

取扱説明書

IH クッキングヒーター(家庭用)

トップレート幅 60cm

品番 KZ-EL22B3

IH クッキングヒーター
かんたんIHブック

保証書・設置説明書別添付

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

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(4～7ページ)を必ずお読みください。
- 保証書は「お買い上げ日・お買い求め先」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 電気工事店または施工主より設置説明書を受け取り、設置完了後の確認項目をご確認ください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

お宅の家電情報をまとめて登録管理! エンジョイポイントをためてプレゼントに応募!

PC <http://club.panasonic.jp/>

携帯 <http://mobile.club.panasonic.jp/>



- ご愛用者登録には、CLUB Panasonic会員への登録が必要です。
- 登録時は、商品の品番を事前にご確認ください。
- このサービスはWEB限定のサービスです。

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ずる
- トッ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。

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

パナソニック株式会社およびパナソニックグループ関係会社(以下「当社」)は、お客様の個人情報をパナソニック製品に関するご相談対応や修理サービスなどに利用させていただきます。併せて、お問い合わせ内容を正確に把握するため、ご相談内容を録音させていただきます。また、折り返し電話させていただくために発信番号を通知いただいておりますので、ご了承願います。当社は、お客様の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、第三者に個人情報を開示・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。

※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。

パナソニック電気株式会社

製造元 パナソニック株式会社 キッチンアプライアンスビジネスユニット

〒651-2271 神戸市西区高塚台1丁目5番1号

© Panasonic Corporation 2010

ZY02-955
S0310Y0



かんたんIHブック

毎日使うから…便利・清潔・快適に

火を使わないから快適

●ふく射熱が少ないのでキッチンが快適。

揚げ物温度調節(左右IH)や グリル自動(オート)調理で 微妙な火加減をお手伝い

毎日のお手入れのしやすさに配慮

●汚れたらサッとふけるトッププレート。
吸・排気パネルは外して洗えます。(P.22~23)

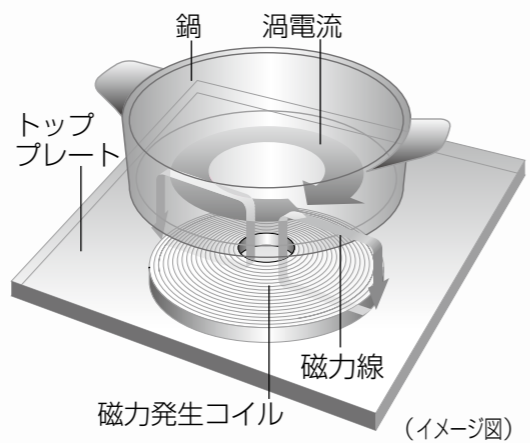
IH加熱のしくみ

IH(電磁誘導加熱)で 鍋自体を発熱させます。

磁力発生コイルに電気が流れ、
磁力線が発生。

鍋を通るときに渦電流が発生。

電流が鍋の電気抵抗で熱に変わり、
鍋が発熱。



(イメージ図)

初めてIHを お使いになる方へ

- IHは高火力です。
安全に、そして上手に調理いただくため
「安全上のご注意」と「IH調理のコツ」を
よくお読みください。

IHレシピ集や
IHクッキングヒーターに関する情報をもっと見てみたい!

<http://sumai.panasonic.jp/ihcook/>

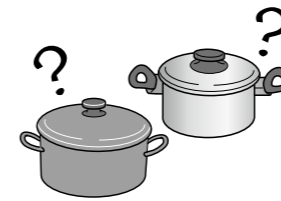


お問い合わせの多い項目が
すぐに探せます。



10 この鍋は使えますか?

新しく買うときは、マークで確認!
お手持ちの鍋は、こうして確認!



22 トッププレート が汚れた!

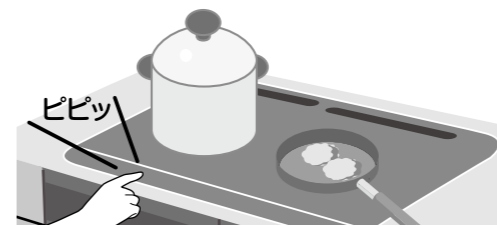
焦げ付いた! 変色した! しみが付いた!



毎日のお手入れが肝心です。
取りにくいときは、こうして取ります!

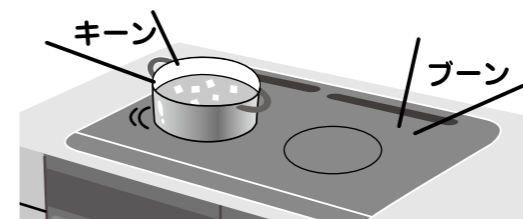
26 ヒーターが入らない! 火力が上がらない!

同時に使おうとしたら…



27 鍋から音がする! 「キーン」「ジー」「ブーン」…など 本体から音がする!

電源スイッチを切ったのに…?



