

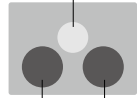
取扱説明書

IH クッキングヒーター (家庭用)
 <赤外線式換気連動対応>

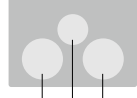


KZ-A1V6S 設置例

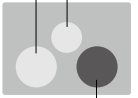
3口IHタイプ <ダブル(左右IH) オールメタル対応>

品番	KZ-A1V7K KZ-A1V7S KZ-PA17VS KZ-CA17VK KZ-CA17VS	KZ-A1V6K KZ-A1V6S KZ-PA16VS KZ-CA16VK KZ-CA16VS	鉄・ステンレスの鍋に対応  すべての種類の 金属鍋に対応*
----	---	---	---

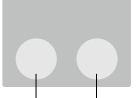
3口IHタイプ <鉄・ステンレス対応>

品番	KZ-A1T7K KZ-A1T7S KZ-CA17TK KZ-CA17TS KZ-RA17TS	KZ-A1T6K KZ-A1T6S KZ-CA16TK KZ-CA16TS KZ-RA16TS	 鉄・ステンレスの鍋に対応
----	---	---	---

3口IHタイプ <シングル(右IH) オールメタル対応>

品番	KZ-A1M7K KZ-A1M7S KZ-PA17MS KZ-CA17MK KZ-CA17MS	KZ-A1M6K KZ-A1M6S KZ-PA16MS KZ-CA16MK KZ-CA16MS	鉄・ステンレスの鍋に対応  すべての種類の 金属鍋に対応*
----	---	---	---

2口IHタイプ <鉄・ステンレス対応>

品番	KZ-A1W7K KZ-A1W7S KZ-CA17WK KZ-CA17WS	KZ-A1W6K KZ-A1W6S KZ-CA16WK KZ-CA16WS	 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.10)



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

 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。(裏表紙で参照)

●取扱説明書の写真やイラストはイメージのため実物と多少異なります。



ZY02-N36



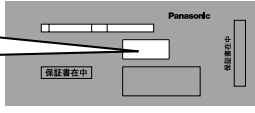
サポート総合窓口 <https://panasonic.jp/support/>

<p>給湯・電化商品 使い方・お手入れなどのご相談窓口</p> <p>受付時間 9:00～18:00 月～土曜日(祝日・正月三が日を除く)</p> <p>個人のお客様 0120-878-695 ■上記電話番号がご利用いただけない場合 06-6780-2554</p> <p>法人のお客様 0120-187-910 ■上記電話番号がご利用いただけない場合 06-6904-4583</p> <p>■FAX フリーダイヤル ☎ 0120-872-460</p> <p>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)</p> <p>・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)</p> <p>・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。</p> <p>・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。</p>	<p>修理に関するご相談窓口</p> <p>家電専門店・量販店でご購入されたお客様は</p> <p>フリーダイヤル ☎ 0120-878-554 パナは イイヨ ■上記電話番号がご利用いただけない場合 03-6633-6700</p> <p>https://panasonic.jp/support/repair.html</p> <p>住宅会社・工務店・工事店でご購入されたお客様は</p> <p>フリーダイヤル ☎ 0120-087-704 パナ なおす ■上記電話番号がご利用いただけない場合 03-6633-6700</p> <p>https://sumai.panasonic.jp/support/repair/</p>
---	---

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて


パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容を録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくための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。

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	<ul style="list-style-type: none"> ●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! <p>詳しくはこちら https://club.panasonic.jp/aiyo/</p>	
<p>●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。</p> <p>QRコード  </p>		

・QRコードは、株式会社デンソーウェブの登録商標です。

愛情点検 長年ご使用の**IH** クッキングヒーターの点検を!

	<p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 	<p>ご使用中止</p> <p>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ご依頼ください。</p>

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

パナソニック株式会社 くらしアプライアンス社

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号

© Panasonic Corporation 2024

ZY02-N36
S0924Y0

IH ヒーターで

基本の調理



P.14、16

とろ火～強火まで
火加減自由自在！

煮る



ゆでる



温める



蒸す



炒める



焼く



⌚(タイマー)が使えます

温度を合わせて



P.18

素早い温度復帰で
カラッとおいしく！



P.20

ホットプレート感覚で！
自分で火加減しなくても、
温度をキープ



⌚(タイマー)
が使えます



P.22

メニューに合わせて温度と焼き時間を自動で設定
(IHにおまかせ！)



表示・音声の案内に合わせて



P.24

自動でごはんが炊ける！



自動で



P.26

沸騰したら、
お知らせして保温。
(5分で自動オフ)



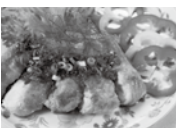
グリルで



自動

P.32

定番メニューを
自動で手軽に



凍ったまま
IHグリル

P.36

冷凍した魚・鶏肉・
食パンなどをそのまま
自動で手軽に



手動

P.38、42

自動で焼けないものや
好みの焼き加減で焼く

⌚(タイマー)が使えます



オープン

P.38、42

オープン感覚で
温度を設定して

⌚(タイマー)が使えます



■毎日の調理に…

別冊のレシピ集もご覧ください。

※KZ-RA17TS・RA16TS
にはレシピ集は付属して
いません。
左記の専用アプリ(無料)を
ご活用ください。



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	26

タイマーを使う	28
---------	----

■グリルを使って調理

グリルの準備をする	30
グリル(グリル皿)で焼く 自動	32
冷凍のコツ	34
グリル(グリル皿)で焼く 凍ったままIHグリル	36
手動 オープン	38
グリルに使える鍋の準備をする	40
グリル(使える鍋)で焼く 手動 オープン	42

便利な機能	44
-------	----

●節電モード・電気代(目安)表示・エコナビ・ワンタッチ加熱
こげつきお知らせ・オールロック・かんたんモード

換気連動システムについて	46
--------------	----

設定を変更する	48
---------	----

お手入れ(長くご愛用いただくために)

お手入れする	50
--------	----

必要なとき(困ったらまず確認)

うまくできない	55
故障かな？	56
こんな表示が出たら	60
別売品	62
保証とアフターサービス	63
仕様	63

専用アプリ(無料)で
IHクッキングヒーターに
最適なレシピなどを
分かりやすくご紹介しています



専用アプリの
ご紹介はこちら



※インストール方法は、上記サイト内の
「スタートガイド」をご覧ください。

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。

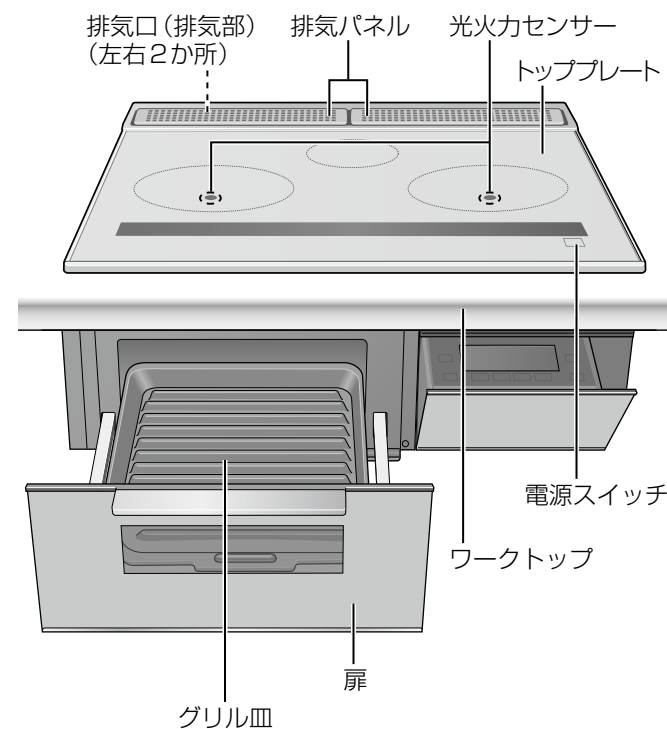
注意 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■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。

火災、やけど、
けがなどを防ぐために…

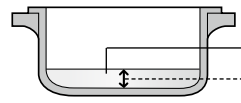


本機の下に後方排気方式のビルトイン電気オープンレンジを設置している場合

●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、
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 ご注意ください

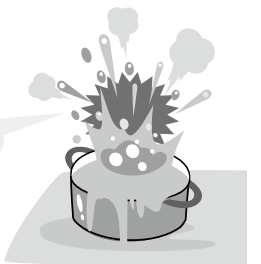
油は、炎がなくても
温度が上がると発火する
おそれがあります

汁物などを調理するとき

警告

- ⚠ ■加熱する前にかき混ぜる
●みそ汁・吸い物などの汁物や
牛乳・だし汁などの液体
●カレーやシチューなど、とろみのある料理
(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)

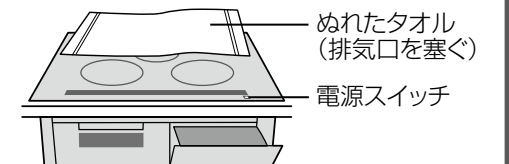
突沸に注意!



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)
→焼き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)
- グリル皿を使用せずに食材などを直接入れて
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)
- ⚠ ■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)

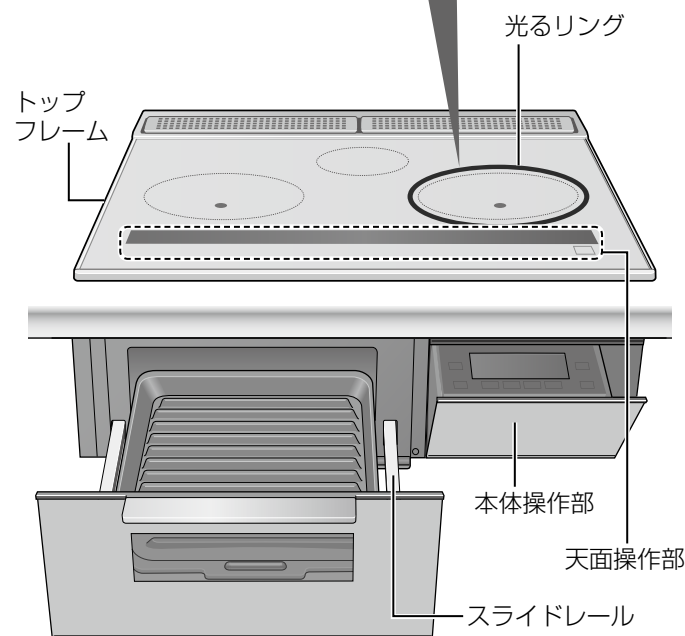
安全上のご注意

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。

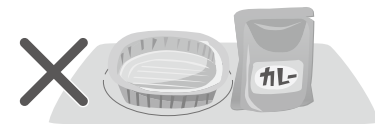
警告

トッププレート(天面ガラス)には

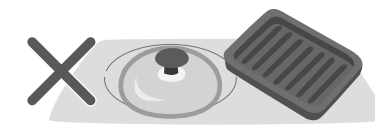
- ❌ ■鍋以外のものを置かない
●カセットコンロ・ボンベ・湯たんぽ・缶詰など(誤って加熱すると爆発の原因)



- 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)

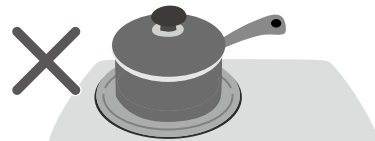


- 金属製スプーン・鍋のふた・扉・グリル皿・排気パネルなど(加熱によるやけどの原因)



*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)

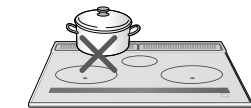
医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

- ❗ ■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場合があります。
●グリル前面から煙が出たり、取っ手が熱くなったりします。
●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)

- 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)



■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)

