13/14 決定

選択画面

詳細

…お買い上げ時の設定

庫内灯	切	庫内灯を消します。
	入	庫内灯をつけます。 ●電源を切る、調理終了でお買い上げ時の設定に戻ります。
換気連動の切/入	切	自動で換気連動しません。
	入	自動で換気連動します。
オールロック		ボタン操作を受け付けないようにします。
節電設定	4000 W	総消費電力を4000 Wに抑えます。
	4800 W	総消費電力を4800 Wに抑えます。
	5800 W	●設置時に4800 Wに設定していると選べません。
コントラスト	淡 ← コントラスト → 濃	●「<」ボタンを押すごとに少しずつ画面の濃さが変わります。 「<」淡くなる 「>」濃くなる
自動切時間設定	5 分	ボタン操作せずに約5分たつと、自動的に電源を切ります。
	10 分	ボタン操作せずに約10分たつと、自動的に電源を切ります。
	15 分	ボタン操作せずに約15分たつと、自動的に電源を切ります。
	30 分	ボタン操作せずに約30分たつと、自動的に電源を切ります。
光るリング設定 < BNF タイプ >	切	電源を切ったあとに光るリングが点滅しません。 ●天面操作部の「高温注意表示」で、トッププレートの状態を確認してください。
	入	電源を切ったあとに光るリングが点滅します。
グリル調理中庫内灯	切	グリル調理開始時、庫内灯はつきません。
	入	グリル調理開始時、庫内灯がつかます。
こげつき検知 (こげつきお知らせ)	切	お知らせしません。
	入	表示でお知らせします。
前回 / 累積電気代		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.36)
電気代単価		●電気代の単価を変更します。[27円/kWh]
		●「<」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
		●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。 深夜電力の対応はしていません。
		●単価を変更しても変更前の電気代には反映されません。
累積電気代リセット	する	累積電気代をリセットします。
	しない	累積電気代をリセットしません。
中央操作切換設定	切換できる	同時使用時に、後ろIHとグリルの切換ができます。
	切換できない	を押しても、後ろIHとグリルの切換はできません。 ●後ろIHかグリル、どちらかしか使えません。
中央操作優先設定	後ろIH	後ろIHの操作を優先します。
	グリル	グリルの操作を優先します。

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



布巾



スポンジ



台所用洗剤(中性)

## 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

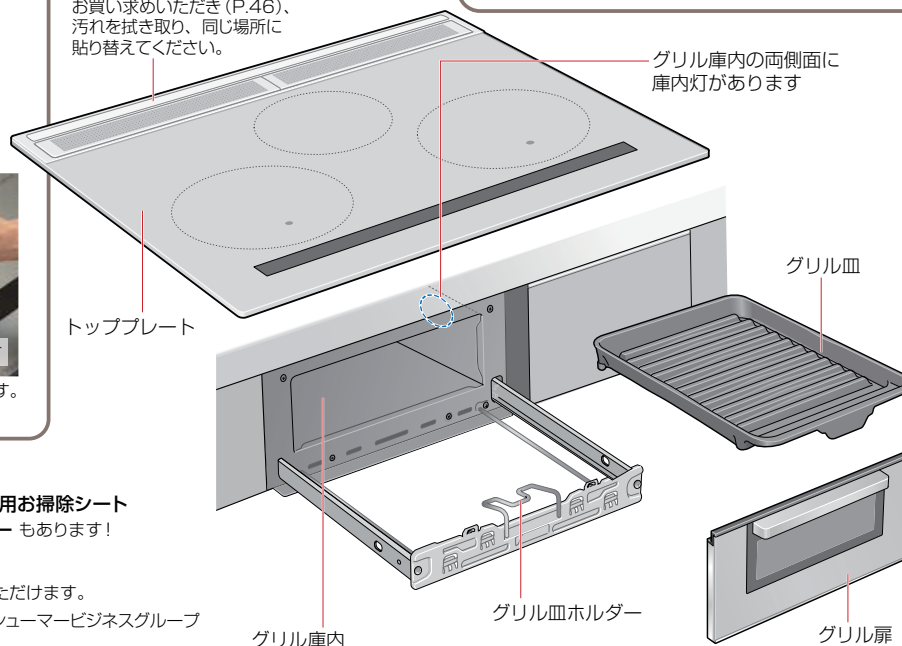
●お手入れ用クリーナーを別売しています。  
(P.46)