もくじ

確認と ご注意

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

毎日の 使い方

IHヒーターの使い方 ●焼く・いためる・ゆでる・煮る・蒸す ●揚げる	12
--	----

IH調理のコツ ●火力・温度調節の目安/調理別のポイント	14
---------------------------------	----

グリルの使い方	18
---------	----

グリル調理のコツ ●焼き加減・火力の目安/調理のポイント	20
---------------------------------	----

長く 使うために

お手入れ	22
------	----

故障かな?	26
-------	----

次の表示が出たら…	28
-----------	----

保証とアフターサービス	30
-------------	----

仕様	31
----	----

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、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。

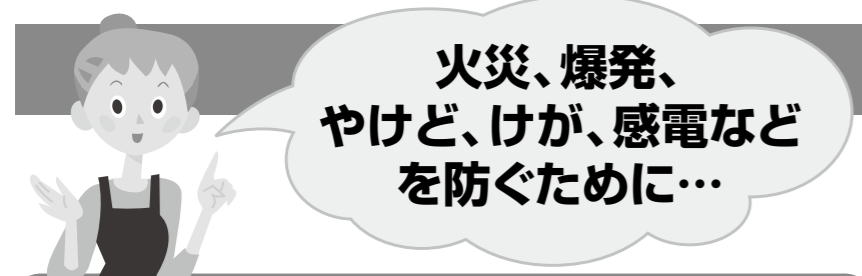
警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

注意 「傷害を負うことや、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。

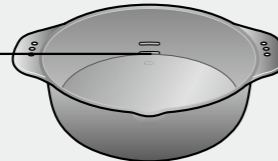


火災、爆発、やけど、けが、感電などを防ぐために…

油は、炎がなくても自然に発火するおそれがあります。特に、揚げ物・いた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、ご注意ください。

揚げ物をするとき

- そばを離れない
- 500g (0.56L) 未満の油で調理しない
- **揚げ物** ボタンで調理する (右IHや左IHで調理しない)



- 必ず、付属の「天ぷら鍋」を使う
- 底が反ったり変形していない鍋を使う
- 鍋は中央に置く (油温が上がりすぎて、発火の原因)

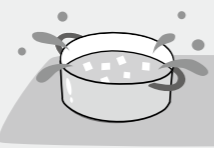
いため物・焼き物をするとき

- そばを離れない
- 予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない (少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火の原因) ※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。



液体を加熱するとき

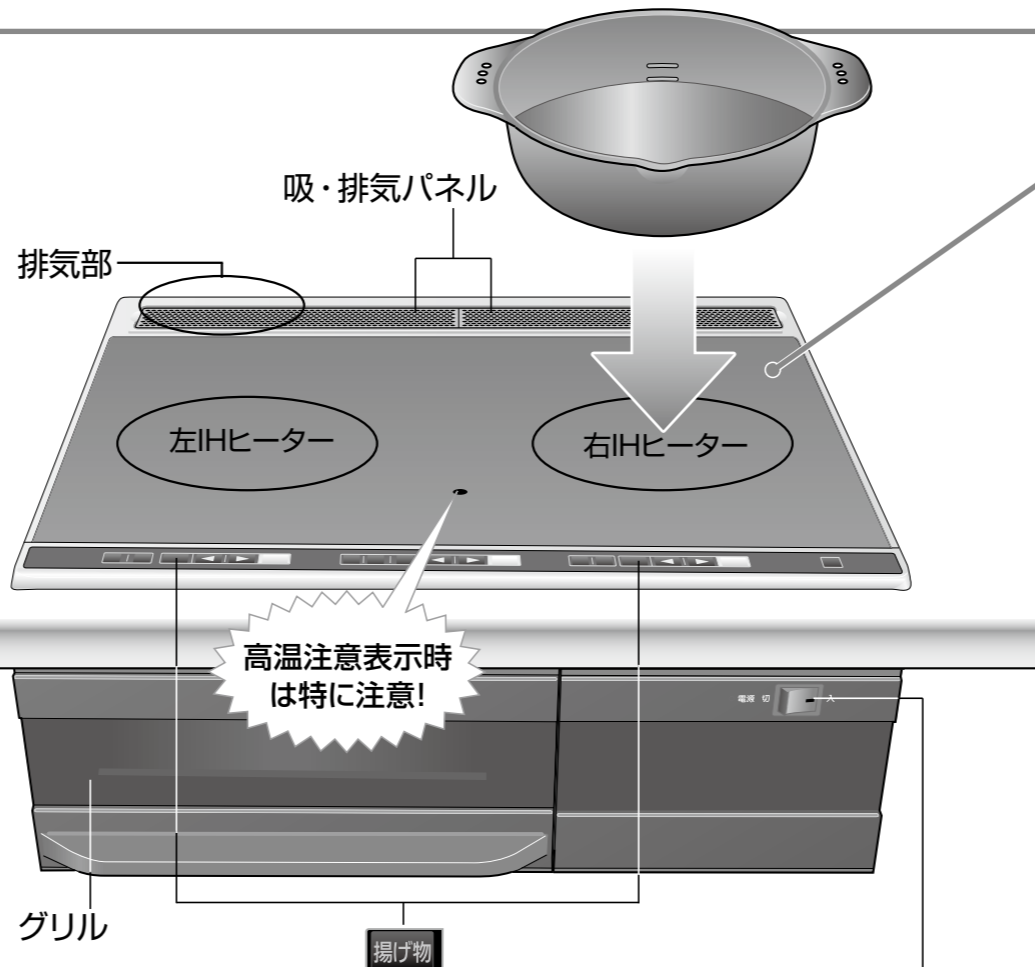
- 加熱する前にかき混ぜる
 - だし汁・みそ汁・吸い物・カレーなどの煮物や汁物 (水や調理物を加熱していると、突然噴き出したり鍋が飛び跳ねて、やけど・けが・トッププレート破損の原因)



警告

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)
 - トッププレート
 - 吸・排気パネル、排気部 など
- 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、各部が冷えてからお手入れしてください。



- 本機の下に後方排気方式のビルトイン電気オーブンレンジを設置している場合
 - IHクッキングヒーターを使っていないくても、オーブンレンジを使うと、排気部が熱くなります。

