

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

品番 **KZ-XS30C**
KZ-XK30C



KZ-XS30C 設置例

安全上のご注意	2
使用上のお願い	5
各部の名前	6
使える鍋は？	8

煮る・炒める・ゆでる・温める・蒸す・焼く（加熱）	10
揚げる（揚げ物）	12
温度を合わせて焼く（焼き物）	14
湯を沸かす（湯沸し）	16
ごはんを炊く（炊飯）	17
タイマーを使う	18
換気連動システムについて	19
設定を変更する	20
●こげつきお知らせ／自動OFF時間／光るリング	
うまくできない	21
レシピ	22

お手入れする	24
--------	----

故障かな？	26
別売品	29
こんな表示が出たら…	30
保証とアフターサービス	31
仕様	31

確認と準備

使い方

お手入れ

必要なとき

サポート総合窓口

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

**給湯・電化商品
使い方・お手入れなどのご相談窓口**

受付時間 9:00～18:00 月～土曜日（祝日・正月三が日を除く）

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**

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**

■FAX フリーダイヤル ☎ **0120-872-460**

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。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容を録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

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

■上記電話番号がご利用いただけない場合 **03-6633-6700**

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

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 ☎ **0120-087-704** パナ なおす

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

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、
左記サイト内の
「スタートガイド」を
ご覧ください。

保証書・設置説明書別添付

このたびは、**IH**クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

■取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

■ご使用前に「安全上のご注意」（2～5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。

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。

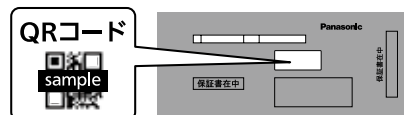
パナソニックの会員サービス「CLUB Panasonic」に「商品登録」をお願いします

ご利用の家電をまとめて登録管理、
商品のサポートも充実

詳しくはこちら
<https://panasonic.jp/membership/mylist>



●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！



こんな症状はありませんか

- 焦げ臭いにおいがする
- 触れると、ビリビリ電気を感じる
- トッププレートにひび割れができた

ご使用中止

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

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 2025

ZY02-N92
H0225Y0



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。

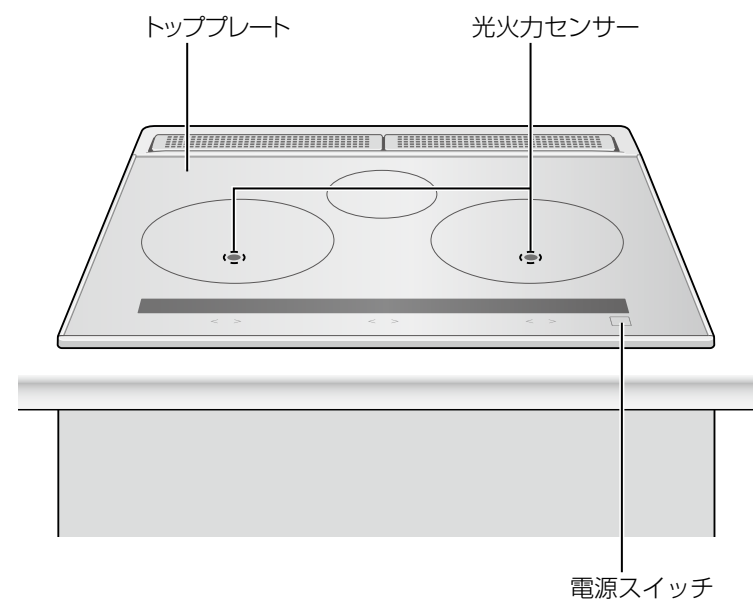
注意 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■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…



油と水にご注意

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、
右記のことをお守りください。

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

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



■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)

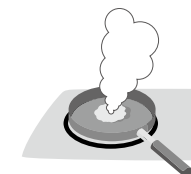
■油の飛び散りに注意する
(やけどの原因)
➡油の飛び散りを少なくするには(P.12)

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。

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・
トップレート破損の原因)

突沸に注意！

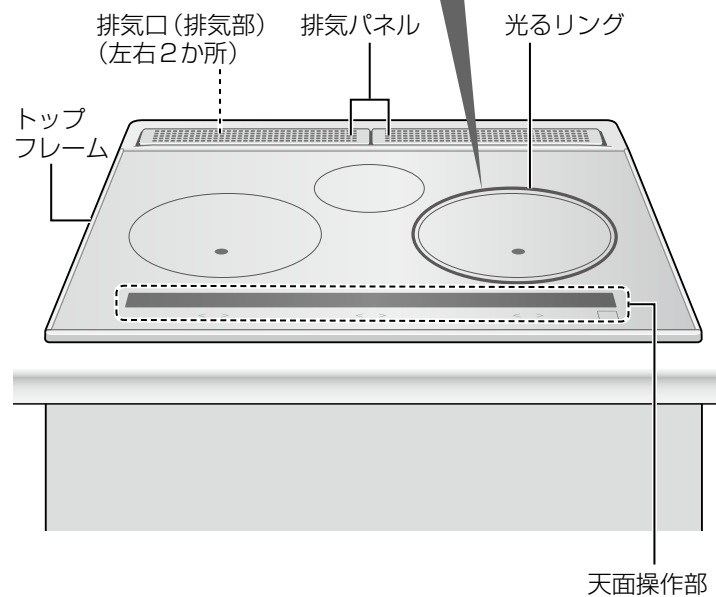


安全上のご注意

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ご相談ください。

- ❌ ■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。

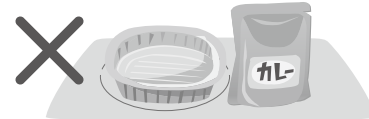
警告

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)