## 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)



安全に関する「警告/注意シール」が  
貼り付けてあります。  
剥がれたり、読めなくなったりしたときは  
お買い求めいただき(P.46)、  
汚れを拭き取り、同じ場所に  
貼り替えてください。



## ■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

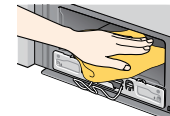
\*パッケージデザイン等は予告なく  
変更されることがあります。

## 使うたびに!

## グリル庫内(底面・両側面・天井面)

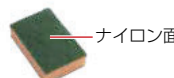


洗剤を付けた布巾や  
スポンジで拭く



### ■汚れが取りにくいとき

- スポン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.44)

- 「庫内灯」設定(P.38)で「入」にすると  
庫内灯が付きます。  
庫内が見え、お手入れしやすくなります。

## 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

- スポンジのナイロン面、  
ナイロン製ネット入りのスポンジ
- 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

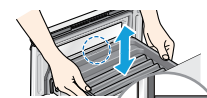
- 食器洗い乾燥機  
(パッキン・樹脂部が変形します)



## 外し方・取り付け方

### グリル皿

- 外すとき  
持ち上げて外す



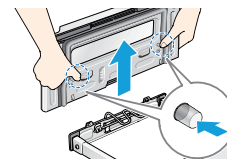
### ■取り付けるとき

「デマエ」を  
グリル扉側にして  
スライドレールに  
載せる。



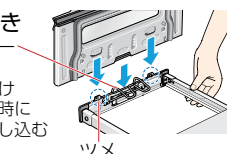
### グリル扉

- 外すとき  
押しながら、  
真上に抜く



### ■取り付けるとき

- ①グリル皿ホルダー  
を起こす
- ②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



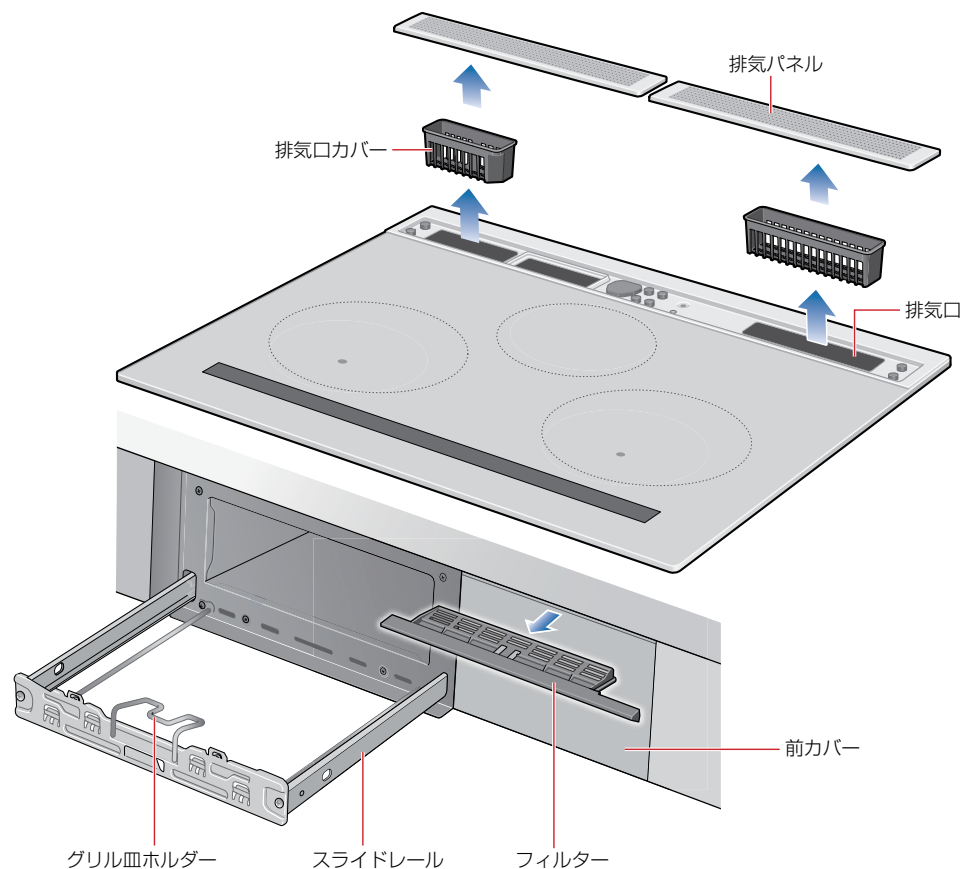
# お手入れする



## 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

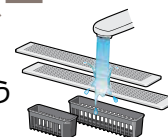


## こまめに！

### 排気パネル 排気口カバー



洗剤で洗う



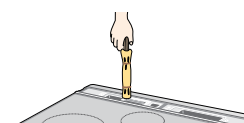