- 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

トッププレート(ガラス製)には

- 鍋以外の物を置かない
 - カセットコンロ、ボンベ、缶詰、湯たんぽなど (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、受け皿、吸・排気パネルなど(加熱によるやけどの原因)
- 強い衝撃(上に乗ったり、物を落とすなど)を加えない (ひびが入ったり、割れると感電や過熱・異常動作の原因)

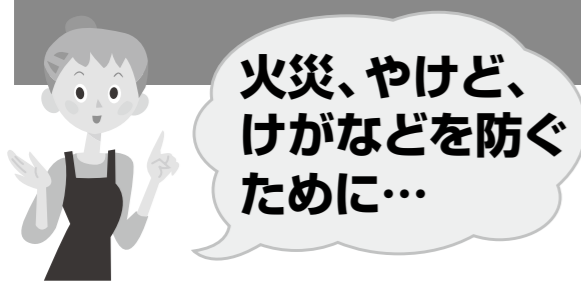
次の点もご注意ください(火災・やけど・けが・感電の原因)

- 可燃物をトッププレートに置いたり、近づけない
 - ふきん、紙パック、食品トレイなど
- 取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない
- 吸・排気パネルに、ピンや針金など金属製の物を入れない
- 分解・修理・改造をしない
- ➔ 修理は、お買い求め先または修理ご相談窓口にご相談ください。

異常・故障時には

- 直ちに使用を中止し、電源スイッチとブレーカーを切る (発煙・発火、感電のおそれ)
- <異常・故障例>
 - 焦げ臭いにおいがする
 - 触るとビリビリ電気を感ずる
 - 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修理ご相談窓口へ点検・修理を依頼してください。

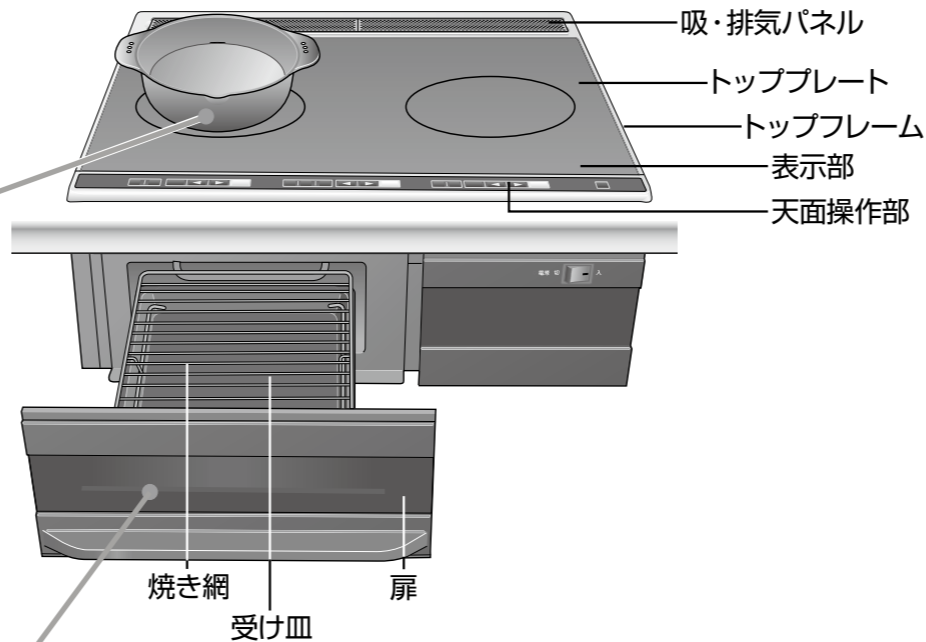
安全上のご注意 必ずお守りください



⚠️ 注意

揚げ物をするときは(発火・やけどに注意!)

- ❗ **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.17)
- 🚫 **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)
- 🚫 **高温の鍋に触れない**
- 🚫 **顔を近づけない**
(やけどの原因)



グリルを使うときは(発火に注意!)

- ❗ **受け皿には、必ず水を入れる**
- ❗ **使用後や連続使用時は、受け皿・焼き網に残った調理物・脂分を取り除く**
(発火の原因)
- 🚫 **そばを離れたり、必要以上に加熱しない**
(発火の原因)
➡焼け具合を見ながら時間を調節する。
- 🚫 **受け皿にアルミ箔やクッキングシートを敷いたり、グリル用敷石などを入れない**
(発火・発煙の原因)
- **グリル調理でアルミ箔を使う場合は焼き網より奥にはみ出さないように注意する**
(庫内の奥にあるセンサーが隠れると、温度が上がりすぎて発火の原因)
- **万一、発火したら**
 - ①電源スイッチを切る
 - ②吸・排気パネルをぬれたタオルでふさぐ
(このとき、扉の周囲から煙が出ます)
 - ③ブレーカーを切る
 - 炎が消えるまで、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)

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)

次の点もご注意ください

- 🚫 **空焼きしたり、加熱しすぎない**
(調理物が燃えたり、鍋が破損する原因)
- 🚫 **鍋の下に紙・ふきん・汚れ防止カバーなどを敷かない**
(敷物が焦げたり、温度調節機能が正しく働かずに調理物が燃える原因)
- 🚫 **調理以外に使わない**
(過熱・異常動作による発火の原因)
- 🚫 **鍋を不安定な状態にしない**
(落下して、けが・やけどの原因)

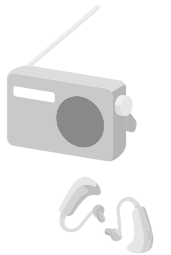
使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき