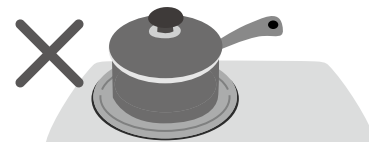


- 金属製スプーン・鍋のふた・排気パネルなど(加熱によるやけどの原因)



*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
- ➡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)

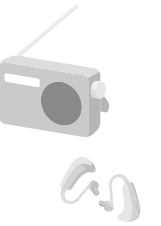
医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

- ❗ ■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

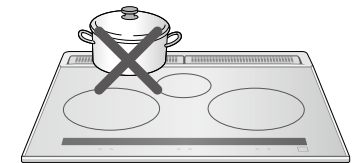
- 磁気に弱いものを近づけない
- ラジオ・テレビ・補聴器など(雑音が入ったり、音が小さくなったりする原因)
- ICカード・キャッシュカード類など(記録が消えたり、壊れたりする原因)



■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。

■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)

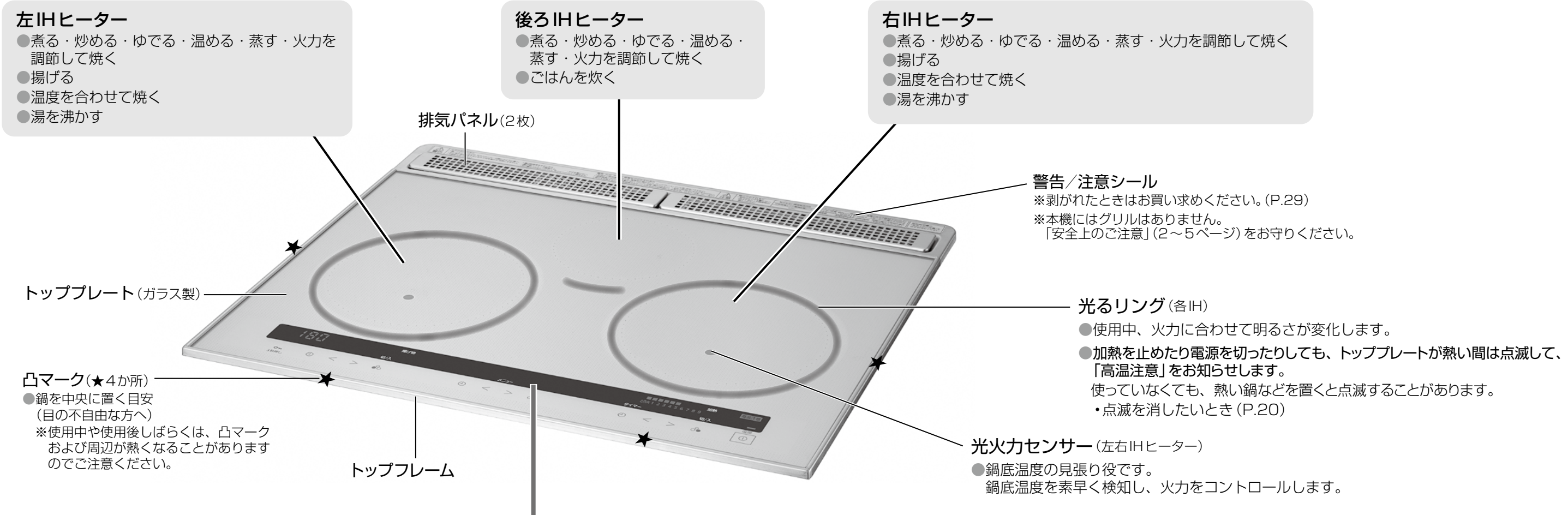
- 吹きこぼれたりして液体が本体内部に入らないようにご注意ください。
- ➡多量に入ってしまったときは、お買い求め先またはお問い合わせ窓口にご相談ください。

■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)