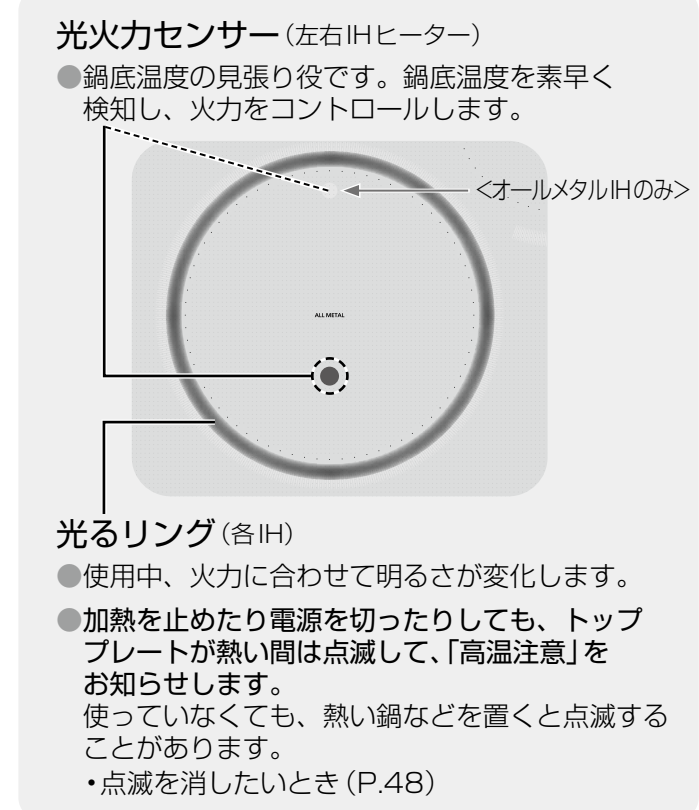
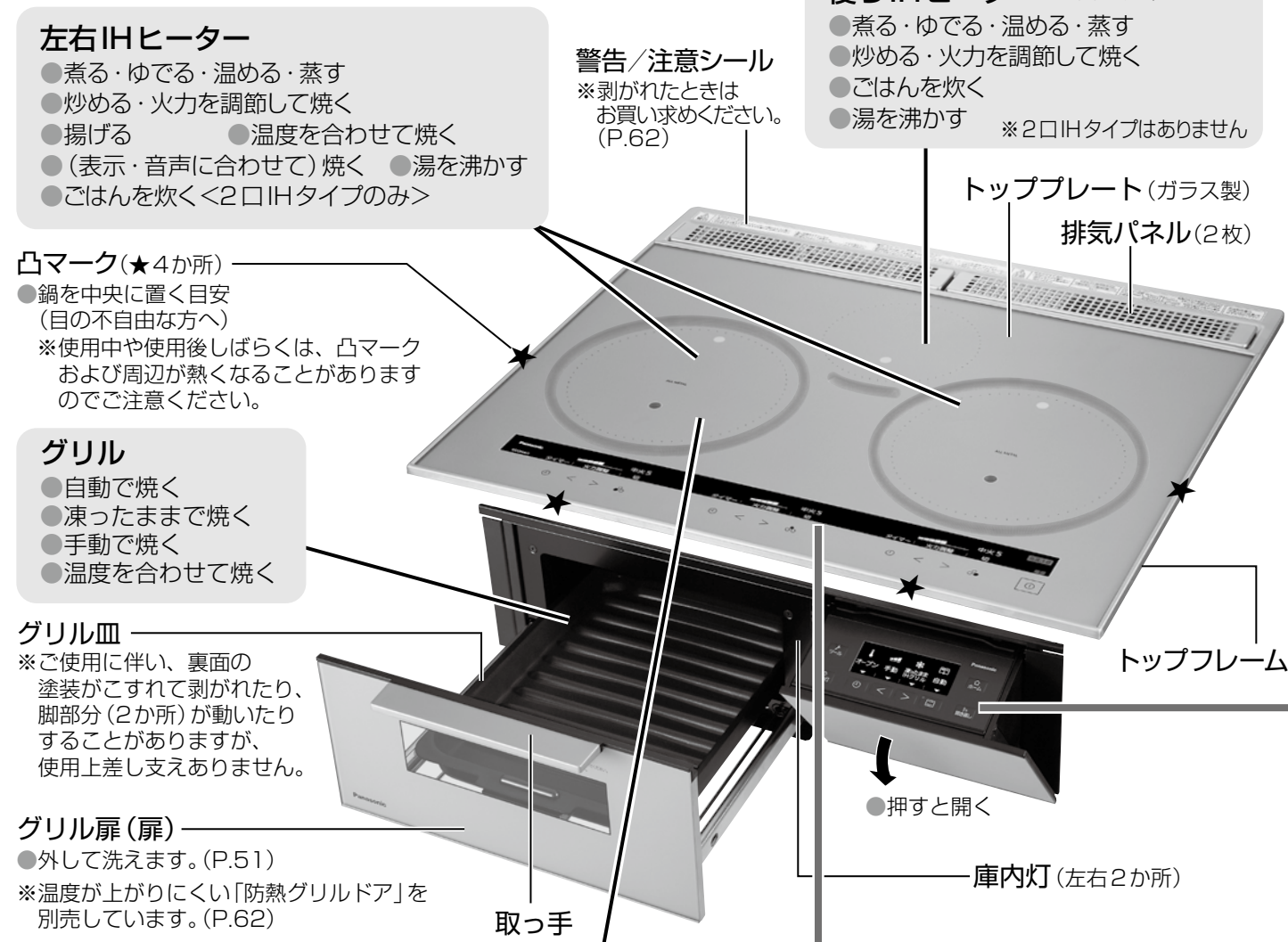
■加湿器などを近くで使用になるときはご注意ください
●加湿器の種類によっては水道水に含まれるカルシウムやマグネシウムなどのミネラル成分が水と一緒に放出される場合があり、蒸発すると白い粉になります。
(本体内部に入り、汚れや故障の原因)

グリルを使うとき

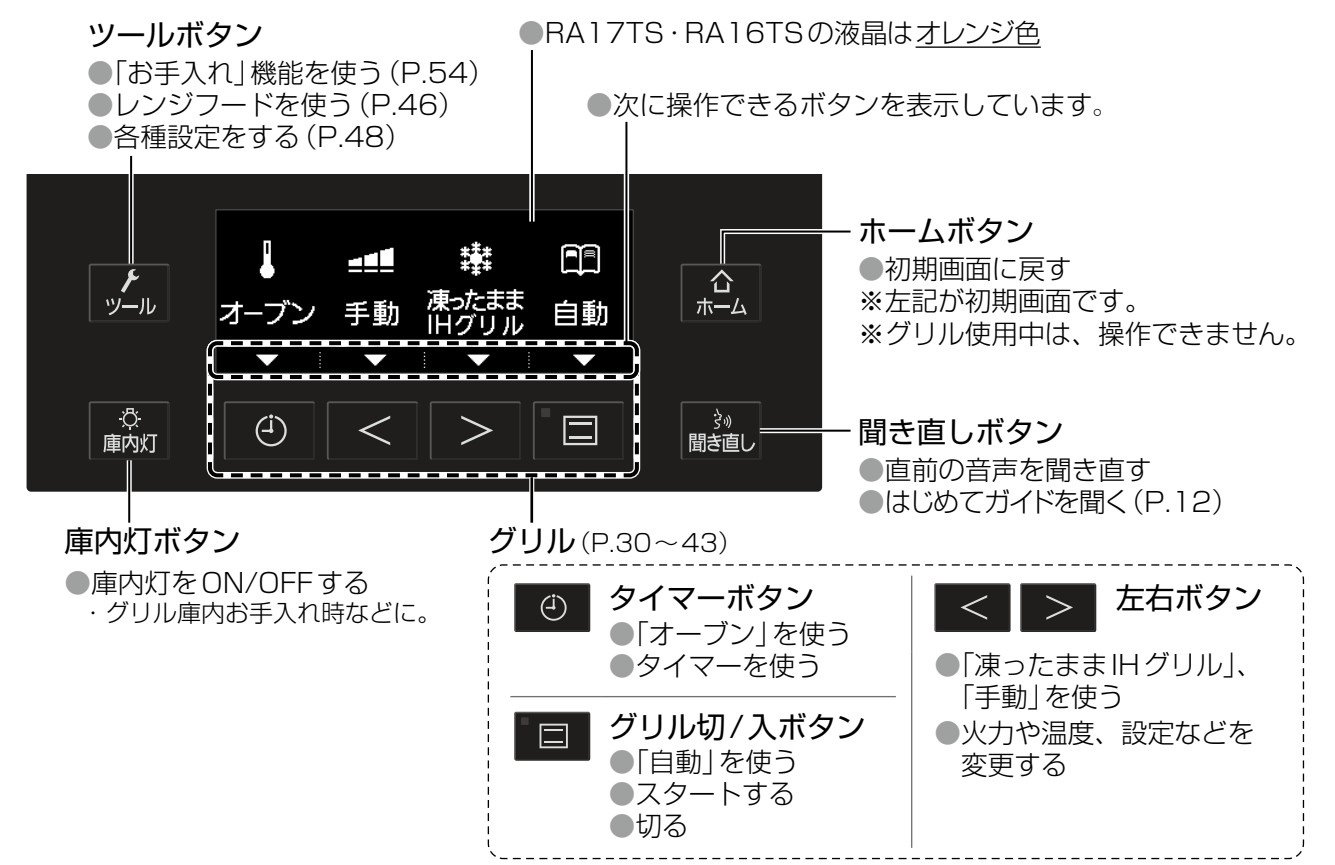
- 扉やスライドレールなどに過度な力を加えない
●乳幼児がぶら下がったりしないよう注意する。
- グリル皿を落としたり、硬いものに当てたりしない

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

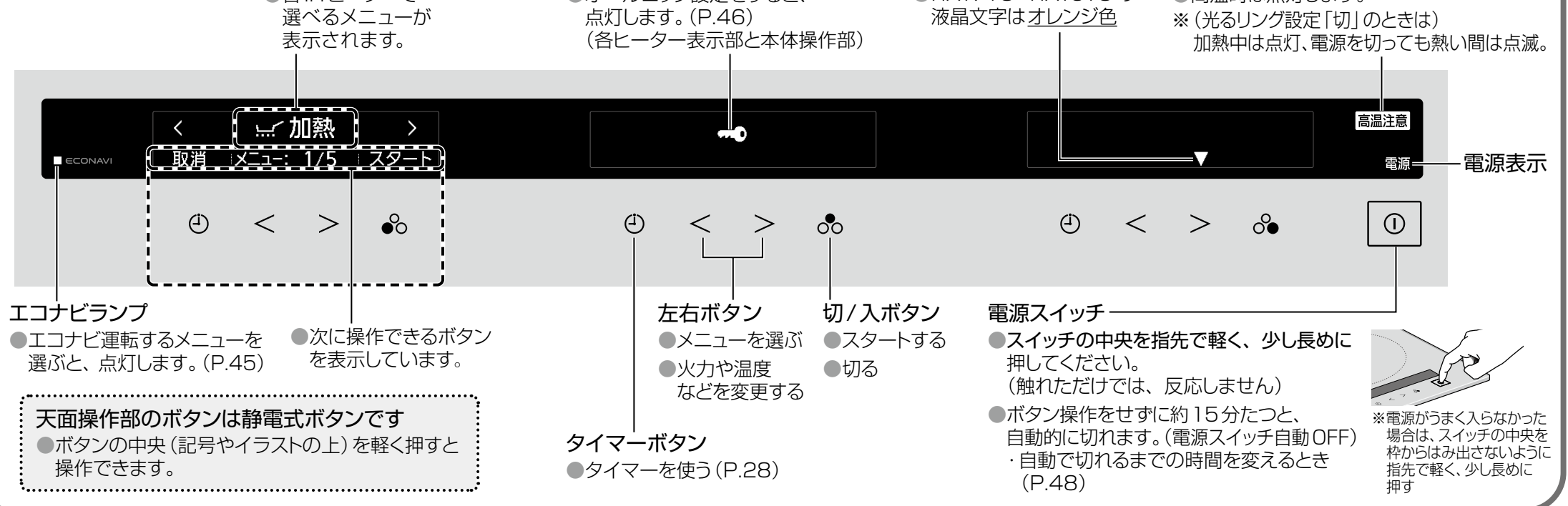
各部の名前



本体操作部



天面操作部



使える鍋は？

○ 使えます

オールメタルIH

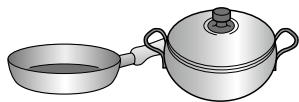
鉄・ステンレスIH

鉄・ホーロー・ステンレス



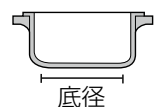
- ステンレス（特に多層鍋）は、鍋によって火力が弱くなったり加熱できなかったりするものがあります。
- ホーロー鍋は、空焼き・焦げ付きを避ける。（ホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）

アルミ・銅・多層鍋

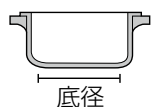


- アルミは、調理物を入れて700 g以上の重さにする。（軽いと鍋が動くことがあります）
- フライパン・卵焼き器は、底の厚いアルミ鋳造品を使う。
- アルミ鍋では、炒め物・空焼きを避ける。（鍋底が変形しやすくなります）

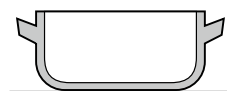
12 cm～26 cm
(アルミ・銅などは15～26 cm)



12 cm～26 cm
(後ろIH: 10～18 cm)



平らで、トッププレートに密着する

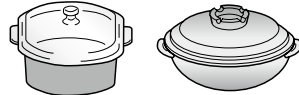


× 使えません

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、 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）

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）

左右IH: 12 cm未満
(アルミ・銅などは15 cm未満)
後ろIH: 10 cm未満

左右IH: 12 cm未満
後ろIH: 10 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。

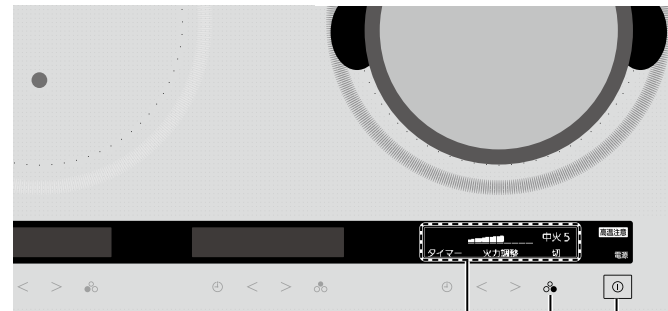


- 反りや脚が下記以上あるものは使わない。
・鉄・ホーロー・ステンレス: 約3 mm
・アルミ・銅: 約2 mm
（安全機能が正しく働かなかったり、火力が弱くなったり、加熱できなかったりすることがあります）

「揚げ物」「焼き物」「焼き物アシスト」「炊飯」「湯沸し」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。

- 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。
- グリルに直接入れることができる鍋は…（P.40）

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 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