使用中は磁力線が出ます

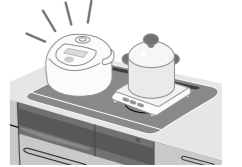
■磁気に弱いものを近づけない

- 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)



■吸・排気パネルの上に物を置かない

- 異常を検知して加熱が止まることがあります。
- グリル前面から煙が出たり、取っ手が熱くなります。

■天面操作部や表示部に熱い鍋などを置かない

- (表示が見えにくくなったり、異常を検知して加熱が止まる原因)

■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、早めにふき取る

- 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)

グリルを使うとき

■調理後、扉を引き出したままにしない

- (天面操作部が熱くなる原因)

■扉を勢いよく出し入れしない

- (受け皿に水が入っていると、こぼれる原因)

■扉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ご注意ください。

各部の名前

左IHヒーター

焼く いためる ゆでる 煮る 蒸す

- 揚げ物がカラッと揚がる温度調節機能付き。
- 揚げ物は、左右同時に使えません。



右IHヒーター

焼く いためる ゆでる 煮る 蒸す

- 揚げ物がカラッと揚がる温度調節機能付き。
- 揚げ物は、左右同時に使えません。



グリル

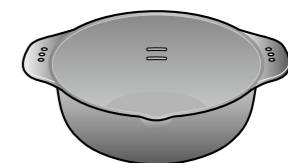
- 両面焼き。
- 焼き魚が自動で焼ける自動(オート)調理付き。

- 凸マーク(★4か所)
- 目の不自由な方のための、鍋を中央に置く目安。

- 光るリング
- 使用中に点灯。

吸・排気パネル(2枚)

付属品

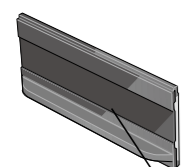


- IH専用天ぷら鍋…1個
- 煮物・いため物などには使えません。

焼き網(メッキタイプ)

扉

- 外して洗えます。(P.24)
- 温度が上がりにくい防熱グリルドアを別売しております。

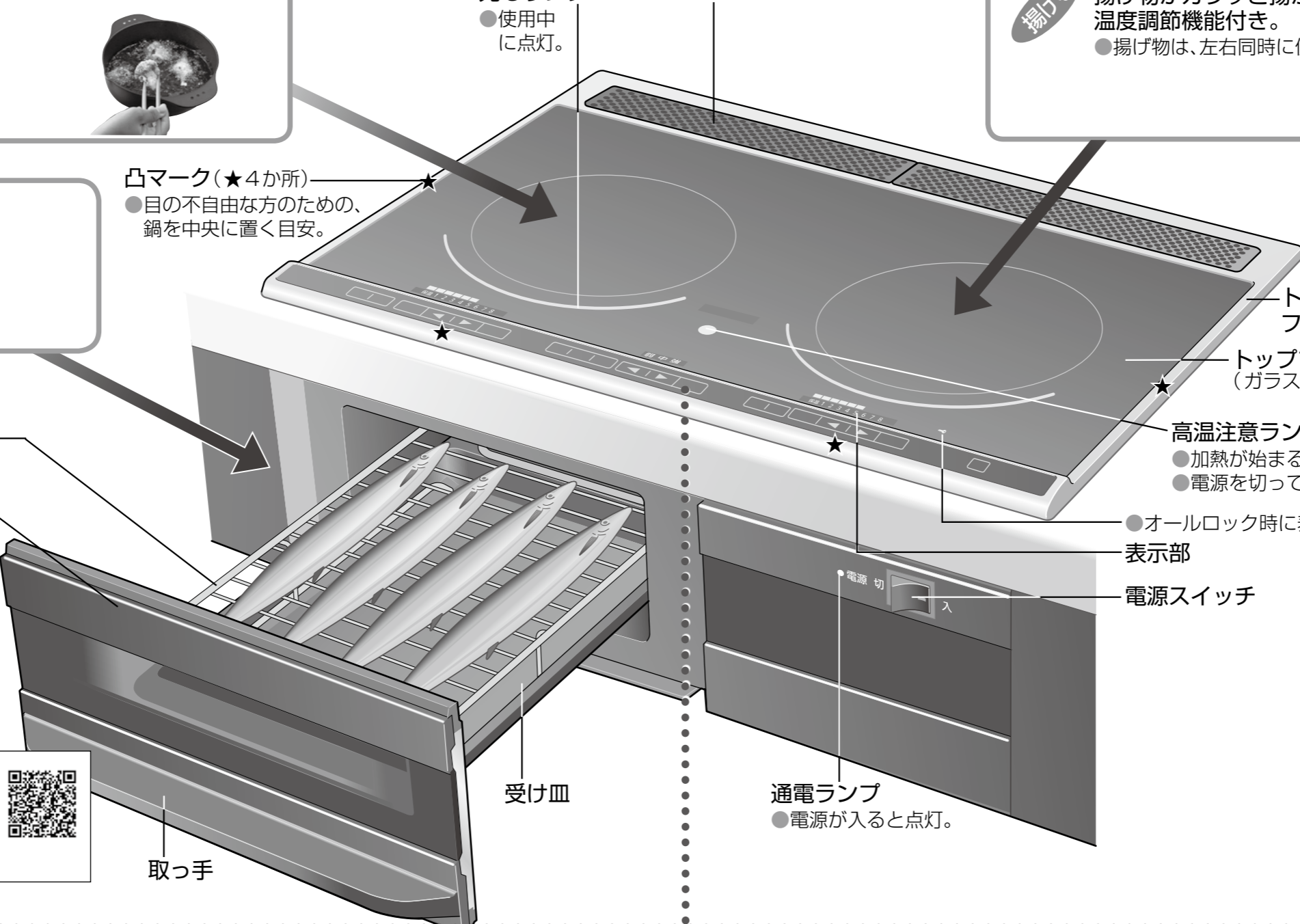


品番: KZ-GDB2-K
希望小売価格:
7,875円(税込)
(2010年3月現在)