確認と準備

安全上のご注意／使用上のお願い

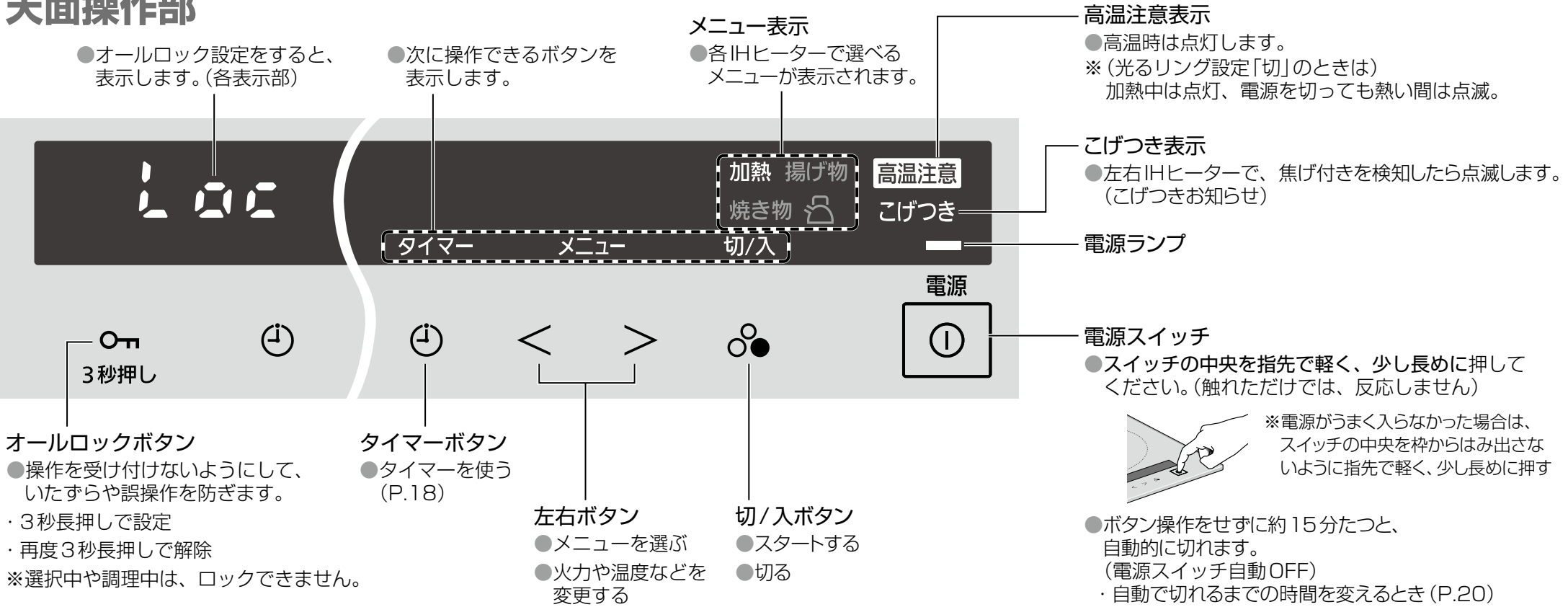
各部の名前



確認と準備

各部の名前

天面操作部



天面操作部のボタンは静電式ボタンです

- ボタンの中央(記号やイラストの上)を軽く押すと操作できます。

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、加熱が自動で停止します)

- ・電源を入れ、「加熱」を開始すると「こげつき」が約2秒間表示されます。(2秒後消えます)
- ・「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.20)

使える鍋は？

○ 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)

× 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)

材質

底の形

大きさ(底径)

平らで、トッププレートに密着する



- 左右 IH
12 cm ~ 26 cm
- 後ろ IH
12 cm ~ 18 cm



丸い 脚がある 反りがある



- 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)

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。

「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。

- 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。

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
①

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**

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
とろ火 1 2 3 4 5 6 7 8 9

× 使えない鍋は
火力表示が**点滅**

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
とろ火 1 2 3 4 5 6 7 8 9

ステンレス製の鍋やフライパンなどは

CH-IH **IH** 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。

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。

確認と準備
使える鍋は？











8

9

煮る・炒める・ゆでる・温める・ 蒸す・焼く 加熱



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
		弱火		中火			強火			
消費電力(目安)										
左右IH	100 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1450 W	2000 W	2500 W	3000 W
後ろIH	90 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1500 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			
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 			
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 			
焼く		中までじっくり焼く ハンバーグ・ぎょうざなど 			焼き色を付ける			表面をさっと焼く ステーキなど 		

●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）

長時間の煮込みには、必ず
タイマーを使う（P.18）

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。



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。

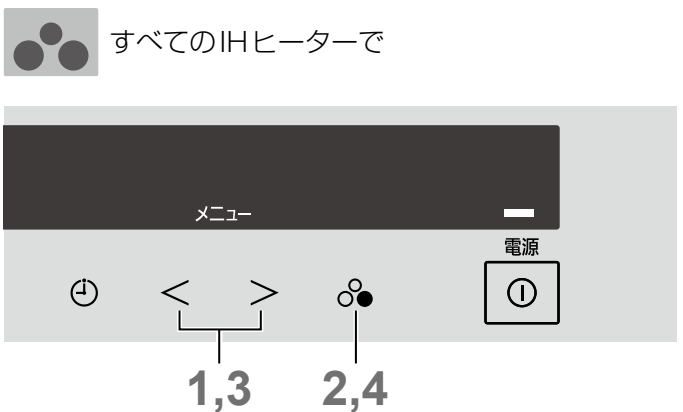


全体を手早く炒める

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。



煮る・炒める・ゆでる・温める・蒸す・焼く



電源が入った状態で

1 「加熱」を選ぶ



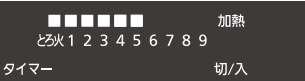
（点滅しているメニューが選択されています）



のときは、を押すと
加熱がスタートします。
（電源を入れてから1分間）

※ > を押す必要がなく2から始めることができる

2 スタートする



3 火力を調整する



● < 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

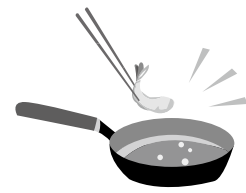


■タイマーを使うとき（P.18）



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)



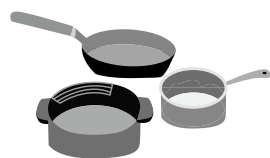
光火力センサー

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.8)

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。
→鍋の説明書もご確認ください。

→ 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・揚げカスが残っている油は使わない。



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

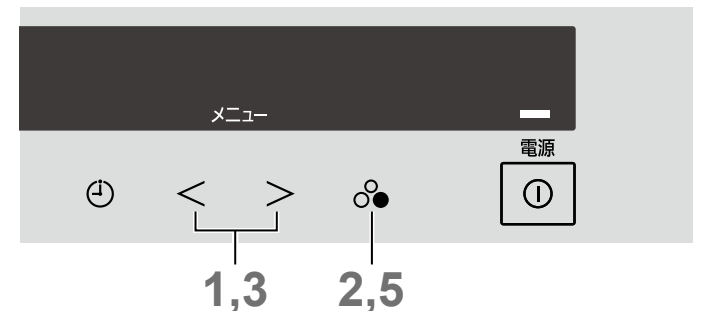
揚げすぎに注意する

・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

< >

●押すごとに
「加熱」⇄「揚げ物」⇄「焼き物」⇄「凸」
(点滅しているメニューが選択されています)