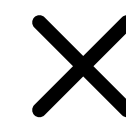
4 確認が終わったら切る



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

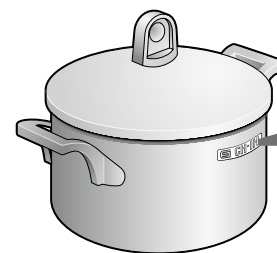


使えない鍋は
火力表示が点滅



- 3口IHタイプ<シングルオールメタル対応>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。

ステンレス製の鍋やフライパンなどは



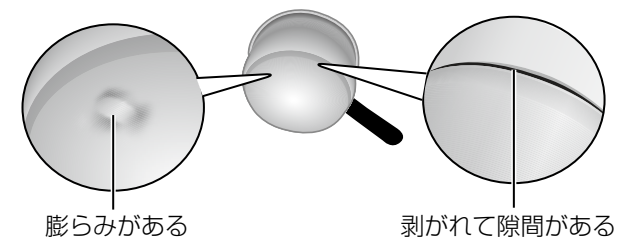
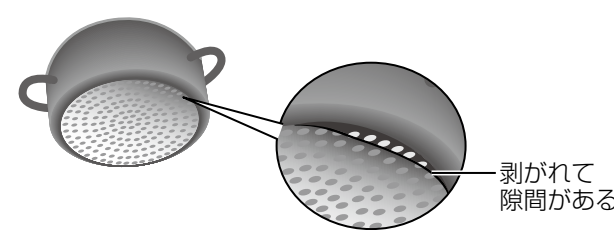
マークがついたものがおすすめ！
一般財団法人「製品安全協会」が認証したIHクッキングヒーター（200 V）対応の商品です。（または、あっせん品をおすすめします）

- 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。（アルミ製のフライパン・卵焼き器も、あっせん品をおすすめします）

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>

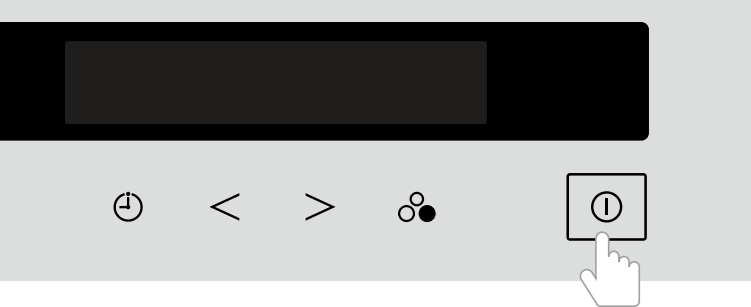


※鍋底に部分的な変色や膨らみがある鍋は、隙間が見えていなくても剥がれている可能性があります。

さあ、調理してみましょう！

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
聞き直しを押す

2 聞きたい説明のボタンを押す

IHヒーター (所要時間：約2分)	後ろIHヒーターの > *2口IHタイプは 左IHヒーターの >
グリル (所要時間：約6分)	
すべて* (所要時間：約8分)	何も押さない

※後ろIH(2口IHタイプは除く)、左右IH→
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
聞き直しを押す

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

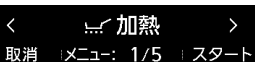
●押すごとにメニュー表示が切り換わります。

<左右IH> 「加熱」↔「揚げ物」↔「焼き物」↔「焼き物アシスト」↔「湯沸し」

*2口IHタイプは「加熱」↔「揚げ物」↔「焼き物」↔「焼き物アシスト」↔「炊飯」↔「湯沸し」

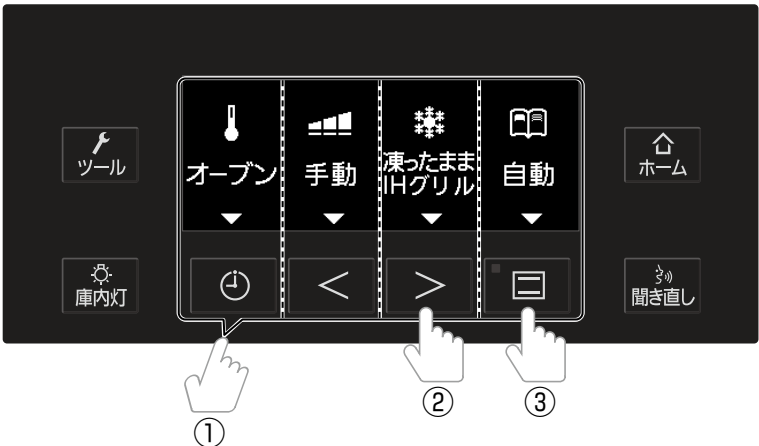
<後ろIH> 「加熱」↔「炊飯」↔「湯沸し」

●電源を入れてから1分間は「加熱」を表示します。
(ワンタッチ加熱：P.45)→表示時間は変更できます。(P.48)



②スタートする

グリルで



①選んだメニューのボタンを押す

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」……使用するヒーター(上下ヒーター・上ヒーター)
- 「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.26

●自動で
→P.32

●凍ったまま
IHグリルで
→P.36

●手動で
→P.38、42







●オープンで
→P.38、42

さあ、調理してみましょう！

煮る・ゆでる・温める・蒸す



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 とろ火	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	とろ火	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	1500 W	2000 W		
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 			さっとゆでる 葉菜 		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 			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）

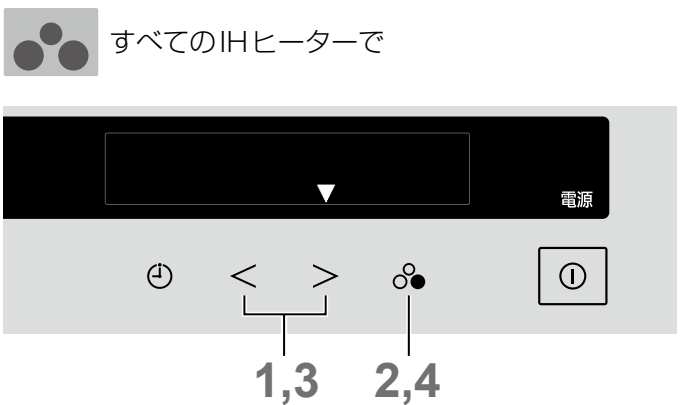
長時間の煮込みには
必ずタイマーを使う（P.28）
約45分で「切り忘れ自動OFF」が働きます。



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。



ゆでる・温める・蒸す **煮る**



- 電源が入った状態で
- 「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
 - スタートする

 - 火力を調整する

●< を長押しすると素早く火力が下がる
 - 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）







炒める・火力を調節して焼く



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 とろ火	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	とろ火	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	1500 W	2000 W		
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 					
焼く			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)

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。

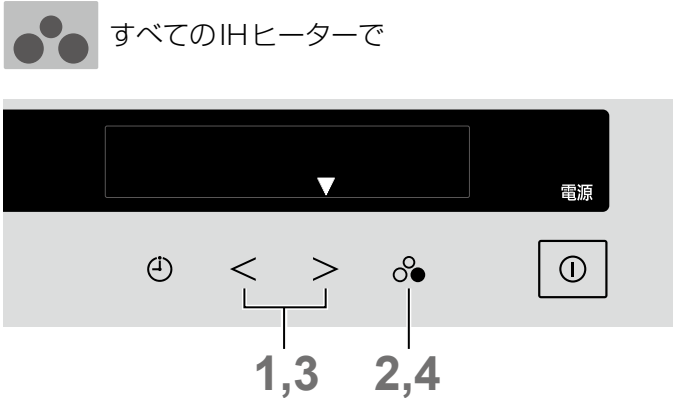


全体を手早く炒める

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

●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

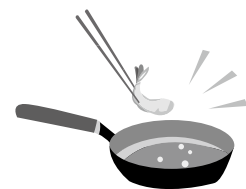

タイマー | 火力調整 | 中火 5 | 切
 - 3 火力を調整する


タイマー | 火力調整 | 強火 8 | 切
●< を長押しすると素早く火力が下がる
 - 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)

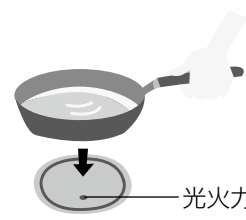
揚げる

揚げ物



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)



光火力センサー

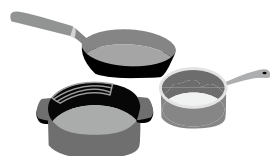
温度	140	150	160	170	180	190	200
揚げる					手作りコロッケ		
				冷凍食品(コロッケなど)・天ぷら			
			フライ・串カツ・鶏のから揚げ				
			ドーナツ				
	大学芋						

鍋の種類・材質に注意 (P.10)

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 g～800 g (0.22 L～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



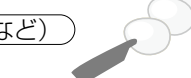
ししとう

縦に切り込みを



ゆで卵(うすらなど)

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

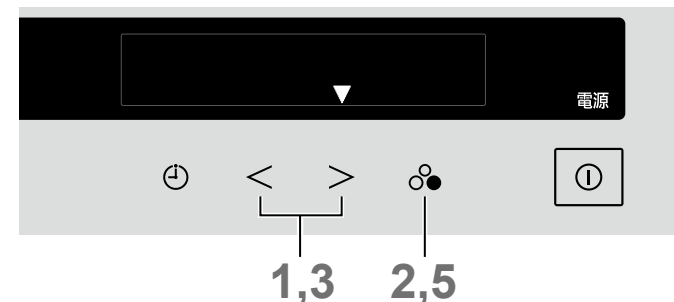
揚げすぎに注意する

・けんさきいか、するめいかなど・コロッケ
・ゆで卵(うすらなど)・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

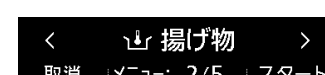
揚げる

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
(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.29)

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ることがあります。
→< > で温度を調節する。
- いつも同じ鍋を使う場合は、鍋に応じて温度を調整することができます。(P.58)



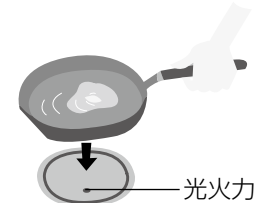
温度を合わせて焼く

🔥 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)



光火力センサー

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		

CH・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。

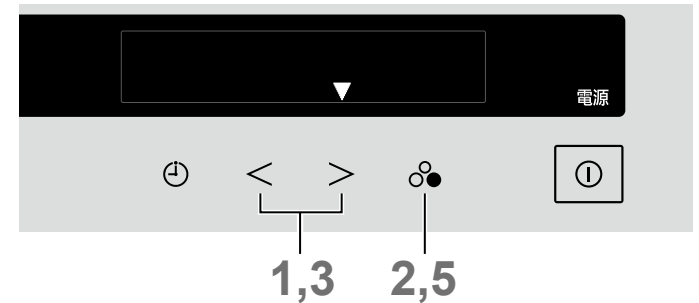


焼く

温度を合わせて



左右IHヒーターで



電源が入った状態で

- 「焼き物」を選ぶ
＜ 焼く ＞
取消 | メニュー: 3/5 | スタート
- スタートする
予熱 200
タイマー | 温度調整 | 切
- 温度を合わせる
＜ ＞
● 温度の範囲 (℃) : 140～230
(約1～3分)
予熱 が消えたら
焼く
予熱 180
タイマー | 温度調整 | 切
- 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)

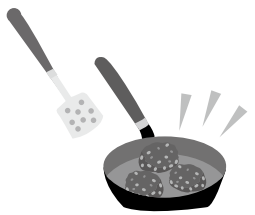
お知らせ

- 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。

温度を合わせて焼く

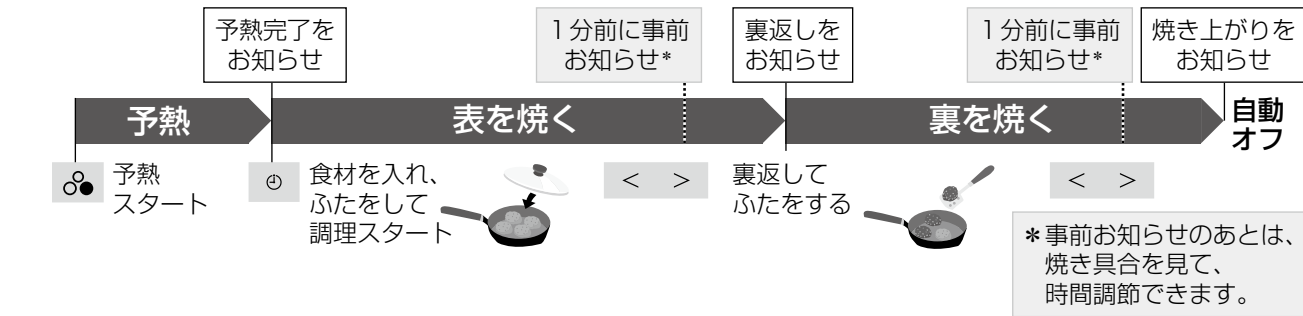
表示・音声の案内に合わせて焼く

焼き物アシスト



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）

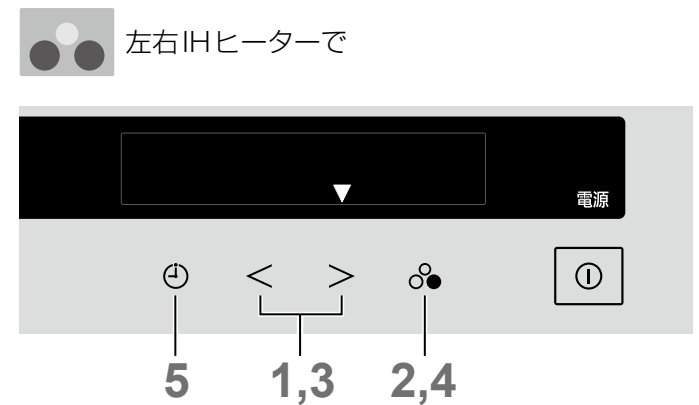


メニュー	一度に作れる数	フライパンの大きさ (口径, cm)	「焼き物アシスト」が使えるメニュー (詳しくは別冊レシピ集をご覧ください)
ホットケーキ	1枚	指定なし	ホットケーキ、コーンとチーズの朝食パンケーキ バナナホットケーキ、どら焼き風抹茶パンケーキ
ハンバーグ	1～4個	26～27	ハンバーグ、ピーマンの肉詰め、鶏つくねの大葉巻き 豆腐ハンバーグ 和風あんかけ
冷凍ぎょうざ (市販)	10～12個	指定なし	※市販品 「冷凍ぎょうざ」、「冷凍にら饅頭」、「冷凍小籠包」 など ＜調理時の注意点＞ ・水あり/水なしは、袋の表示に従う。 水ありでは、水量約100 mLで、お湯は使わない。 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」(℃)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	24～27	お好み焼き、ねぎ焼き、海鮮チヂミ
ポークソテー	1～2枚	26～27	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	26～27	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	26～27	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	24～27	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き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)
※KZ-RA17TS・RA16TSにレシピ集の付属はありません。専用アプリをご覧ください。(P.2)