グリル庫内は見えません

パナソニックの家電
製品直販サイト「パナ
センス」でもお買い
求めいただけます。
<http://club.panasonic.jp/mall/sense/>

CLUB Panasonic
Pana Sense



トップ
フレーム

トッププレート
(ガラス製)

高温注意ランプ

- 加熱が始まると点灯。
- 電源を切っても、熱い間は点滅。

●オールロック時に表示

表示部

電源スイッチ

通電ランプ

- 電源が入ると点灯。

受け皿

取っ手

天面操作部

左IHヒーター操作部

グリル操作部

右IHヒーター操作部



いたずらや誤操作を防ぎます

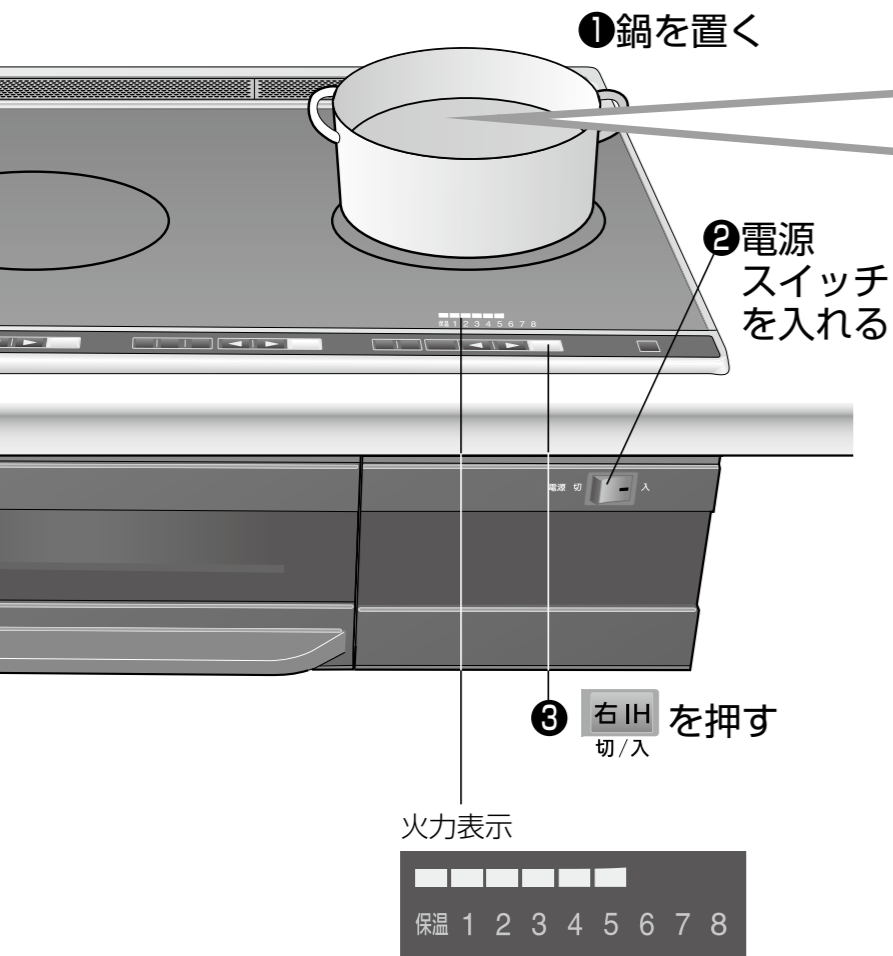
オールロック(チャイルドロック)

- すべての操作をロック。
- ロックや解除するときには電源スイッチを入れてボタンを3秒間押す。
- ヒーターを使用中はロックできません。

使える鍋は？

確認のしかた

お手持ちの鍋を確認するとき



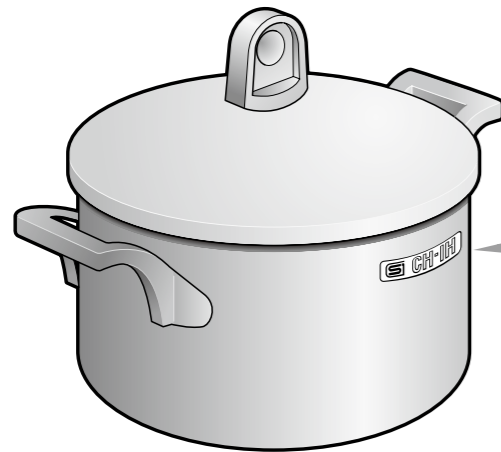
鍋に…
水を入れて加熱してみる！

○ 使える鍋は
火力表示が点灯
 (加熱スタート)
 ●確認したら切る。

✕ 使えない鍋は
火力表示が点滅
 (1分後、表示が消え通電停止)

※左右どちらのIHヒーターでも確認できます。

新しく購入するとき



市販の鍋は…
マークを確認！

CH-IH IH

財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター(200V)対応の商品です。

または
あっせん鍋をお勧めします。
 (お買い求め先にお問い合わせください)