2 スタートする

●



3 温度を合わせる

< >



予熱中は点滅、予熱が終わったら消える

●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

●



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。
- 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.28)



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 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。



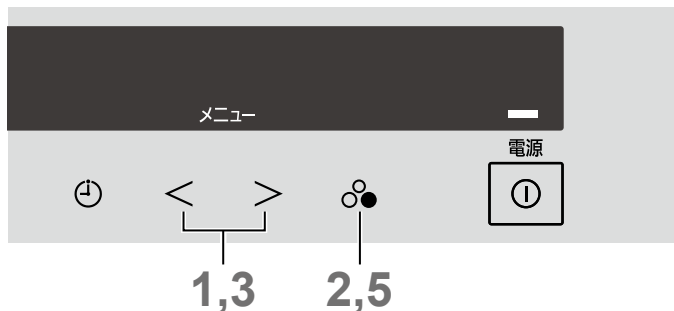
予熱表示が消えてから
油や材料を入れる。



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

1 「焼き物」を選ぶ

< >

● 押すごとに
「加熱」⇄「揚げ物」⇄「焼き物」⇄「凸」
(点滅しているメニューが選択されています)

2 スタートする



3 温度を合わせる

< >



予熱中は点滅、予熱が終わったら消える

● 温度の範囲(℃)：140～230

(約1～3分)

4 予熱が消えたら
焼く



5 調理が終わったら
切る



■ タイマーを使うとき (P.18)

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。

使い方

温度を合わせて焼く

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…

- 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
→ ふたをずらすか、 で切る。
- 沸騰しないで切れたとき
→ 「加熱」メニュー(P.11)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。

湯を沸かす

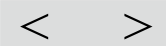


左右IHヒーターで



電源が入った状態で

1 「」を選ぶ



- 押すごとに「加熱」⇔「揚げ物」⇔「焼き物」⇔「」(点滅しているメニューが選択されています)

2 スタートする



(約4分/L)

沸騰したら
自動で
保温になる



● 保温中のみ表示

(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

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。

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)

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…

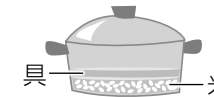
無洗米・発芽玄米は、水を増やす

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IHヒーターを切り、ぬれ布巾の上で蒸らす。

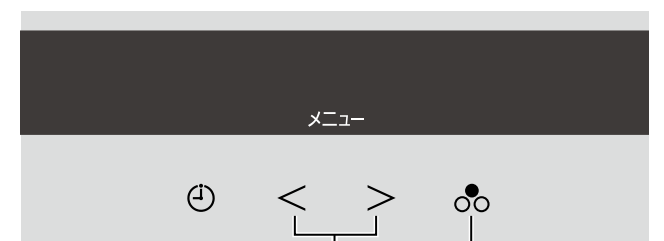
炊く ごはんを

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。

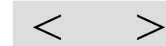


後ろIHヒーターで



電源が入った状態で

1 「」を選ぶ



(点滅しているメニューが選択されています)

2 スタートする



(約40分)

炊き上がったら
自動で切れる



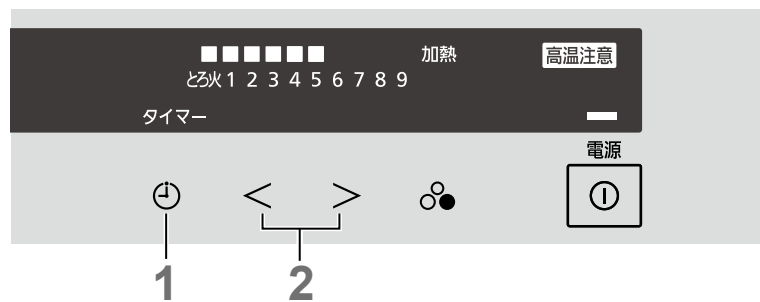
3 すぐにほぐす

ふたを開けたままにすると、ごはんがべたつきます。

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

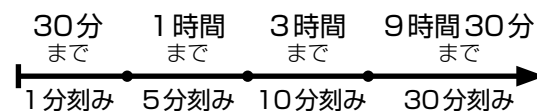


スタートしたあと



●設定範囲：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

■タイマー時間を変更するとき

上記の手順1～2を行う

●点滅中は、時間変更できます。

■取り消すとき

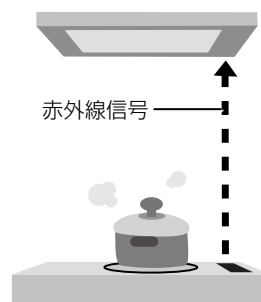
●**0:--**が表示されるまで、**< >**を押す

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(9時間30分)から減らしながら設定できます。
- 「焼き物」メニューのみ、タイマー使用中は**0**が点灯します。
- 「揚げ物」メニューには使えません。

換気連動システムについて

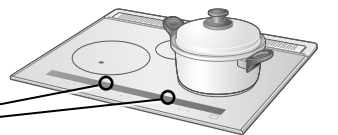
換気連動システム
対応の
レンジフードなら…



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)