- 目詰まりすると異常を検知して、火力が下がったり加熱が止まったりすることがあります。

### 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



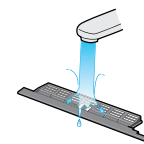
洗剤を付けた、  
布巾やスポンジで拭く

- 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)

### フィルター

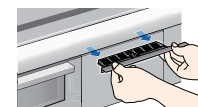


洗剤で洗う

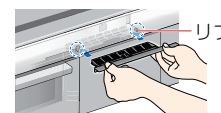


### 外し方・取り付け方

- くぼみに  
指をかけて  
引き抜く

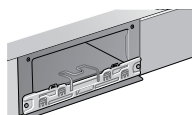


- 取り付けるとき  
リップ(2か所)に沿って  
奥まで差し込む

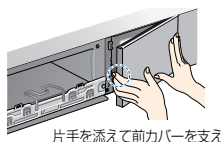


- 取り外し、取り付けがしにくいときは

- グリル扉を外す

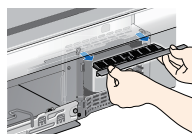


- 左側中央(押す刻印)に指をかけ、  
押しながら手前に  
引き、前カバーを  
開く



片手を添えて前カバーを支える

- フィルターを  
外す



### 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



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

表示をリセットするときは [リセット] を押してください。

# お手入れする

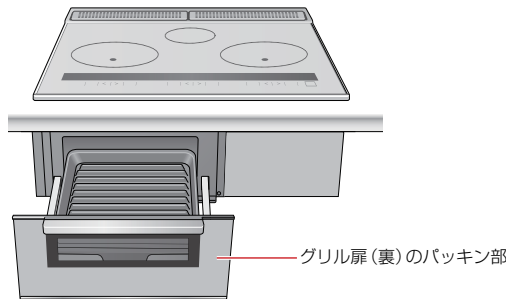


## 警告



使用後しばらくは、高温部に触れない(やけどの原因)

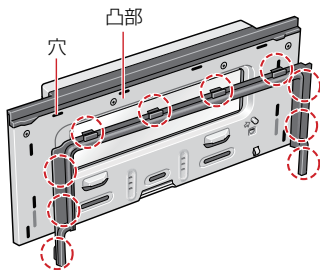
→電源スイッチを切り、各部が冷めてからお手入れしてください



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  
バックインが傷んで  
きたら…

## バックインを交換する

(別売品 P.46)



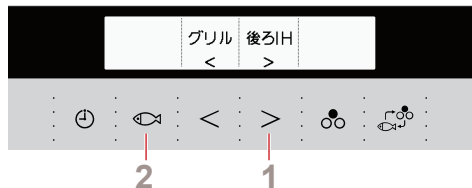
### ■交換のしかた

- 古いバックインを引っ張って外す(10か所)
- 新しいバックインの凸部を扉裏の穴にしっかり押し込む

- バックインの付け忘れ、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。(外さないで安全機能が働き、ヒーターが切れます)
  - 庫内の側面・底面が汚れていたら、台所用洗剤(中性)を付けた布で拭く。
  - 扉を閉める。