使える・使えないの見分け方

■左右IHヒーター

使えます！		使えません！	
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、加熱できないものがあります。 ●ホーロー鍋は、空焼き・焦げ付きを避ける。(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 (底が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、「IH用」と表示されていても使わない。(故障したり、火力が弱くなり調理できません)	
材質			
平らで、トッププレートに密着する		丸い 反りがある 脚がある ●反りの目安として、約3mm以上のものは使わない。 ●揚げ物調理：約2mm以上 (安全機能が正しく働かない、火力が弱くなる、加熱できないことがあります)	
底の形			
12~26cm 底径		12cm未満	
大きさ(底径)			
●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)	

使える鍋は？

IHヒーターの使い方

火力・温度調節の
目安 (P.14)

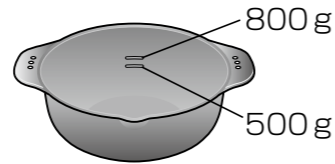


準備

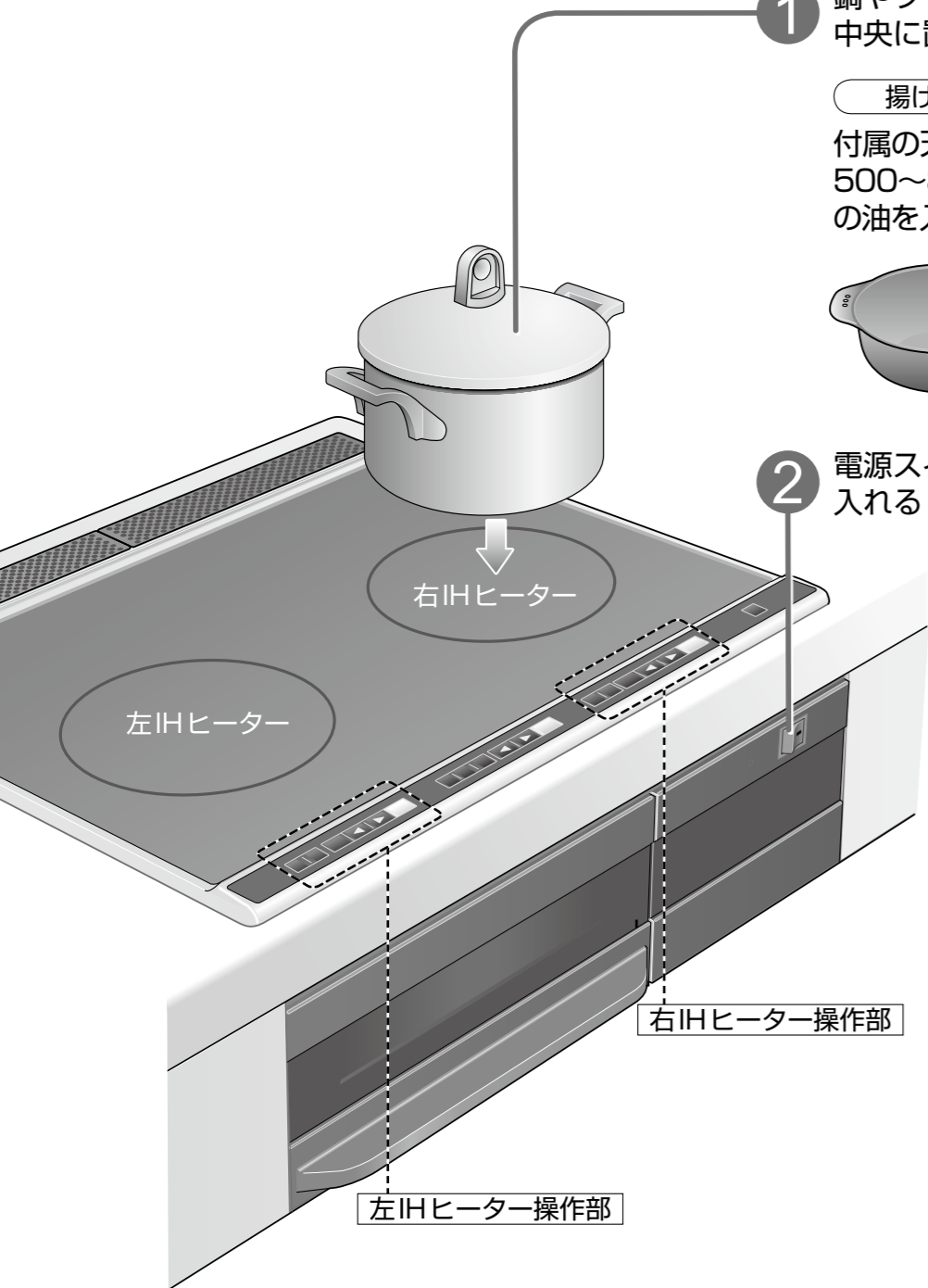
1 鍋やフライパンを中央に置く

揚げ物の場合

付属の天ぷら鍋に
500~800g (約0.56~0.9L)
の油を入れ、中央に置く

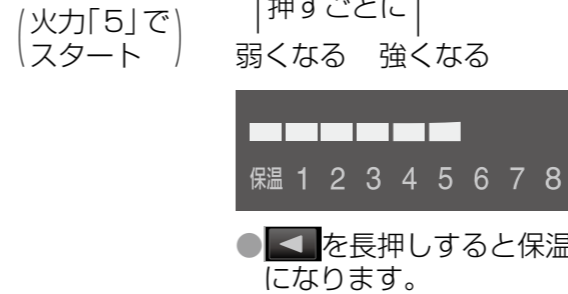


2 電源スイッチを入れる



操作

焼く
いためる
ゆでる
煮る・蒸す



■タイマーを使うとき
(1分~9時間30分まで)