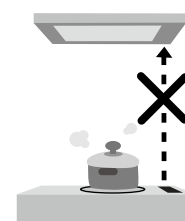
送信部
(○で囲んだあたり)



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へ)

レンジフードを
自動で運転させたくないときは



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



・現在の設定を表示したあと表示が変わる

00 (入) → **0F** (切)

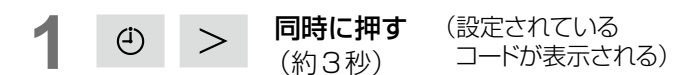
約3秒後に表示が消える(変更完了)

●元に戻すときは、再度3秒押す。

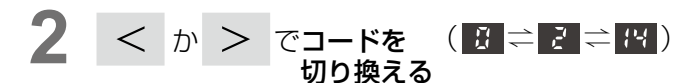
※いずれかのヒーター使用中は、設定できません。



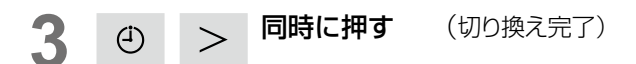
電源が入った状態で



※**15**が表示されたときは一度電源を切り、左記で設定を**00**に変更してからやり直してください。



レンジフードが作動したら



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。

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。

- 電源スイッチを入れて、各設定を行ってください。
(電源スイッチを切っても、設定は記憶されます)



こげつき お知らせを 解除したい

右 IH 操作部
または
左 IH 操作部

火力センサーが焦げ付きを検知すると、加熱が自動で停止することを解除します。

1 < > 「加熱」を選ぶ

2 > 同時に押す (約3秒) こげつき・点灯後、表示が消える

■再設定するとき→上記の手順1～2を行う。(2で「こげつき」を表示させる)

※左右IHどちらの操作部で設定しても、左右IH両方の「こげつきお知らせ」が解除/設定されます。

※左右IHヒーターの一方でも使っていると、解除/設定はできません。

電源スイッチ 自動OFF時間を 遅くしたい 早くしたい

後ろ IH 操作部

最終ボタン操作後、自動的に電源が切れるまでの時間を変更できます。

1 < 同時に押す (約3秒) 15 ●電源ランプが点滅し
現在の設定時間を表示

2 < > で時間を選ぶ 30 ●調整範囲：
5分・10分・15分・30分

3 < 同時に押す

※いずれかのヒーター使用中は、設定できません。

電源を切ったあとの 光るリングの 点滅を 消したい

後ろ IH 操作部

トッププレートの高温をお知らせする、光るリングの点滅は消せます。

1 同時に押す (約3秒) 0 (現在の設定が表示される)
●点滅するとき：「0」
●点滅しないとき：「1」

2 > で「1」を表示させる 1

3 同時に押す

■点滅させるとき→上記の手順1～3を行う。(2：<で「0」を表示させる)

※いずれかのヒーター使用中は、変更できません。

※点滅を消したときは、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ご使用ください。

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！



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)



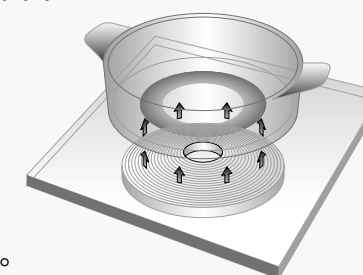
薄焼き卵は「焼き物」メニューで

- 温度が一定なので、焼き目が
キレイに仕上がります。

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
すぎる場合があります。

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

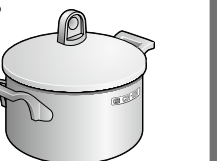
予熱は必ず中火で！

- 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
特性に合わせて作られて
います。



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」メニュー・「焼き物」メニュー)を
お使いください。
- 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。

設定を変更する

使い方

うまくできない



野菜と豚肉のヘルシー蒸し

4 人分
約 253 kcal (1 人分)

材料

白菜 (ざく切り) …… ¼ 個 (500 g)
にんじん (短冊切り) …… ½ 本 (70 g)
ニラ (3 cm～4 cm 長さに切る) …… 1 束 (100 g)
もやし (根を取る) …… 1 袋 (200 g)
豚ロース肉 (薄切り) …… 300 g
塩 …… 小さじ 1 弱
酒 …… 50 mL
大根おろし …… 50 g
薬味用ねぎ (小口切り) …… 4 本 (20 g)
ポン酢 …… 適量

下準備

- 1 白菜・にんじん・ニラ・もやしをざるに入れて水を回しかけ、水けを切って半量を鍋に入れる。
- 2 1に覆いかぶさるように豚肉の半量を広げて並べ、もう半量も繰り返し行い、塩を振って酒を回しかける。

蒸す

- 3 ふたをして「加熱」メニューで火力「5」に合わせて加熱し、10～12分蒸す。
- 4 蒸し上がったら器に盛り、大根おろしを載せてねぎを散らし、ポン酢をかける。



あじの南蛮づけ

4 人分
約 540 kcal (1 人分)

材料

あじ (小さめ・1 尾約 120 g) …… 8 尾
塩 …… 少々
薄力粉 …… 適量
揚げ油 …… 適量
にんじん (千切り) …… ¼ 本 (40 g)
たまねぎ (薄切り) …… ¼ 個 (50 g)
ピーマン (千切り) …… 2 個 (60 g)
ミニトマト (4 等分に切る) …… 6 個 (60 g)
〈調味液〉
酢・しょうゆ …… 各大さじ 3
砂糖 …… 大さじ 1 ½