- 電源を入れてから1分以上たっているときは  
< でグリル操作画面にする
- 後ろIH操作画面になっているときは  
でグリル操作画面にする

### 1 「お手入れ」を選ぶ



オープン< **お手入れ** > 取消  
スタート「グリルメニュー」

### 2 運転を始める



庫内お手入れ 残 0:25  
グリル初

(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		BNFタイプ		BNタイプ	
品番		KZ-BNF37S	KZ-BNF36S	KZ-BN37S	KZ-BN36S
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 大きさ (約)	幅	748 mm	598 mm	748 mm	598 mm
	奥行	570 mm			
	高さ	230 mm			
	質量 (約)	24.1 kg	23.0 kg	24.0 kg	22.9 kg
グリル皿	大きさ (約)	幅258 mm×奥行372 mm			
	庫内有効高さ (約)	74 mm			
	質量 (約)	900 g			
左IH ヒーター	最大消費電力	3200 W*			
	火力調節 (約)	10段階 110 W相当～3200 W			
	焼き物温度調節 (約)	5段階 140～230 ℃			
	揚げ物温度調節 (約)	7段階 140～200 ℃			
	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	3200 W*			
	火力調節 (約)	10段階 110 W相当～3200 W			
	焼き物温度調節 (約)	5段階 140～230 ℃			
	揚げ物温度調節 (約)	7段階 140～200 ℃			
	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	2000 W		1500 W	
	火力調節 (約)	8段階 90 W相当～2000 W		7段階 90 W相当～1500 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	2200 W			
	自動調理	9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)			
	オープン調理(温度調節)(約)	8段階 140～280 ℃			
	手動火力調節 (約)	3段階 950 W相当～1400 W相当			
	調理タイマー	手動：1分～30分 オープン：1分～60分			

\*鉄・ホーロー鍋を使った場合

お手入れする

お手入れ

必要とき

仕様

# 別売品

(希望小売価格は、2021年9月現在)

## トッププレート用クリーナー



日常の油汚れや取りにくい汚れに  
付けて、こすり取る

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：1,760円(税込)

## IH ヒーター用



### 天ぷら鍋

- 品番：KZ-T3S
- 希望小売価格：2,420円(税込)

## グリル用



### ラクッキンググリル専用グリル皿 (消耗部品)

- 品番：AZU50-B55
- 希望小売価格：4,400円(税込)



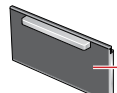
### ドアパッキン (消耗部品)

- 品番：AZE99-E80
- 希望小売価格：1,540円(税込)



### ラクッキンググリル専用平面プレート

- 品番：KZ-AFP1
- 希望小売価格：5,500円(税込)



### 防熱グリルドア

- 品番：KZ-GDB5
- 希望小売価格：8,250円(税込)

### 警告/注意シール

- 品番：AZY35-L51
- 希望小売価格：330円(税込)

- 別売品はお買い求め先にお問い合わせください。(2021年9月現在)
- パナソニックの家電製品直販サイト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家電製品直販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  
<https://ec-plus.panasonic.jp/>



## パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「商品登録」をお願いします

### 特典

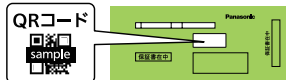
- お持ちの家電商品、消耗品情報が一元管理できる!
- 登録商品に関するお知らせやサポート情報が入手できる!
- 登録者限定のキャンペーンに参加できる!

詳しくはこちら

<https://club.panasonic.jp/aiyo/>



- 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。



・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.48~53) で  
ご確認のあと、直らないときは、電源スイッチとプレー  
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 あいさいち 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、以下のお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 <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 **0120-878-695** 受付時間 9:00~18:00 (年中無休)

■上記電話番号をご利用  
いただけない場合 ■FAX フリーダイヤル **06-6907-1187**  
**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 **0120-878-554** パナは イイヨ

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

便利な修理サービスサイト  
<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 **0120-872-150** パナニ イコー

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

### ご相談窓口におけるお客様の個人情報の取り扱いについて

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ために発信番号を通知させていただいておりま  
す。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合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
- 触れるとビリビリ電気を感ずる
- トッププレートにひび割れができた

#### ご使用中止

事故防止のため、電源スイッチとプレーカー  
を切り、必ずお買い求め先または修理ご相談  
窓口にて点検をご依頼ください。

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



# 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。

## フィルター目詰まり検知

- フィルターや排気パネルを塞いだり、ほこりがたまっていませんか？  
↓お手入れする。(P.43)