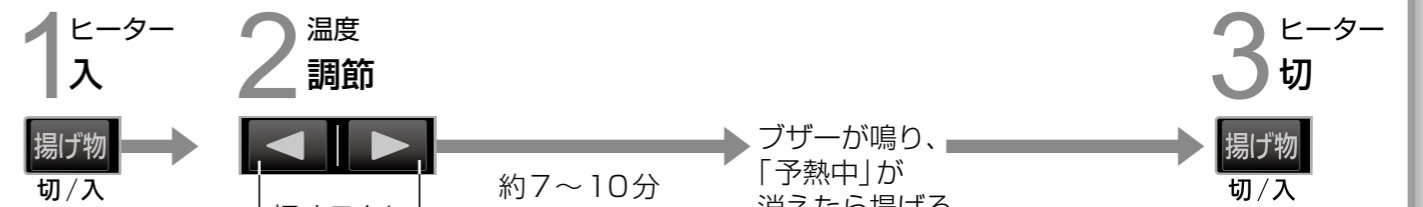
🕒 取消 — タイマー取り消し
🕒 タイマー

- 1~20分: 1分刻み
- 20分~1時間: 5分刻み
- 1~3時間: 10分刻み
- 3時間~9時間30分: 30分刻み
- *押し続けると、早送り

残り
1:15 — 1分刻みで減る

→ 時間がたつとブザーが鳴り、自動で切れる

揚げる



お知らせ

- 別のヒーターを高火力で使用しているときにヒーターを入れると、あとから操作するヒーターが入らなかったり、スタート火力が「3」になることがあります。

IH調理のコツ

火力・温度調節の目安

- 鍋の発熱量は材質により異なります。様子を見ながら火力調節を。
鉄・ホーロー→ステンレスの順に弱くなる。
- 消費電力は、鉄鍋やホーロー鍋を使った場合です。

一般的に 言われる火力	とろ火		弱火			中火		強火		
	保温	1	2	3	4	5	6	7	8	
IHに表示 される火力	弱		中			強				
消費電力	120W	235W	370W	500W	700W	1,000W	1,450W	2,000W	2,500W	
焼く		中までじっくり (ハンバーグ・ぎょうざなど)			焼き色をつける		表面をさっと焼く (ステーキなど、うまみを閉じ込める)			
いためる		焦がさずいためる (玉ねぎなど)			手早くいためる (野菜炒めなど、シャキッと)					
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		根菜・めん類を ゆでる			葉菜を さっとゆでる					
温める	保温	温め直し								
蒸す		蒸す (茶碗蒸しなど)			強めの蒸気で 均一に蒸す (豚まんなど)					
揚げる	(140~200℃)	140	150	160	170	180	190	200		
			大学いも	フライ・串カツ・鶏のからあげ	ドーナツ	冷凍食品(コロッケなど)・天ぷら	手作りコロッケ			

調理別のポイント

火力が強いのですぐに高温になります



予熱は短めで充分

(油が少ないときや小さめや軽めの鍋を使うときはさらに弱めの火力で)



- 材料の準備・段取りを整えてから予熱する。
- 油は充分になじませて。(フッ素樹脂加工されていないものは特に念入りに)

※加熱しすぎると油の温度が急激に上がり、発火することがあるのでそばを離れないください。

フライ返しなどで

材料全体を返しながらいためる



- 材料がフライパンの底にたまると、焦げ付き・べちゃつきの原因に。

焦げ付きそうなときはフライパンを

浮かしたりIHヒーターからずらす



- 一度に多くの量をいためないように。

焼く いためる

卵料理のコツ

焦げやすいから、慣れるまでは失敗しないように弱めの中火で焼く

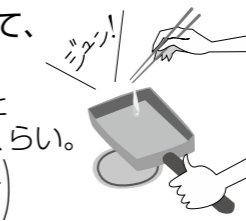
- 多めの油を入れて充分になじませる。(フッ素樹脂加工されていないものは、特に念入りに)



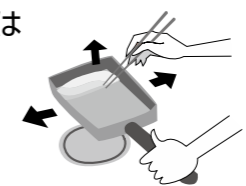
卵焼き

余分な油をふき取って、適温を確認

- 卵液を少し落とすとジュンと音がするくらい。(温度が高過ぎるとくっきます)



焦げ付きそうなときは浮かしたり、ずらす



薄焼き卵は余熱を利用

- ①表面が乾いてきたら、トッププレートから離す。
- ②裏返して、卵焼き器の余熱で焼き上げる。

オムレツ

油を切り、バターを加えて溶かす

- なべ肌にまんべんなく行き渡らせる。



卵を一気に流し込み、全体を混ぜる

- 円を描くように大きく素早く。



形を作るときは、フライパンを傾けてたたみ込む

- フライ返しを使うとたたみやすい。



IH調理のコツ

調理別のポイント

煮る 温める

9段階の 細かい火力を 上手に使い分け



- 煮立てるとき
→火力 [6~8]
- おでんなどサラッとした
煮込み→火力 [2~3]
- シチューなどトロツとした
煮込み→火力 [1~2]

焦げ付かないように 時々かき混ぜる



- みそ汁の温めは、鍋底の
みそをかき混ぜてから
火力 [1~2] で。

長時間煮込む場合は

- 必ずタイマー (P.13) を使って!
(切り忘れ自動OFFが働いて、通電を停止します。P.26)