表示・音声の案内に合わせて
焼く(焼き物アシスト)



- 電源が入った状態で
- 1 「焼き物アシスト」を選ぶ
< 焼き物アシスト >
取消 | メニュー: 4/5 | 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
< ハンバーグ >
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
●予熱中は点滅、予熱が終わったら消える
 - 5 予熱完了の音声流れたら
食材を入れ、を押す(調理を始める)
表示・音声の案内に合わせて調理する
 - 6 調理終了の音声流れたら自動的に切れる
調理していたアシストメニュー
選択画面を再表示
5秒後
< ハンバーグ >
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。

表示・音声の案内に合わせて焼く(焼き物アシスト)

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！

使える鍋は…

- 付きのステンレス製。
- 底径：約 14 cm～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。

こんなときは…

- 間違えてスタートしたとき
→ 5 分以内なら、IH 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 IH ヒーターを切り、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 IH 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)

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・無洗米は、焦げやすいので注意

→ 残り 10 分で IH ヒーターを切り、ぬれ布巾の上で蒸らす。



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。
- IH 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。

炊く

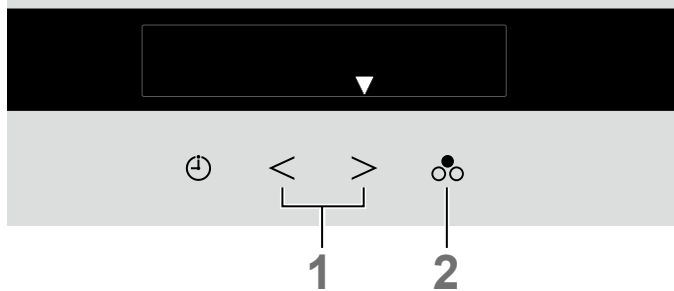
ごはんを



後ろ IH ヒーターで

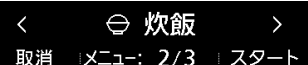
※ 2 口 IH タイプは

左右 IH ヒーターで



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

ふたを開けたままにすると、ごはんがべたつきます。

お知らせ

- 「炊飯」使用中はグリルは使えません。
(2 口 IH タイプは除く)



ごはんを炊く

湯を沸かす

湯沸し

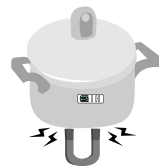


調理のポイント

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 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 L ～ 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。
- IH 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…

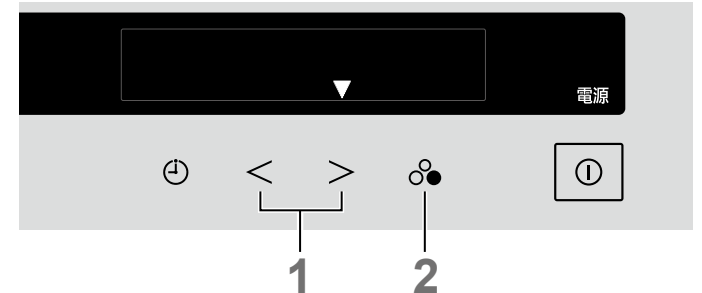
- 沸騰した湯が飛び散るとき
→ ふたをずらすか、 で切る。
- 沸騰しないで切れたとき
→ 「加熱」(P.15) で沸かす。(深鍋で大量に沸かしたときなど)

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」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)

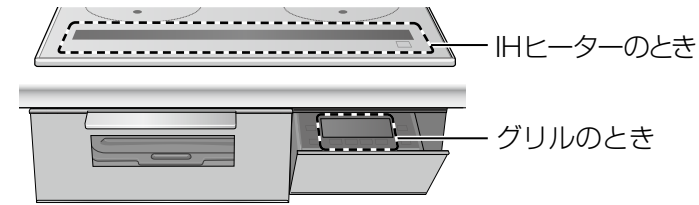
保温になってから5分を過ぎると
自動的に切れる

湯を沸かす

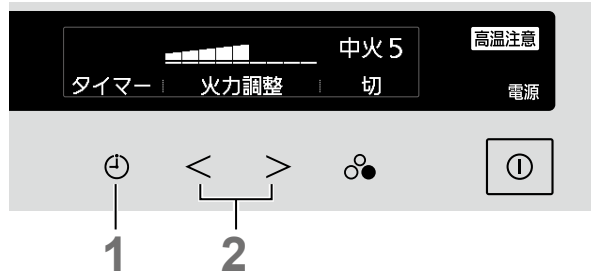
タイマーを使う

設定時間後、自動的に切りたいとき (タイマー)

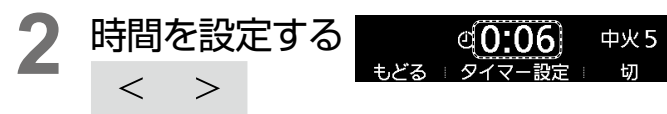
長時間煮込むときや、
調理時間を正確に合わせたいときに便利



IHヒーターのとき

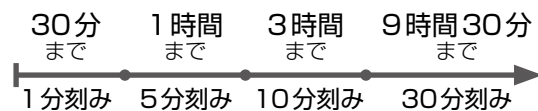


スタートしたあと



●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

時計アイコンが表示されるまで、< > を押す

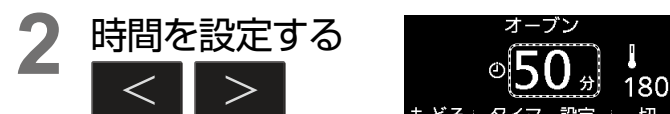
お知らせ

- < > 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。
- 「かんたんモード」で「かんたん」に設定しているとタイマーは使えません。(P.46)

グリルのとき



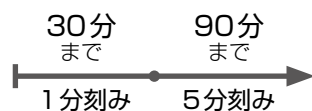
スタートしたあと



●設定範囲

- ・「手動」：1～30分
- ・「オープン」：1～90分

●時間は、次の単位で設定できます。



調理終了

調理が終わったら
時計アイコンを押す

●時計アイコンを押さなくても、2分後に切れます。

■取り消すとき

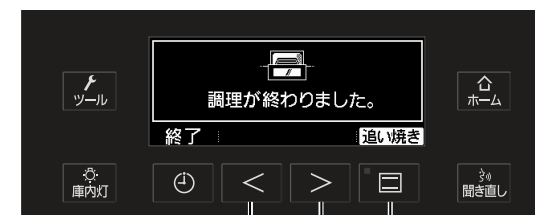
時計アイコンが表示されるまで、< > を押す

お知らせ

- < > を押し続けると、早送りできます。
- < 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。

焼き足りない場合 追い焼きができます

(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 時計アイコンを押す

2 < > で時間を設定する
(設定時間：1～5分)

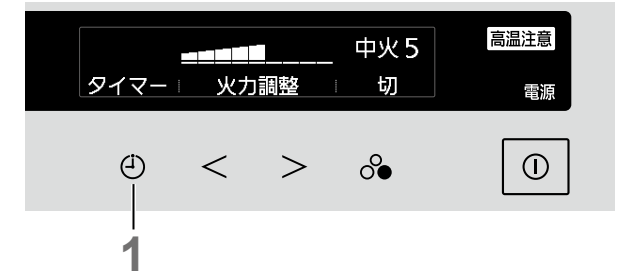
3 時計アイコンでスタートする

追い焼き終了

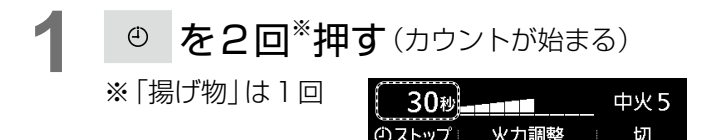
時間の経過を知りたいとき (カウントタイマー)

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時間後までカウントします。

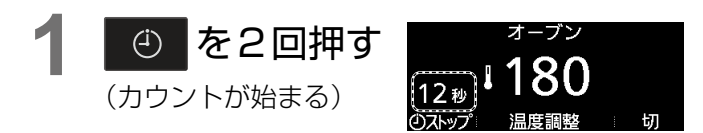
■止めるとき

時計アイコン 再度押す

グリルのとき



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

時計アイコン 再度押す

グリルの準備をする

焼くものに合わせて使い分ける

オーブン

温度と時間を合わせて、調理
80℃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。



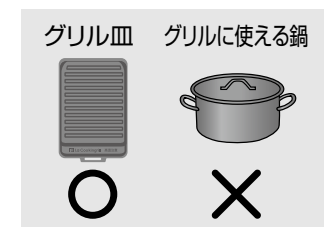
手動

「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。



凍ったままIHグリル

冷凍した魚・鶏肉などを
凍ったまま簡単に…
メニューに合わせて、
火力や時間を自動で調節。



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。



グリル皿は、必ず付属のものをご使用ください。

「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
・反りやすいもの
あなご・いかなど

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
[上]

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
余分な脂を
落として
[しっかり] 「標準」よりも
しっかり

「オーブン」のポイント

- 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)

「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。

「凍ったままIHグリル」のポイント

- 冷凍のコツを守る。
(P.34)
- 調理物の厚みを守る。
(P.36)
- 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。

「自動」のポイント

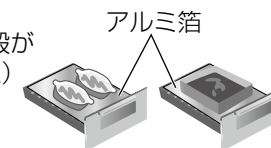
- 下準備をきっちりとする。
- 冷凍物は、解凍してから
焼く。冷凍したままだと、
中まで十分に火が通らな
かったり焼き色が薄くな
ったりすることがあります。
- 調理中は、扉を開けない。

グリルの準備をする

グリル皿を使う

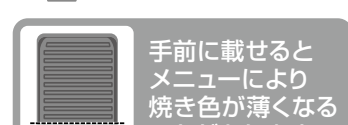
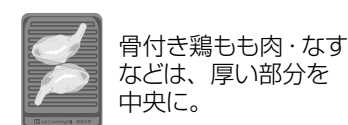
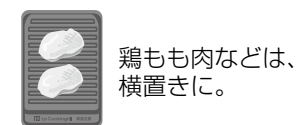
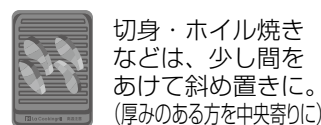
1 グリル皿を準備する

- このようなものを置くときには、グリル皿にアルミ箔を！
・底がザラザラしたグラタン皿や、
さざえなどグリル皿が傷付きやすい外殻が
あるもの(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)
- *調理物がグリル皿にこびりつくのを軽減したいときにも！
・たれ付きのもの
・水分が出やすいもの など
- *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。
- ・庫内に食材などを直接入れない。
- ・調理物はグリル皿の中央に寄せて置く。



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、瞬間的に炎が出る場合があります)
・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(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。
- グリル使用中は「炊飯」は使えません。(2口IHタイプは除く)

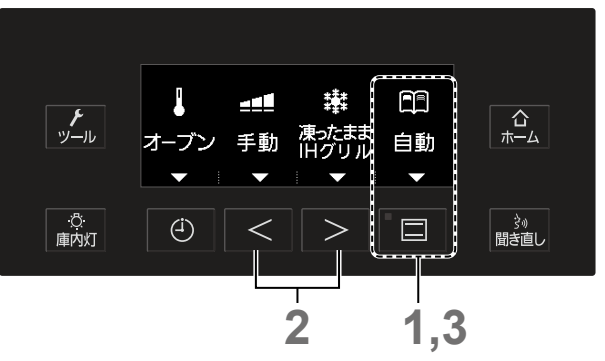
グリル（グリル皿）で焼く 自動

■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 （約80 g/切れ） 	さけ（1～4切れ） 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 （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） 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） 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） ●つけだれは、しょうゆ：大さじ4、みりん：大さじ3 酒：大さじ1、砂糖：大さじ2を目安に。 ●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 ・さんま （約80 g/尾） 	小あじ（1～6尾） お急ぎ 12～15分 標準 14～17分 しっかり 16～19分	●塩（食材重量の約2％）を振り、冷蔵庫で 20分間おく。 ●魚の表面、腹中の水けをペーパータオル などでしっかりと拭き取る。
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） 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（400 g以上） ・あじ（250 g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）
とり塩焼き	・鶏もも肉（約250 g/枚） 	（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） 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） ●つけだれは、しょうゆ・みりん：各大さじ4 酒・砂糖：各大さじ1を目安に。
焼きなす	・なす（直径5 cm） 	（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24 cm1枚） お急ぎ 5～6分 標準 6～7分 しっかり 7～8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 7～8分	