## 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)
- 天面操作部のボタンに約3秒以上触れませんでしたか？(タイマーの早送り・3秒以上の長押しが必要なお操作を除きます)

## 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せんか？使用中に、鍋を外しませんでしたか？
- 使えない鍋を使っていますか？(P.11)
- 「湯沸し」に使えない鍋を使っていますか？(P.26)
- ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を置いていませんか？(そのまま放置すると、1分後に表示が消えて通電を停止します)

U04


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。(グリルのときは)

## 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？

## 揚げ物不適鍋自動OFF

- 鍋の種類・材質・底の形や大きさなどによっては、加熱できないものがあります。  
() マーク付きの鍋をおすすめします(P.10)
- 800gを超える量の油を入れていませんか？

## 揚げ物鍋ずれ自動OFF

- 鍋がずれていませんか？
  - 800gを超える量の油を入れていませんか？
  - 「予熱」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。

U19

## 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、「湯沸し」メニューを使いませんか？

U12

## グリル高温自動OFF

- 調理物の発火などで、グリル庫内の温度が異常に上がっていませんか？  
↓①すぐに電源スイッチを切る。
- ②排気パネルをめれたタオルで塞ぐ。
- 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。

U25

## お手入れ異常自動OFF

- グリル皿を入れたままで「お手入れ」機能を使いませんか？
- グリルの庫内に水がこぼれていませんか？  
↓庫内が冷めてから拭き取る。

H00

## 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.47)にご連絡ください。

■これらの内容を確認しても直らないときや、「H00」表示が出たとき

エラー表示が出たときの原因と対処方法がご覧いただけます



動画

こんな表示が出たら…

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

## こげつきお知らせ

加熱が止まったときの  
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。

焦げ付いているのに  
加熱が止まらない

●「こげつきお知らせ」を  
解除していませんか？  
●「6」以上の火力では、  
働きません。



焦げ付いていないのに  
加熱が止まる

●煮物・煮込み以外の調理や、ジャムなど  
弱い火力で水分を飛ばすものは、パエリア  
など少し焦げ付かせるものは、誤検知  
して加熱が止まる場合があります。  
●お知らせ表示を消し、再加熱する。(P.37)  
●「こげつきお知らせ」を働かせたくない  
ときは、解除する。(P.38)

## 「湯沸し」

沸騰しても  
ブザーが鳴らない

●沸騰が約3分経ってから鳴ることが  
あります。P.26(異常ではありません)  
●鍋底に磁石が付かない鍋やかんを使っ  
ていませんか？  
●鍋底が1mm以上反っていませんか？  
●1L未満の水を入れていませんか？  
●常温の水を使い了吗？  
●右記の場合、3分以上沸騰が続いてから  
鳴ります。  
↓加熱を止めたいときは「切/スタート」を押す。

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

時間が長くなる

## 鍋

以前のIHクッキング  
ヒーターで使えた  
鍋が使えない

●IHが変わると、使えないことが  
あります。IHマーク  
付きの鍋やフライパン、あつせん  
品をおすすめします。  
●以前お使いのIHクッキングヒ  
ーターとタイプは同じですか？  
(オールメタルタイプ/鉄・ステン  
レスタイプ)  
↓使える鍋をご確認ください。  
(P.11)

## 「焼き物」・「揚げ物」

「焼き物」で  
予熱時間が長い  
温度がずれる

●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  
ずれることがあります。  
↓IHマークのフライパンを  
使う。(P.10)  
※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.21)

「揚げ物」で  
予熱時間が長い  
油温がずれる

●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？  
●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、  
揚げカスが残っ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、油温がずれたり、予熱時間が  
長くなる場合があります。  
↓IHマークの鍋をおすす  
めします。(P.18)

いつも同じ鍋をお使いで、実際の油温と本機の表示が  
ずれる場合は、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)  
温度調節 切
- ②「<>」で温度を調整する  
(調整範囲: -15 (°C) ~ +15 (°C))  
温度調節 切
- ③「<>」を同時に押す  
温度調節 切

### ■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。



## 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  
取っ手を向けたらいませんか？  
●連動しない設定になっていませんか？  
(P.38)  
●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  
強さが変わっても  
風量が変わらない

●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)

●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「エ」ナビボタンで、  
「おまかせ自動運転」を再設定する。  
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  
ご覧ください)