下準備

- 1 あじは、ゼイゴ・えら・内臓を取って水洗いし、軽く塩を振る。
- 2 あじの水けをよく拭き、薄力粉を全体にまぶして余分な粉をはたく。

揚げる

- 3 鍋に揚げ油を入れ、「揚げ物」メニューで「170」℃に合わせ、予熱する。
- 4 「予熱」表示が消えたら、あじを6～7分揚げる。
油をきって調味液につけ、野菜を全体に散らす。
※あじは揚げてすぐに調味液につけ込むと、味がよくしみます。



ハンバーグ

4 人分
約 324 kcal (1 人分)

材料

たまねぎ (みじん切り) …… 200 g
サラダ油 …… 適量
パン粉 …… 20 g
牛乳 …… 大さじ 2
A 牛ひき肉 …… 200 g
豚ひき肉 …… 100 g
塩 …… 小さじ ½
ナツメグ・こしょう …… 各少々
卵 (M サイズ) (溶く) …… 1 個
〈ソース (混ぜ合わせておく)〉
トマトケチャップ …… 大さじ 5
ウスターソース …… 大さじ 3

肉だねを作る

- 1 たまねぎはサラダ油であめ色になるまでフライパンで炒め、冷ましておく。
- 2 パン粉は牛乳で湿らせておく。
- 3 A を粘りけが出るまでよく練る。
- 4 3に1、2、卵を加えよく混ぜ、4 等分にし、手のひらで 20 回打って空気を抜き、小判型 (8 cm × 10 cm、厚み 2 cm) にして、中央をくぼませる。

焼く

- 5 「焼き物」メニューで「180」℃に合わせ、フライパンを予熱する。
- 6 「予熱」表示が消えたら油を引いてたねを並べ、ふたをして3～5分焼く。
- 7 焼き色が付いたら裏返し、ふたをして3～5分焼く。竹串を刺して、澄んだ肉汁が出たら出来上がり。
- 8 仕上げにソースをかける。



手作りぎょうざ

30 個分
約 37 kcal (1 個分)

材料

ぎょうざの皮 …… 30 枚
豚ひき肉 …… 150 g
キャベツ (みじん切り) …… 170 g
塩 …… 小さじ ¼
ニラ (みじん切り) …… 30 g
A しょうが (すりおろし) …… 小さじ 1
にんにく (すりおろし) …… 小さじ ½
酒・ごま油 …… 各大さじ ½
しょうゆ …… 小さじ 1
塩 …… 小さじ ½
水 …… 50 mL
サラダ油 …… 大さじ 1
水 …… 100 mL (1 回分)

下準備

- 1 キャベツは塩もみし、約 10 分おいたあと絞って水けを切る。(洗わない)
- 2 豚肉と A を粘りけが出るまでよく混ぜる。
- 3 2に1とニラを加えてさらに混ぜる。
- 4 3をぎょうざの皮で包む。

焼く

- 5 「焼き物」メニューで「200」℃に合わせ、フライパンを予熱する。
- 6 「予熱」表示が消えたらサラダ油を引き、ぎょうざ 10～20 個をくっつかないように並べて、すぐに水を入れる。
ふたをして3～5分焼き、水けがなくなったらふたを開け、さらに1～3分焼く。
※お好みのたれにつけていただく。



さけのムニエル

4 人分
約 170 kcal (1 人分)

材料

生さけの切身 (1 切れ約 80 g) …… 4 切れ
塩・こしょう …… 各少々
薄力粉 …… 適量
オリーブオイル …… 大さじ 1
バター …… 10 g

下準備

- 1 生さけに塩・こしょうを振り、10分おく。
- 2 水けを拭き取り、薄力粉を全体に薄くまぶす。

焼く

- 3 「焼き物」メニューで「200」℃に合わせ、フライパンを予熱する。
- 4 「予熱」表示が消えたらオリーブオイルを入れ、切身の皮目を下にして並べてふたをし、焼き色が付くまで3～5分焼く。
- 5 裏返してふたをし、さらに焼き色が付くまで3～5分焼く。
- 6 焼き上がったら、余分な油を拭き取り、仕上げにバターを入れて風味付けをする。



ホットケーキ

3 枚分
約 242 kcal (1 枚分)

材料

卵 (M サイズ) …… 1 個
牛乳 …… 100 mL
ホットケーキミックス …… 150 g
サラダ油 …… 適量

生地を作る

- 1 ボウルに卵、牛乳を入れ、泡立て器で混ぜる。
- 2 1にホットケーキミックスを加え、混ぜ合わせる。(混ぜすぎないこと)

焼く

- 3 「焼き物」メニューで「160」℃に合わせ、フライパンを予熱する。
- 4 「予熱」表示が消えたらサラダ油を引き*、生地の ½ 量を高い位置からフライパンの中心に流し入れる。
※フッ素加工のフライパンを使うときは、油を引かない。
(表面がきれいに焼き上がります)
- 5 表面に泡が出てきたら (2～3分後) 裏返し、火が通るまで2～3分焼く。
※裏返し後、ふたをするとふっくら焼き上がります。