●焼き具合や時間は、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。
●たいの切身などは、大きな背骨があるとうまく焼けない場合があります。
※手羽先や手羽元は「自動」では焼けません。手羽先は「手動」、手羽元は「オープン」で焼いてください。


焼く（自動） グリル（グリル皿）で




電源が入った状態で



1 を押す


2 メニューを選ぶ
 

3 スタートする


電源が入った状態で

1 を押す



2 メニューを選ぶ
 

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

●調理の残時間は
確定するまで点滅、
確定したら点灯

●選択中の焼き方
●前回の焼き方を
記憶しています

■焼き方の仕上がりを変えたいとき
15秒以内に
 で変える

調理終了

調理が終わったら を押す
● を押さなくても、
2分後に切れます。

自動
切身
メニュー: 1/12 スタート

自動
つけ焼き
メニュー: 3/12 スタート


自動
お急ぎ 9分
標準 9分
しっかり 9分
仕上げ 切



自動
お急ぎ 8分
標準 8分
しっかり 8分
仕上げ 切


自動
つけ焼き
お急ぎ 5分
標準 5分
しっかり 5分
仕上げ 切

調理が終わりしました。


終了 追い焼き



1 を押す


2  で時間を設定する
（設定時間：1～5分）

3 でスタートする

■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 を押す

2  で時間を設定する
（設定時間：1～5分）



3 でスタートする

自動
つけ焼き
追い焼き
終了 タイマー設定

自動
つけ焼き
追い焼き
終了 タイマー設定 スタート

自動
つけ焼き
追い焼き
終了 タイマー設定 切

■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。

冷凍のコツ

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。
- 「冷凍前の下準備」(P.36)を確認してから冷凍する

- 表面の水分を拭き取る
- 手羽元は開く
皮目を下にして、骨に沿って観音開きにする。
(キッチンばさみを使うと便利)



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。

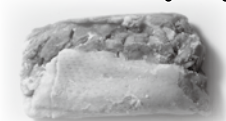
冷凍方法は…

- 保存袋の中で重ねず、隙間をあける



食材をくっつけて冷凍するとバラバラにできません。
また、くっついたまま焼くと、うまく焼けません。

- 折り曲げて冷凍しない



火の通りが悪くなる場合があります。

- 鶏肉(もも肉・手羽元など)は、皮目を上にして開いた面を下にする

- 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
みそ漬けは、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。

- 魚の姿焼きは

- ・塩(食材重量の約2%)を振り、冷蔵庫で20分間おく。
- ・魚の表面、腹中の水けをペーパータオルなどでしっかりと拭き取る。
- ・完全に水けがなくなったら、密封して保存袋に入れる。(空気が入らないようにする)

調味料やたれにつけたら、すぐに冷凍する

キッチンと密封する

密封できていないと冷凍焼けをおこし、味が劣化します。

冷凍のコツ

凍ったままIHグリル

ジッパー付き冷凍用保存袋を使う

ジッパー付き冷凍用保存袋 大

サイズ：28 cm × 27 cm
原料樹脂：ポリエチレン



冷凍保存袋は、乾燥や冷凍焼けがしにくくなっています。
平らにもしやすく、ジッパーで密封できるため、空気も抜きやすくなっています。

・グリル皿に移して焼くときは、必ず保存袋から取り出してグリル皿に並べてください。

- 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。

うまく焼くためには…

冷凍庫から出したら、すぐに焼く

- 調理物に付着した凍っ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。
- パーシャルやチルドで保存した物は、「自動」メニューで調理する

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

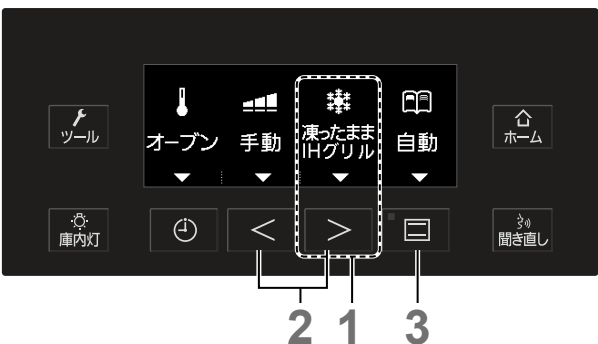
メニュー	食材	時間（約）	冷凍前の下準備
切身	（一塩もの・生） ・さけ ・さば （約80 g/切れ） （厚み：2.5 cm以下）	さけ（1～4切れ） 12～15分	●皮に切り目を入れる。 ●塩を振るときは重量の約1 %を目安に。
干物	・あじ・さんまの開き （約120～140 g/枚） ・かれい一夜干し ・ほっけ（約250 g/枚） （厚み：2.5 cm以下）	あじの開き（1～2枚） 12～18分	
つけ焼き つけ焼きや みそ漬けなど	・ぶりのつけ焼き ・さわら・たいのみそ漬け ・しょうゆ漬け （約80 g/切れ） （厚み：2.5 cm以下）	ぶり（1～4切れ） 11～15分	●つけだれは、しょうゆ・みりん：各大さじ1 酒・砂糖：各小さじ1を目安に。
姿焼き・小 生魚の姿焼き	・小あじ ・いわし ・はたはた ・あゆ・さんま （約80 g/尾） （厚み：1.5～2 cm）	小あじ（1～6尾） 15～19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） ●あじなどは、内臓を取る。 （味の向上・臭み防止）
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） （厚み：2～3 cm）	さんま（1～5尾） 17～20分	●特に水分の多い魚のときは、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）
とり塩焼き	・鶏もも肉 （約250 g/枚） ・手羽先（約60 g/本） ・手羽元（約60 g/本） ・手羽中（約20 g/本）	鶏もも肉（1～2枚） 手羽先（4～8本） 手羽元（4～8本） 手羽中（12～24本） 20～23分	●鶏もも肉で厚みがあるものは、厚さ2 cm 程度に開く。 ●手羽元は、骨に沿って観音開きにする。 ●皮付きは、皮に穴を開ける。 ●塩は重量の約1 %を目安に。
とりつけ焼き	・鶏もも肉 （約250 g/枚） ・手羽先（約60 g/本） ・手羽元（約60 g/本） ・手羽中（約20 g/本）	鶏もも肉（1～2枚） 手羽先（4～8本） 手羽元（4～8本） 手羽中（12～24本） 19～23分	●鶏もも肉で厚みがあるものは、厚さ2 cm 程度に開く。 ●手羽元は、骨に沿って観音開きにする。 ●皮付きは、皮に穴を開ける。 ●つけだれは、しょうゆ・みりん：各大さじ2 酒・砂糖：各小さじ1を目安に。
トースト	・食パン	（6枚切1～2枚） 5～6分	

- 焼き具合や時間は、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。
- たいの切身や手羽元などは、大きな骨（背骨など）があるとうまく焼けない場合があります。
- 手羽元は骨の大きさにより火通りが変わります。様子を見ながら、焼き足りないときは追い焼きしてください。

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き具合に影響します）
- ※KZ-RA17TS・RA16TSにレシピ集の付属はありません。専用アプリをご覧ください。（P.2）

焼く（グリル（グリル皿）で凍ったままIHグリル）



電源が入った状態で

1 > を押す

凍ったままIHグリル
< 切身 >
メニュー: 1/8 スタート

2 メニューを選ぶ
< >

凍ったままIHグリル
< とりつけ焼き >
メニュー: 7/8 スタート

3 スタートする
[スタートボタン]

凍ったままIHグリル
とりつけ焼き
残り 23分
切

調理終了
調理が終わったら [電源オフボタン] を押す
● [電源オフボタン] を押さなくても、
2分後に切れます。

調理が終わりしました。
終了 追い焼き

■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 [スタートボタン] を押す

凍ったままIHグリル
とりつけ焼き
残り 分
終了 タイマー設定

2 < > で時間を設定する
（設定時間：1～5分）

凍ったままIHグリル
とりつけ焼き
残り 5分
終了 タイマー設定 スタート

3 [スタートボタン] でスタートする

凍ったままIHグリル
とりつけ焼き
残り 5分
追い焼き
終了 タイマー設定 切

追い焼き終了

グリル（グリル皿）で焼く（凍ったままIHグリル）

グリル（グリル皿）で焼く

手動 オープン

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
	骨付き鶏もも肉 (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
弱	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・市販のみりん漬は焦げやすいので注意する。	

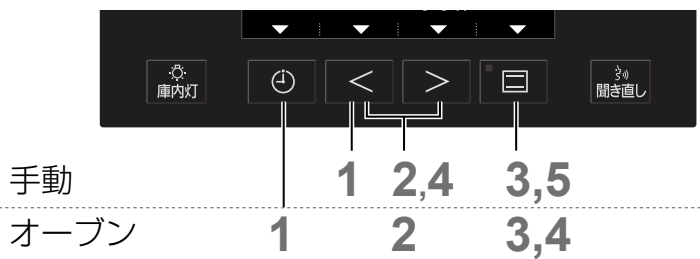
オープン

■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
	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
240	茶わん蒸し	※ 25～35分
	焼きおにぎり(4個)	4度焼き ①5分 ②5分 ③5分 ④5分
220	スペアリブ	20～25分
	鶏の手羽元(8本)	20～30分
	パンピザ	8～12分
200	ミートローフ	※ 30～35分
	グラタン	15～20分
	フォカッチャ	7～13分
180	スイートポテト(8個)	2度焼き ①20～25分 ②5分
	伊達巻き	25～30分
	ブラウニー	20～25分
140	ラスク(12枚)	2度焼き ①10分 ②10～15分
	パンあたため	5～6分
	チャーシュー	※ ※ 80～90分
120	プリン(ガラス容器使用)	※ ※ 45～55分
	蒸し鶏風	※ ※ 40～50分
	ドライフルーツ・ドライマト	※ ※ 70～90分
100	ローストビーフ	※ ※ 45～55分

- 焼き具合は、調理物や容器の種類・大きさ・数などにより異なります。
- 「オープン」で焼き時間が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)

焼く(グリル皿)で (手動／オープン)



手動

1 **<** を押す

2 ヒーターを選ぶ

3 スタートする

4 火力を調節する

5 調理が終わったら切る

オープン

1 **🕒** を押す

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

グリル（グリル皿）で焼く（手動／オープン）

グリルに使える鍋の準備をする

■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！

※入れることができません。

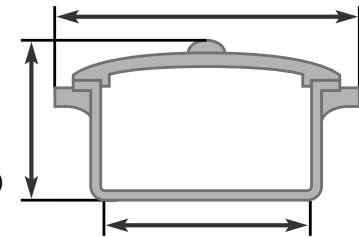
- ・取っ手やふたつまみが樹脂製のもの
- ・ガラス製や木製、土鍋のふた
- ・底面にホーロー加工した魚焼き器
- ・市販の汚れ防止カバー

※底に磁石が付かない非磁性ステンレスは使えません。

大きさ

外形 22 cm×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。



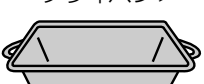
<スキレット>



<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 cm×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



※反りや脚があるものは使わない。

(安全機能が正しく動かなかったり、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)



丸い



脚がある



反りがある

※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

準備をする

グリルに使える鍋の

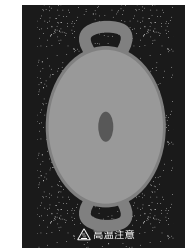
グリルに使える鍋を使う

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。
- グリル使用中は「炊飯」は使えません。(2口IHタイプは除く)



グリル（使える鍋）で焼く

手動 オープン

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に。

オープン

■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）	10分（＋放置10分）	あり
	（チーズ）	8分（＋放置5分）	あり
180	骨付き鶏と彩り野菜のグリル	35※ ～ 45※ 分	－
	グラタン	10 ～ 15 分	－
160	魚の姿煮	25 ～ 30 分	あり
	筑前煮	35※ ～ 45※ 分	あり
	ラタトゥイユ	50※ ～ 60※ 分	あり
	かぼちゃのほっくり煮	20 ～ 25 分	あり
	バエリア	30分（＋10分蒸らす）	あり
	中華おこわ	40分※（＋10分蒸らす）	あり
	パン	18 ～ 20 分	－
	焼きりんご	50※ ～ 60※ 分	－
140			
120	ローストポーク	45※ ～ 55※ 分	あり
	豚の角煮	90※ 分	あり
	黒豆	90※ 分	あり
100			
80			

- 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。
- 「オープン」で焼き時間が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）

焼く（手動／オープン）で

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.51）
※スライドレールは引き出した状態



手動
オープン

1

< を押す

2

ヒーターを選ぶ

●表面に焦げ目を付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.28）

1

⏻ を押す

2

温度を合わせる

●温度の範囲（℃）：80～280

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.28）

グリル（使える鍋）で焼く（手動／オープン）

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

- 「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すぎ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2段階(5800 W/4800 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、5800 W には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したりできない。
- 「揚げ物」・「焼き物」・「焼き物アシスト」・「湯沸し」・「炊飯」メニューは、複数のヒーターを同時に使えない場合があります。

<3口IH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。

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。

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

- 設定を変更するとき
「節電設定」(P.48)

電気代(目安)表示



電源を切ると
電気代をお知らせ

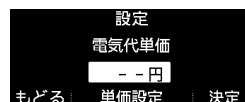
電源を入れてから切るまでの電気代を表示します。累計や前回分の確認もできます。



- 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.48)

- 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.48)で
単価を「ー円」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:31円/kWh)を変更するときは、「電気代単価」設定(P.48)

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

加熱しすぎないから、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

5 % 以上

- 「揚げ物」メニュー<170(℃)>(58 Wh)と「加熱」メニュー<火力4>(65 Wh)との消費電力量の比較(油量200 g)(当社実測値)
※鉄・ステンレス対応IHの場合

焼き物・焼き物アシスト

5 % 以上

- 「焼き物」メニュー<180(℃)>(90 Wh)と「加熱」メニュー<火力7>(105 Wh)との消費電力量の比較(当社実測値)
※鉄・ステンレス対応IHの場合

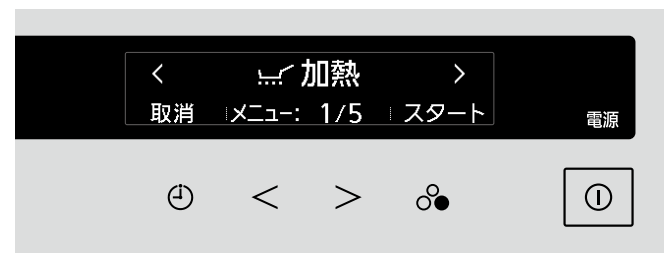
- 省エネ効果の算出条件
・加熱開始から予熱完了お知らせ後食材投入までにかかるおおよその時間とその時に要する電力量で算出。
・天ぷら鍋(底の直径14 cm)、フライパン(底の直径18 cm)の当社標準鍋を使用しています。
- 省エネ効果は、油量、鍋の大きさ・材質、およびIHヒーターの種類(オールメタル対応か、鉄・ステンレス対応か)により異なります。

ワンタッチ加熱



電源スイッチを押すと
「加熱」を表示

切/入ボタンのワンタッチで、「加熱」が
スタートできます。
ボタン操作が少なく、簡単!