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

## 火力


### 同時に複数のヒーターを使うと

- ・火力が弱くなる・火力表示が勝手に下がる
- ・火力が上げられない
- ・使えないヒーターやメニューがある

- 「総消費電力」(P.36)を超えないように、自動的に火力を制限しています。
- IHヒーターの火力表示が勝手に下がったり、>を押してもピピッと鳴って火力が上がらないことがあります。
- 「切/スタート」を押しても、ピピッと鳴って受け付けないことがあります。
- グリル自動メニューをスタートして約3分間は、後ろIHボタンを受け付けられないことがあります。
- 約3分たつてから、ボタン操作をする。
- 後ろIHでの「湯沸し」「炊飯」とグリルは同時に使えません。
- 節電モードになっていませんか？



### IHヒーターの火力感がなくなる

- 「温度過昇防止」が働きました
- 予熱時間が長すぎたときなど、鍋底の温度が上がりますと、自動的に火力が弱くなります。(火力表示は変わりません)
- 温度が下がると、元に戻ります。
- 土鍋など、IHヒーターが高温になる鍋を使っていますか？
- 市販の土鍋は、マークや「IH用」の表示があっても使えません。

### IHヒーターの火力が一瞬停止する

- 鍋が傷んだり変形したりしないように、自動的に火力を制限しています。
- 鍋やフライパンの温度が部分的に上がると、数秒間停止することがあります。
- すぐに火力は復帰します。異常ではありません。

## 音

### 本体内部の音の大きさが変わる

- 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)

### 電源スイッチを切っ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)

### 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。

## 操作・表示

### 天面操作できない



- 指サック・傷テープをして操作していませんか？
- ぬれた手で操作していませんか？
- 鍋の取っ手を持ったまま、操作していませんか？
- 天面操作部に何か付いていませんか？
- 電源スイッチを切り、付いているものを取り除き、再度電源スイッチを入れる。
  - ・揚げ物・自動調理(湯沸し・炊飯・グリル)中は、調理終了後に行つて
- 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、操作ボタンを受け付けられないことがあります)

### 電源スイッチを切ると、トッププレート高温時の光るリングの点滅が暗くなる

△BNFタイプ▽

- 消費電力を抑えるため、電源スイッチを切ったあとは少し暗くなります。(故障ではありません)
- 点滅が気になるときは、消せます。(P.38)



### 「炊飯」やグリルの残時間表示が途中で増減する

- 残時間は、スタート時には目安時間が表示されます。調理物の種類や量などを判定後、適切な調理時間に切り換わります。
- 天面操作部の液晶表示が薄くなる・曇る
- 見えにくくなる
- 表示部の上や近くに熱い鍋や冷凍食品などを置きませんでしたか？
- 鍋や冷凍食品などを外し、天面操作部が常温に戻るまで待つ。(故障ではありません。常温になると元に戻ります)

## 電源

### ヒーターが使えない



- 電源スイッチが入っていません。
- スイッチは中央を指先で軽く、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.38)

### 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
- 一定時間ボタン操作しないと、ブザーが鳴っ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。
- 「けつきお知らせ」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.37)

### 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、他の電気製品と同時に使用した場合にブレーカーが落ちることがあります。(P.36)
- ご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。
- お問い合わせ先にご相談ください。



故障かな？

困ったとき






## 火加減がうまくできない…

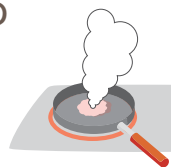
鍋やフライパンが  
傷んでしまう…？

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。

IHヒーター向けの  
鍋やフライパンを選ぶ！

●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。



くつついたり  
焦げ付いたり  
してしまう…？

各調理に適したメニューで！

●揚げ物・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）

●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

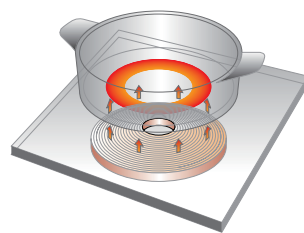
ご利用ください。



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傷めたり、鍋肌の温度にムラができて食材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すぎることがあります。

## 卵料理がうまくできない…

オムレツづくりの  
ポイント



●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ます。

●焦げそうになったら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。

だし巻き卵の  
ポイント



●フライパンを持ち上げすぎない。（熱の入りかたにムラができるため）

「焼き物」メニューを  
使って



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。

「グリル」メニューを  
使って



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。