お手入れする

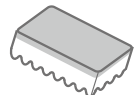
警告

⊘ 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
動画

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

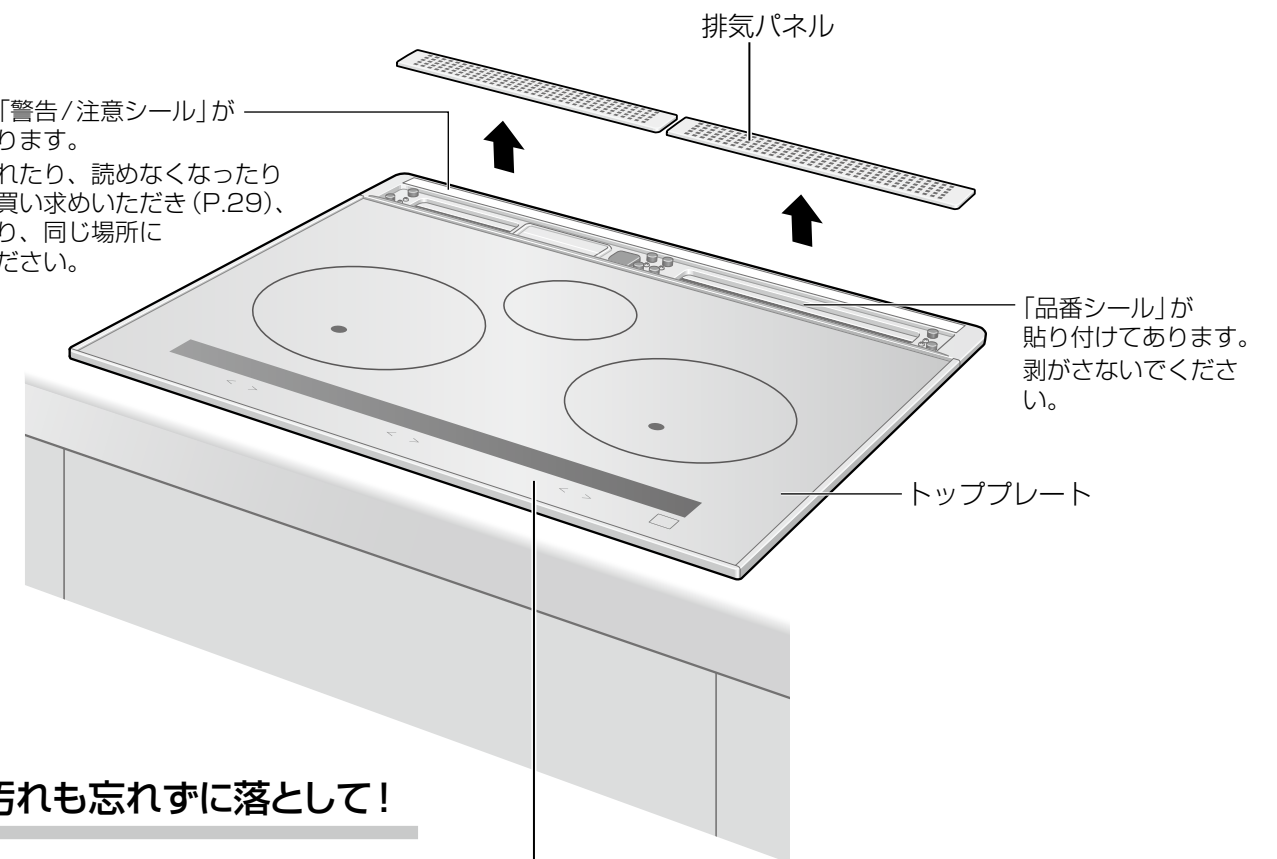
汚れが落ちにくいときは

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

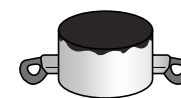


*トッププレートの写真は実物と異なります

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.29)、汚れを拭き取り、同じ場所に貼り替えてください。



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)

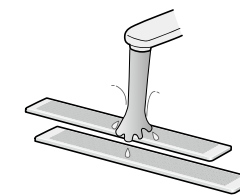
天面操作部

こまめに

排気パネル



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。

天面操作部



布巾をよく絞り、
水拭きする

- 放置すると、汚れが取れにくくなります。

キャビネット前側の隙間

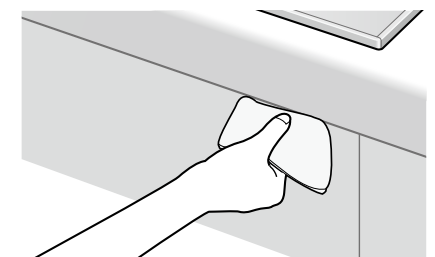


布巾をよく絞り、水拭きする

または



掃除機などでほこりを吸い取る



- ほこりなどがたまと異常を検知して、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。

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	<ul style="list-style-type: none">●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？
使用中に ヒーターが切れていた	<p>「電源スイッチ自動OFF」が働きました</p> <ul style="list-style-type: none">●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.20)
ブレーカーが落ちる	<ul style="list-style-type: none">●「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、「切／入」ボタンを押してお知らせ表示を消す。
IHヒーターの 火力感がなくなる	<p>「温度過昇防止」が働きました</p> <ul style="list-style-type: none">●予熱時間が長すぎたときなど、鍋底の温度が上がると、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。
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	<ul style="list-style-type: none">●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.31) ・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。
IHヒーターの 火力が一瞬停止する	<ul style="list-style-type: none">●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。