- 表示する時間は、4パターン(10秒/15秒/30秒/60秒)の設定ができます。
- 設定時間が過ぎると、初期画面になります。



- 設定時間を変更するとき
「ワンタッチ加熱」(P.48)

こげつきお知らせ



光火力センサーが
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!
※左右IHヒーターのみ

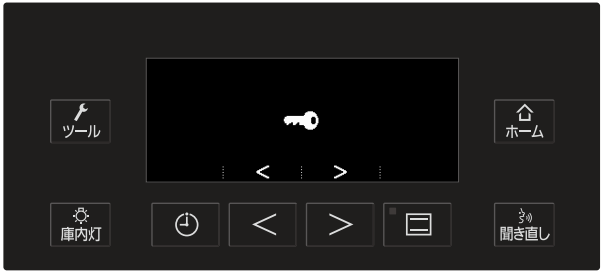
- 「5」以下の火力で約10分以上加熱を続けているときに、働きます。
- 鍋の種類・材質・底の形や大きさ・火力・調理メニューなどによって、加熱が止まるまでの時間や焦げ付き方は変わります。
(煙やにおいが出ることもあります)
- 煮物・煮込み以外の調理では、誤検知して加熱が止まる場合があります。
(ジャム作りなど弱い火力で水分を飛ばすものや、パエリアなど少し焦げ付かせるもののとき)
→再加熱するには「切/入」ボタンを押して、表示を消してから加熱する。

- 解除するとき
「こげつき検知」(P.48)

便利な機能

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



●天面操作部各IHヒーターも表示。(P.9)

■設定するとき
「オールロック」(P.48)

■解除するとき
< > 同時に長押し(約3秒)

●天面操作部(左右IHヒーター)の < > でも
解除できます。(約3秒長押し)

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	●加熱 ●揚げ物	●湯沸し ●炊飯(2口IHタイプのみ)
かんたん+ プラス	●加熱 ●揚げ物 ●焼き物	●湯沸し ●タイマー ●炊飯(2口IHタイプのみ)

■設定するとき
「かんたんモード」(P.48)

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)

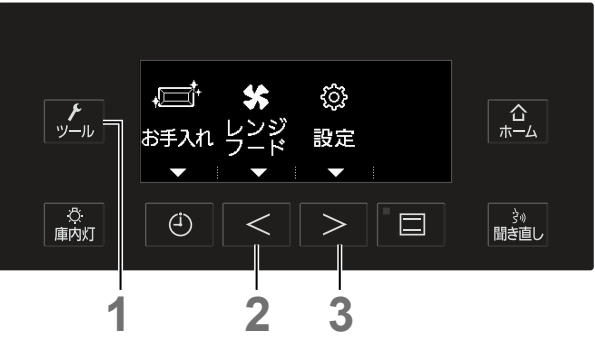
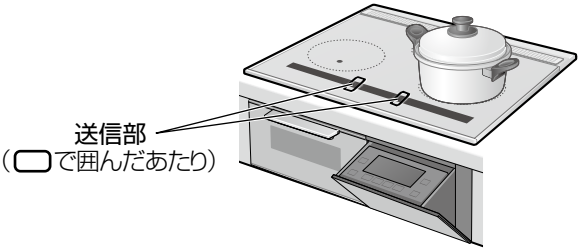


■運転を停止するとき
電源が入った状態で

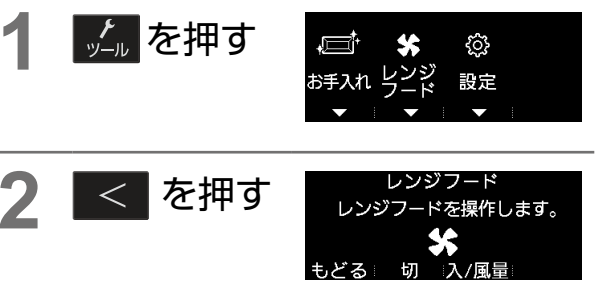


3 < を押す

■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」(P.48)



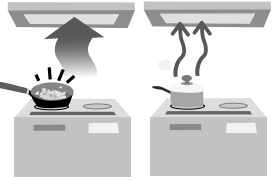
■手元で強制的に風量を変えたいとき
電源が入った状態で



3 > を押す

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。

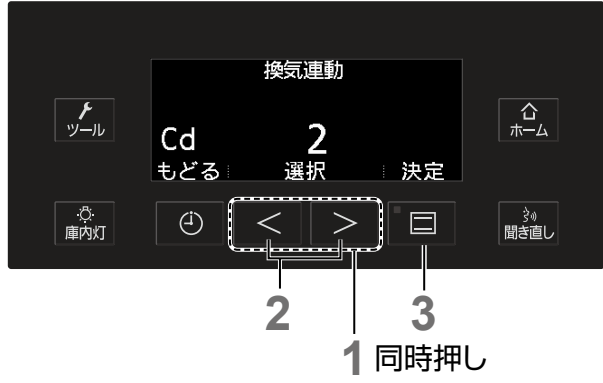
お願い

- 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。
 - ・送信部に油污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)

加熱を始めてもレンジフードが 自動で運転しないときは

■換気連動(赤外線)コードを切り換える

- コードは3種類あります。
 - 0: 旧松下精工レンジフードに対応
 - 2: パナソニックレンジフードに対応
 - 14: その他のレンジフードに対応



電源が入った状態で

1 < > 同時に押す (設定されているコードを表示)

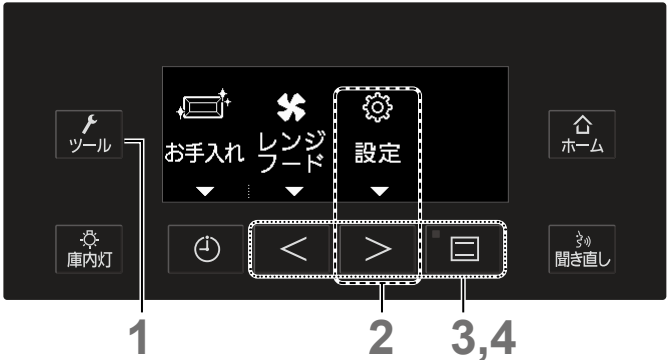
2 < か > コードを切り換える (0 ⇄ 2 ⇄ 14)

3 [] 押す (レンジフードが作動したコードで切り換え完了)

便利な機能／換気連動システムについて

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。



電源が入った状態で

1 ツールを押す

お手入れ

レンジ

設定

2 > を押す

設定

換気連動の切/入

オールロック

ワンタッチ加熱

光るリング設定

もどる

項目: 1 / 14

決定

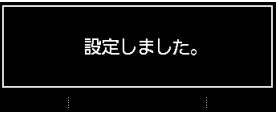
3 変更したい項目を選んで決定する

< > → 決定

4 設定内容を選択し決定する

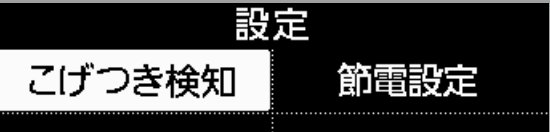
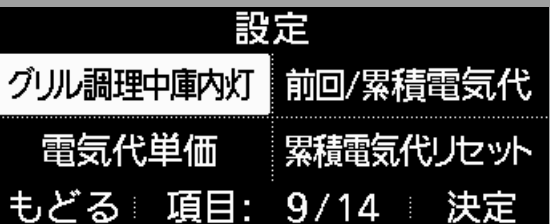
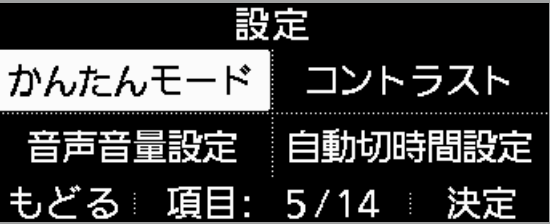
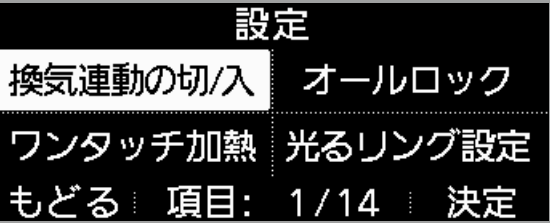
< > → 決定

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。
※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

…お買い上げ時の設定

換気連動の切/入	切	本機と連動して、レンジフードが自動運転しません。
	入	本機と連動して、レンジフードが自動運転します。
オールロック	ボタン操作を受け付けないようにします。	
ワンタッチ加熱	切	電源を入れたあと、初期画面になります。
	10 秒	電源を入れたあと、約 10 秒間「加熱」を表示します。
	15 秒	電源を入れたあと、約 15 秒間「加熱」を表示します。
	30 秒	電源を入れたあと、約 30 秒間「加熱」を表示します。
	60 秒	電源を入れたあと、約 60 秒間「加熱」を表示します。
光るリング設定	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。
かんたんモード	かんたん	「加熱」・「揚げ物」・「湯沸し」・「炊飯」メニューが使えます。 ※「炊飯」は 2 口 IH タイプのみ
	かんたん+	「加熱」・「揚げ物」・「焼き物」・「湯沸し」・「炊飯」メニューとタイマーが使えます。 ※「炊飯」は 2 口 IH タイプのみ
	解除	
コントラスト	●「<>」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 ●同時に右 IH ヒーター表示部にも設定詳細画面を表示します。 (個別に天面操作部、本体操作部のコントラスト調節ができます。)	
	<div>淡 ← コントラスト → 濃</div> <div></div>	
音声音量設定	<div>🔊 🔊 🔊 🔊 🔊</div> 詳しく	音量を大にし、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。)
	<div>🔊 🔊 🔊 🔊 🔊</div>	音量を大にします。
	<div>🔊 🔊 🔊 🔊 🔊</div>	音量を中にします。
	<div>🔊 🔊 🔊 🔊 🔊</div>	音量を小にします。
	<div>🔊 🔊 🔊 🔊 🔊</div>	音声を消します。(「焼き物アシスト」使用中の音声は消せません。)
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。
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、庫内灯がつきます。
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.44)	
電気代単価	●電気代の単価を変更します。31 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。
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。
節電設定	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。

設定を変更する

お手入れする

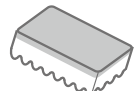
警告

- ⊘ 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(変色することがあります)
例) 漂白剤・住宅用合成洗剤など
※洗剤の注意書きを必ず確認してください。
- 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

トッププレートのお手入れ方法がご覧いただけます



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

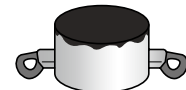
汚れが落ちにくいときは
クリームタイプのクレンザー(ジフなど)を付け、
丸めたラップやアルミ箔でこすり取る



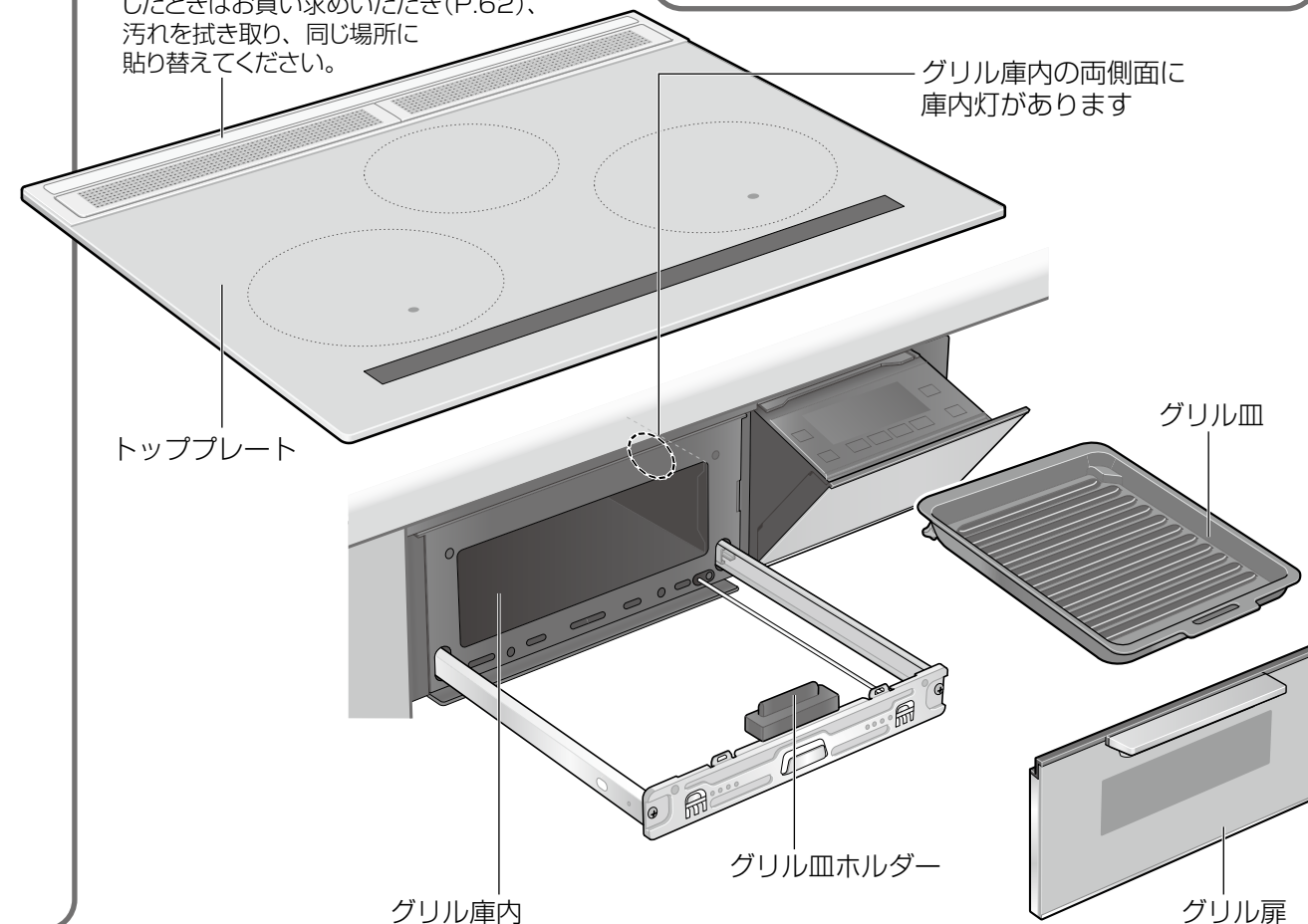
*トッププレートの写真は実物と異なります

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。
シールが剥がれたり、読めなくなったりしたときはお買い求めいただき(P.62)、
汚れを拭き取り、同じ場所に貼り替えてください。

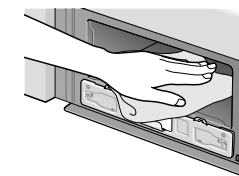


使うたびに！

グリル庫内(底面・両側面・天井面)

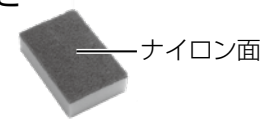


洗剤を付けた布巾や
スポンジで拭く



■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.54)

- 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。

グリル皿／グリル扉



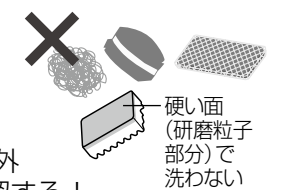
取り外して、洗剤で洗う

- 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(硬い面)、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

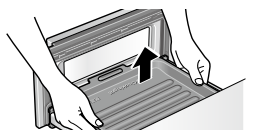
- 食器洗い乾燥機
(パッキン・樹脂部が変形します)



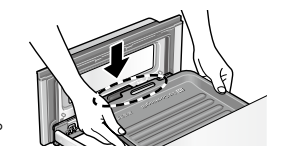
外し方・取り付け方

グリル皿

- 外すとき
持ち上げて外す

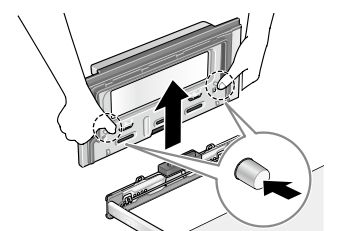


- 取り付けるとき
グリル皿の穴をグリル皿ホルダーにはめ込み、
スライドレールに載せる。

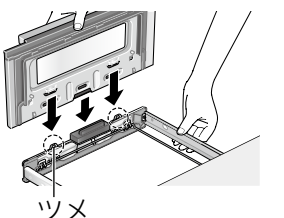


グリル扉

- 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

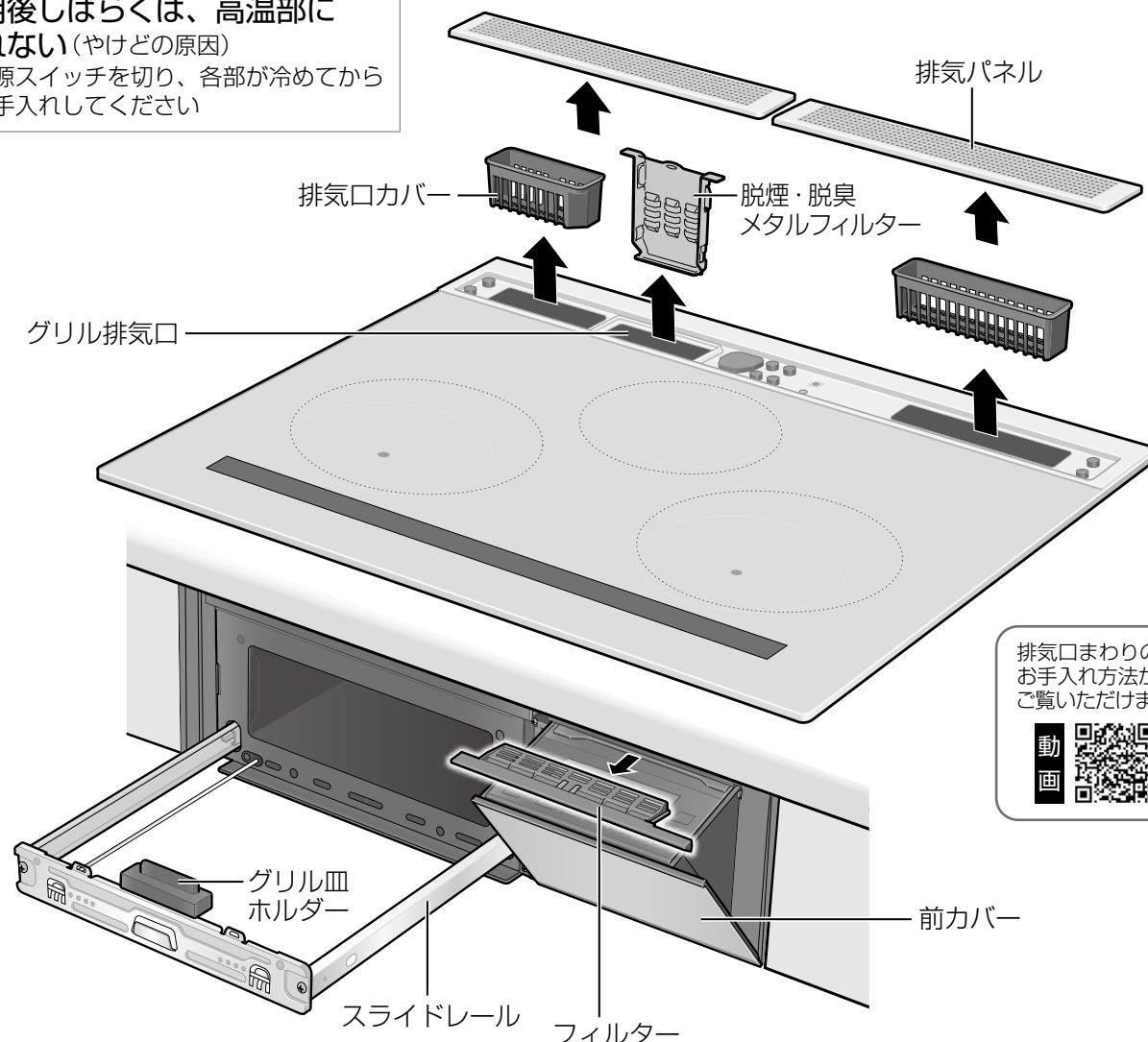


お手入れする



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



排気口まわりの
お手入れ方法が
ご覧いただけます



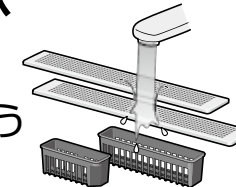
動画

こまめに！

排気パネル 排気口カバー



洗剤で洗う



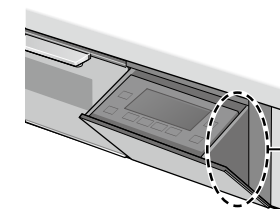
●目詰まりすると異常を検知して、火力が下がったり加熱が止まったりすることがあります。

本体操作部／周辺



布巾をよく絞り、水拭きする

■次の箇所も忘れずに

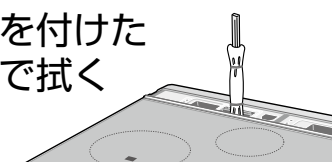


●本体操作部の側面

グリル排気口



洗剤を付けた
布巾で拭く

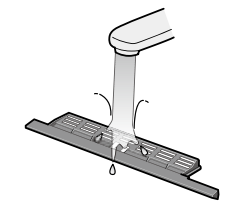


●割り箸に布などを巻き付け、強く縛る。
(落とさないようにする)
→落としてしまったときは、お買い求め先
またはお問い合わせ窓口にご点検・修理を
ご依頼ください。

フィルター

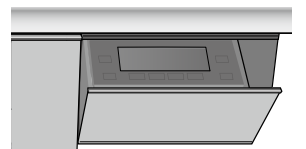


洗剤で洗う



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

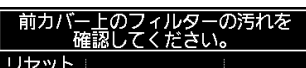


■取り付けるとき
リップ(2か所)に沿って
奥まで差し込む



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
●を押してください。



脱煙・脱臭メタルフィルター ※KZ-RA17TS・RA16TSには搭載されていません。

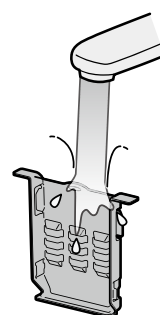


洗剤で洗う

■汚れが取りにくいとき
油污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。

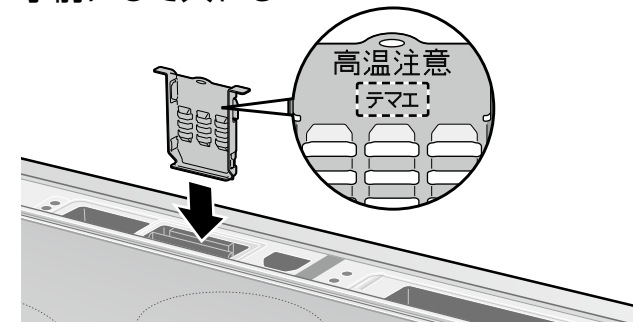
お知らせ

●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

「デマエ」と印字されている面を
手前に入れて入れる



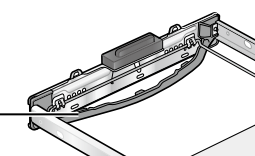
スライドレール グリル皿ホルダー



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)

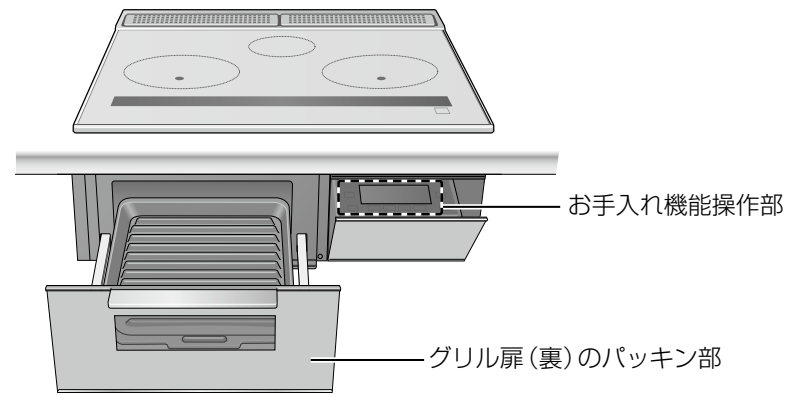
外れたときは凸部を
穴に押し込む



お手入れする



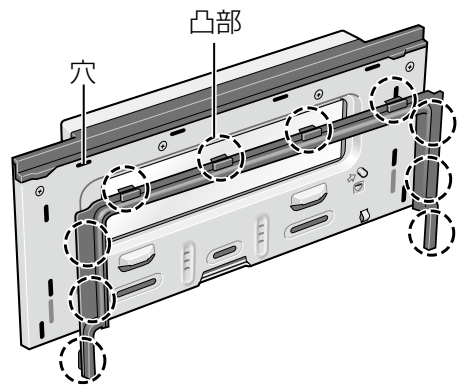
警告
 使用後しばらくは、高温部に触れない(やけどの原因)
 →電源スイッチを切り、各部が冷めてからお手入れしてください



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.62)