操作・表示	
こんなときは	ここを確かめてください
天面操作できない	<ul style="list-style-type: none">●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)中は、調理終了後に行う。●天面操作部ボタン周辺に熱い鍋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)
天面操作部のボタンの 周囲を触っても作動する	<ul style="list-style-type: none">●水などが、ボタンの周囲に付いていませんか？
☺を押しても 炊飯を中止できない	<ul style="list-style-type: none">●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。
「加熱」や「揚げ物」などの メニュー表示が消える	<ul style="list-style-type: none">●天面操作部でメニューを選んだまま、約1分以上たっていないですか？
炊飯の残時間表示が 途中で増える、減る	<ul style="list-style-type: none">●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。
揚げ物を始めると 調整が点灯する	<ul style="list-style-type: none">●「揚げ物温度調整」が設定されています。(P.28)
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	<ul style="list-style-type: none">●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.20)
加熱中に 鍋から音がする	<ul style="list-style-type: none">●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。
本体内部の音の 音量が変わる	<ul style="list-style-type: none">●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。
電源スイッチを切っても ファンの音がする	<ul style="list-style-type: none">●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)
●予熱時間が長い ●温度がずれる	<ul style="list-style-type: none">●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)
●予熱時間が長い ●温度がずれる	<ul style="list-style-type: none">●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.14)※温度がずれる場合は、< > で設定温度を調節する。(P.15)

故障かな？
必要なとき

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

- 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。
- マーク付きの鍋をおすすめします。(P.12)
- ※油温がずれる場合は、< > で設定温度を調節する。(P.13)
- 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。(下記)

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.13) ※予熱前や予熱中は、調整できません

1 < > 同時に押す(約3秒)

- ・「調整」が点滅

2 < か > で温度を調整する

- ・調整範囲：-15(℃) ~ +15(℃)

3 < > 同時に押す

- ・「調整」が点灯
(温度表示に戻る)

■取り消すとき

「予熱」表示が消えてから、手順1～2で 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。

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.16) (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ますか？
- 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。
- 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？
- 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.16)

時間が長くなる

- 他のヒーターを使っていますか？
(同時使用すると、時間が長くなる場合があります)

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.8)

揚げ物

湯沸し

鍋

こんなときは		ここを確かめてください	
レンジフード	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 ●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、働きません。 ●煮物・煮込み以外の調理や、ジャム作り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場合があります。 →お知らせ表示を消し、再加熱する。(P.7) →「こげつきお知らせ」を働かせたくないときは、解除する。(P.20)	
	<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？	
	<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以外は、連動しません。 ●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。	
レンジフード	<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)	

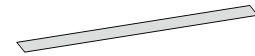
別売品

天ぷら鍋



品番：KZ-T3S

警告/注意シール



品番：AZY35-L51

- 別売品はお買い求め先にお問い合わせください。
(2025年2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/>



故障かな？／別売品

必要なとき

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。	
	フィルター 目詰まり検知 <ul style="list-style-type: none">●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.25)
	天面操作部 異常検知 <ul style="list-style-type: none">●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、の表示が消えないことがあります)●天面操作ボタンに約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)
	鍋なし 自動OFF 小物 自動OFF <ul style="list-style-type: none">●鍋はヒーターの中央に置いていますか？●使用中に鍋を外しませんでしたか？●使えない鍋を使っていますか？(P.9)●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)

●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。

	空焼き 自動OFF <ul style="list-style-type: none">●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。
	トッププレート 高温自動OFF <ul style="list-style-type: none">●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？
	揚げ物不適鍋 自動OFF <ul style="list-style-type: none">●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.12)●800 gを超える量の油を入れていませんか？
	揚げ物鍋すれ 自動OFF <ul style="list-style-type: none">●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。
	鍋底異常 自動OFF <ul style="list-style-type: none">●鍋底が剥がれかけた鍋を使っていますか？(P.9) ※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、高温注意ランプ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、「H00」表示が出たときは…

	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。
--	---

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.26～30)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	あいえいち 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 表示が出たときは、その表示内容

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務用的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。

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

(出張診断のみでも料金がかかることがあります)

●修理料金は、次の内容で構成されています。

技術料 診断・修理・調整・点検などの費用

部品代 部品および補助材料代

出張料 技術者を派遣する費用

●補修用性能部品の保有期間 **8年**

当社は、本製品の補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後8年間保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、裏表紙のご相談窓口にご連絡ください。

仕様

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)	
消費電力	左右IHヒーター	3000 W*
	後ろIHヒーター	1500 W*
大きさ(約)	幅598 mm × 奥行516 mm × 高さ100 mm	
質量(約)	10.5 kg	

*鉄・ホーロー鍋を使った場合

■複数のIHを同時に使うとき、総消費電力を超えないよう、次のようにIHヒーターの火力を制限します。

●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。 ●火力を上げられない。

➡高火力が必要なときは、できるだけ同時使用を避けてください。

■本機はご使用環境などに合わせて総消費電力を切り換えられます。(出荷時: 5800 W)

必ず契約容量ブレーカー(契約容量ブレーカーがない場合は、主幹ブレーカー)をご確認いただき、総電気容量が60 A未満の場合は総消費電力を4800 Wに切り換えることをおすすめします。

※詳細は、お買い求め先にお問い合わせください。

ソフトウェアライセンスについて

本製品は、以下の種類のソフトウェアから構成されています。

- (1) パナソニック株式会社(以下パナソニック)により、またはパナソニックのために開発されたソフトウェア
- (2) 第三者が保有しており、パナソニックにライセンスされたソフトウェア
- (3) 条件に基づきライセンスされたオープンソースソフトウェア

左記(3)に分類されるソフトウェアは、これら単体で有用であることを期待して頒布されますが、「商品性」または「特定の目的についての適合性」についての黙示の保証をしないことを含め、一切の保証はなされません。詳細は、パナソニックのウェブサイトをご確認ください。
<https://sumai.panasonic.jp/ihcook/software/c-series.html>

こんな表示が出たら…／保証とアフターサービス／仕様

必要なとき