■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。

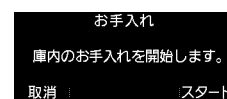


電源が入った状態で

1 ツールを押す



2 電源を押す



3 スタートする



(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

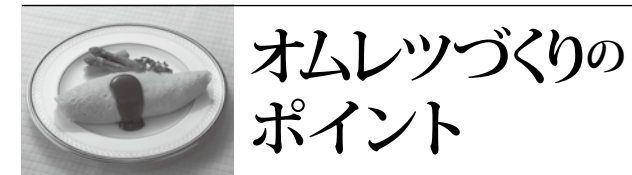
- 油の多い調理5～6回で1回程度が目安です。

うまくできない

卵料理がうまくできない

卵料理を「加熱」で調理するときのコツ

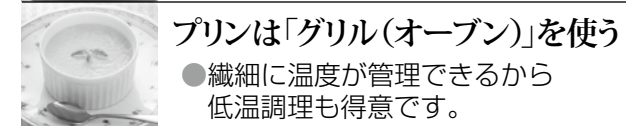
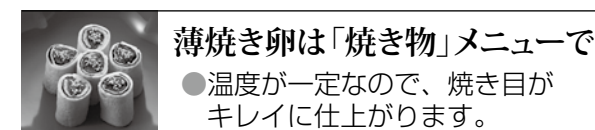
- 焦げやすいから…
慣れるまでは失敗しないように弱めの火力で！
- くっつきやすいから…
充分予熱したあと、油をよくなじませて！



- 卵を流し込んだら、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。



- 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)



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

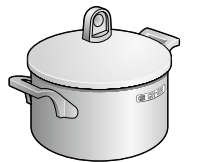
予熱は必ず中火で！

- 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！

- CH-IH** **SIH** 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ヒーターの特性に合わせて作られています。コーティングが剥がれたりすることがあります。



くっついったり焦げ付いたりしてしまう

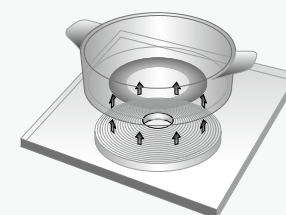
各調理に適したメニューで！

- 揚げる・焼くはそれぞれ専用メニュー(「揚げ物」・「焼き物」)をお使いください。また、定番の焼き物料理(10種類)は、「焼き物アシスト」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。
- 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。

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可能性があります。

故障かな？

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認ください。

電源	
こんなときは	ここを確かめてください
IH クッキングヒーターが 使えない	●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？(P.46)
使用中に ヒーターが切れていた	「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.48)
ブレーカーが落ちる	「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。 ●「こげつきお知らせ」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.45)
IH ヒーターの 火力感がなくなる	●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。 →ご自身で本機の総消費電力の設定を4800 Wに変更できます。 →お買い求め先にご相談ください。
複数のヒーターを同時に使うと ●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	「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すぎると、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。
IH ヒーターの 火力が一瞬停止する	●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わない。
アルミ・銅鍋を使うと ●「7」・「8」が弱い ●火力が下がる	●総消費電力を超えないように、自動的に火力を制限しています。(P.44) ・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 火力が上がったりしないことがあります。 ・「切/入」ボタンを押しても、ピピッと鳴って受け付けられないことがあります。 ・グリルの「自動」または「凍ったままIHグリル」メニューをスタートして 約10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10分たってから、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。 ・後ろIHをスタートしてから「凍ったままIHグリル」は使用できません。 ・節電モードになっていませんか？
火力表示が 「9」にならない	●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	
こんなときは	ここを確かめてください
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」など共振する音が生じ、 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。
本体内部の音の 大きさが変わる	●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。
左右で音の大きさが違う	●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	●3口IHタイプ(シングルオールメタル対応)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)
音声ガイドが 聞こえない	●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)
はじめてガイドが ●長い ●止まらない	●音声を消していませんか？(P.48)
天面操作できない	●すべてを説明するのに、約8分かかります。 →途中で終了したいときは、  を押す。(P.12)
天面操作部のボタンの 周囲を触っても作動する	●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・焼き物アシスト・自動調理(湯沸し・炊飯・グリル)中は、 調理終了後に行う。 ●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)
「切/入」ボタンを押しても 炊飯を中止できない	●水などが、ボタンの周囲に付いていませんか？
炊飯・グリル(自動)の 残時間表示が 途中で増える、減る	●誤って押しても簡単に止まらないようになっています。 →少し長めに押す。
揚げ物を始めると 調整 が点灯する	●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。
エコナビランプが つかない	●「揚げ物温度調整」が設定されています。(P.58)
	●「揚げ物」「焼き物」「焼き物アシスト」のみ働きます。

故障かな？

故障かな？

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認ください。

	こんなときは	ここを確かめてください
操作・表示	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	●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.48)
	「焼き物」・「焼き物アシスト」・ 「タイマー」が 表示されない	●かんたんモードで、「かんたん」や「かんたん+」に設定していませんか？(P.46) ➔設定を変更する。(P.48)
	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移動し、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) ●加湿器などを近くで使っていないですか？(P.7)
	●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？ ●800 g 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、予熱時間が長くなったりするものがあります。 (特にアルミ・銅鍋は、15分程度かかるものがあります) ➔ マーク付きの鍋をおすすめします。(P.18) ※油温がずれる場合は、< > で設定温度を調節する。(P.19) ➔いつも同じ鍋を使う場合は、「揚げ物温度調整」で温度の補正ができます。
揚げ物	揚げ物温度調整 ●実際の油温と本機の表示がずれる場合、鍋に応じて温度を補正(調整)できます。 「揚げ物」の「予熱」表示が消えてから…(P.19) ※予熱前や予熱中は、調整できません	
	<div> <div> 1 < > 同時に押す(約3秒) <div> <div>調整</div> <div>0</div> <div>切</div> <div>温度調整</div> </div> </div> ・「調整」が点滅 </div> <div> <div> 2 < か > で温度を調整する <div> <div>調整</div> <div>-10</div> <div>切</div> <div>温度調整</div> </div> </div> ・調整範囲：-15(℃) ~ +15(℃) </div> <div> <div> 3 < > 同時に押す <div> <div>調整</div> <div>180</div> <div>切</div> <div>カウント</div> <div>温度調整</div> </div> </div> ・「調整」のみ点灯 </div> <div> ■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。 </div> <div> ■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。 </div>	
焼き物	●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？ ●「予熱」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。 ➔ マークのフライパンを使う。(P.20) ※温度がずれる場合は、< > で設定温度を調節する。(P.21)

鍋	
こんなときは	ここを確かめてください
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。 マーク付きの鍋やフライパン、あっ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.10)
湯沸し	
沸騰しても ブザーが鳴らない	●沸騰が約3分続いてから鳴ることがあります。(P.26) (異常ではありません)
ブザーが鳴ったのに 沸騰していない	●鍋底に磁石が付かない鍋やかんを使っていないですか？ ●鍋底が1 mm以上反っていませんか？ ●1 L未満の水を入れていませんか？ ●常温の水を使いましたか？ 上記の場合、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/入」ボタンを押す。
時間が長くなる	●2 Lより多い水を入れていませんか？ ●鍋底の厚さは、4 mm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？ ●IH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」で沸騰させる。(P.15)
加熱が止まったときの 焦げ付きが多い(少ない)	●他のヒーターも使っていないですか？ (同時使用すると、時間が長くなる場合があります)
焦げ付いているのに 加熱が止まらない	●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。
焦げ付いていないのに 加熱が止まる	●「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、動きません。
揚げつきお知らせ	
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、 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こと があります。 ➔お知らせ表示を消し、再加熱する。(P.45) ➔「こげつきお知らせ」を働かせたくないときは、解除する。(P.48)
グリル	
「グリル火力表示」が点滅して 止まる	●グリル皿をセットする位置がずれていませんか？ ●グリルに使える鍋ですか？(P.40)
本体操作部が 収納できない	●異物が挟まっていますか？
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.31) ●食材の厚みをそろえ、平らに冷凍していますか？(P.34) ●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IH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？

故障かな？

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認ください。

レンジフード	
こんなときは	ここを確かめてください
＜換気連動システム対応のレンジフード＞ IHクッキングヒーターを使っても レンジフードが連動しない	●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？ ●送信部が油で汚れていませんか？ ●連動しない設定になっていませんか？（P.48）
＜換気連動システム対応・エコナビ搭載のレンジフード＞ 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	●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。
＜換気連動システム対応・エコナビ搭載のレンジフード＞ その他の理由でうまく連動しないときや強制的に風量を変えるときは	●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は変わりません。 →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「エコナビ」ボタンで、「おまかせ自動運転」を再設定する。
	●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）

こんな表示が出たら…

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



表示	ここを確かめてください
●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。	
U04	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、ほこりがたまったりしていませんか？ →お手入れする。（P.53）
U16	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。（IH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操作を除きます）
火力表示が点滅 	鍋なし自動OFF 小物自動OFF ●鍋はIHヒーターの中央に置いていますか？ ●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） ●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すか？ （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）

表示	ここを確かめてください
●次の表示のときは、原因を確認し、対処してください。そのあと「切/入」ボタンを押して、表示を消してください。	
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。
U13 U14 U71	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、「揚げ物」メニュー以外で油を予熱しませんでしたか？
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でしたか？
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」機能を使いませんでしたか？ ●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。
3口IHタイプ (オールメタル対応) U32	不適鍋自動OFF ●オールメタルIHで、アルミ・銅鍋など「湯沸し」メニューに使えない鍋を使っていますか？（P.26）
U33	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.18） ●800 gを超える量の油を入れていませんか？
U34	揚げ物鍋すれ自動OFF ●鍋がずれていませんか？ ●800 g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。
U36	鍋底異常自動OFF ●鍋底が剥がれかけた鍋を使っていますか？（P.11） ※本体内部の温度が冷めるまで使用できません。 電源スイッチを切り、高温注意表示が消えるまでお待ちください。

■以上の内容を確認しても直らないときや、「H□□」表示が出たときは…

H□□	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」のあとの2桁の数字）をお買い求め先またはお問い合わせ窓口にご連絡ください。
-----	---

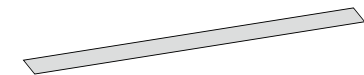
故障かな？
こんな表示が出たら…

別売品

IH ヒーター用



天ぷら鍋
●品番：KZ-T3S



警告／注意シール
●品番：AZY35-L51

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-KZ65G20AZA

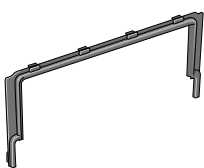


ダブルグリル
・満水容量：3.2 L
●品番：AD-KZ16WG36

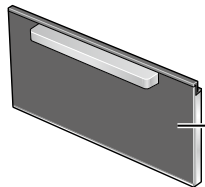
グリル用



IHラッキンググリル専用グリル皿
(消耗部品)
●品番：AZU50-E80



ドアパッキン (消耗部品)
●品番：AZE99-E80



防熱グリルドア
●品番：KZ-GDB5

グリル庫内は見えません。

- 別売品はお買い求め先にお問い合わせください。(2024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/>



保証とアフターサービス

よくお読みください

■使い方・お手入れ・修理などは、まず、お買い求め先へご相談ください。

▼お買い上げの際に記入されると便利です

お 買 い 求 め 先

電 話 () -
お 買 い 上 げ 日 年 月 日

修理を依頼されるときは

「故障かな?」「こんな表示が出たら…」(P.56～61)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 あいさいち
I H 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。
※消耗部品は保証期間内でも原則として保証の対象外です。

●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、裏表紙に記載のご相談窓口にご連絡ください。

仕様

タイプ			3口IH(ダブルオールメタル対応)		3口IH(シングルオールメタル対応)		3口IH(鉄・ステンレス対応)		2口IH(鉄・ステンレス対応)	
品番			KZ-A1V7K KZ-A1V7S KZ-PA17VS KZ-CA17VK KZ-CA17VS	KZ-A1V6K KZ-A1V6S KZ-PA16VS KZ-CA16VK KZ-CA16VS	KZ-A1M7K KZ-A1M7S KZ-PA17MS KZ-CA17MK KZ-CA17MS	KZ-A1M6K KZ-A1M6S KZ-PA16MS KZ-CA16MK KZ-CA16MS	KZ-A1T7K KZ-A1T7S KZ-CA17TK KZ-CA17TS KZ-RA17TS	KZ-A1T6K KZ-A1T6S KZ-CA16TK KZ-CA16TS KZ-RA16TS	KZ-A1W7K KZ-A1W7S KZ-CA17WK KZ-CA17WS	KZ-A1W6K KZ-A1W6S KZ-CA16WK KZ-CA16WS
電源			単相200 V (50-60 Hz 共用)							
総消費電力			5800 W／4800 W(切換式) ※待機電力:0.85 W (電源スイッチ「切」の状態)							
本体 (約)	大きさ	幅	748 mm	598 mm	748 mm	598 mm	748 mm	598 mm	748 mm	598 mm
		奥行	574 mm							
		高さ	230 mm							
	質量	29.4 kg	28.3 kg	27.6 kg	26.5 kg	25.3 kg (KZ-RA 17TSは 25.2 kg)	24.2 kg (KZ-RA 16TSは 24.1 kg)	24.7 kg	23.6 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							
最大消費電力	左IHヒーター		3200 W* (アルミ・銅:2600 W)		3200 W					
	右IHヒーター		3200 W* (アルミ・銅:2600 W)				3200 W			
	後ろIHヒーター		2000 W						—	
	グリル		2750 W							

*鉄・ホーロー鍋を使った場合