温度調節機能を正しく働かせるために

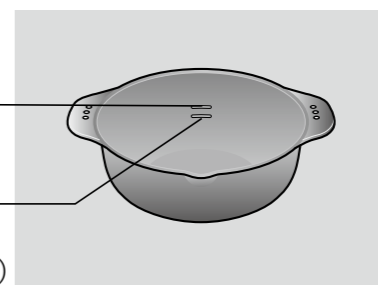
必ず付属の 天ぷら鍋で



- 鍋はヒーターの中央に置く。
- 底が反ったり変形したら使わない。
- 鍋底・トッププレートの汚れは取り除いて。
- トッププレートが熱いときに調理しない。
- 予熱を始めたなら、油を継ぎ足したり、もう片方のヒーターに移動して揚げ物をしない。
- 熱い油を使って予熱しない。
- 何回か使って、茶褐色になったり濁った油は使わない。
- 沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。

油量は 800g (約0.9L) が基本

500g未満の油では調理しない。
(少ないと発火の原因に)



油の飛び散りを少なくするには

揚げる

- 油が設定温度になってから、揚げ始める
(油温が低いうちに食材を入れると、油温が上がってきたときに、油が飛び散って危険です)

- 油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする
(水分や空気が加熱されると、膨張して破裂します)

[切り目などを入れる]

- えび
尾の先を切る
- ししとう
縦に切り込みを。
- いか
皮をむき、両面に切り目を。
- うずらのゆで卵
串などを刺す。

[水分をふき取る]

- 魚介類、しいたけ、ピーマンなどの野菜。

[必ず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

- 揚げ過ぎると破裂するので注意!

- けんさきいか、するめいかなど ● コロケ
- ししとう、おくらなど(中が空洞の野菜) ● うずらのゆで卵など
鍋に揚げ残しがないか、常に確認を。

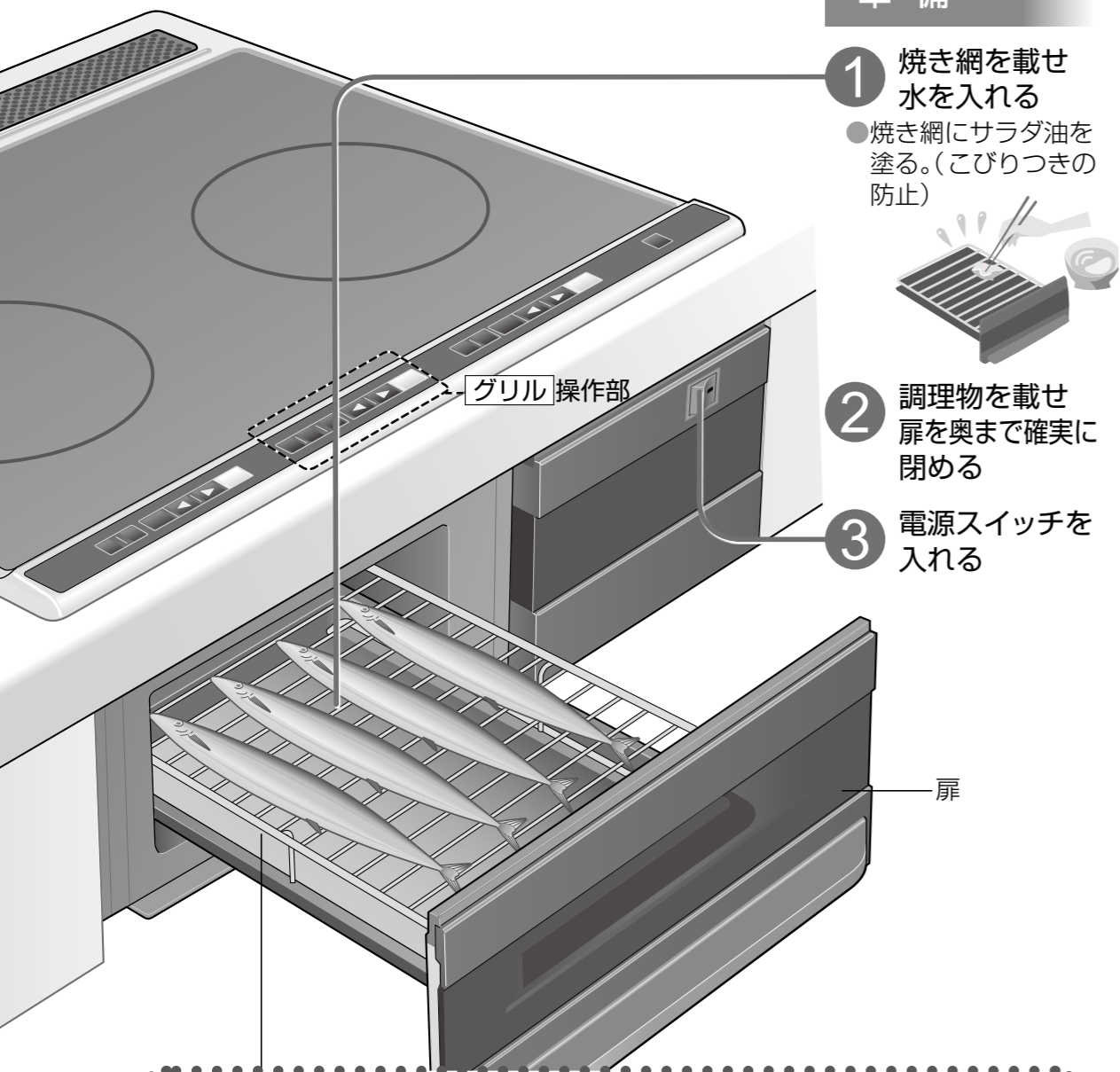
グリルの使い方

焼き加減・火力の
目安 (P.20)



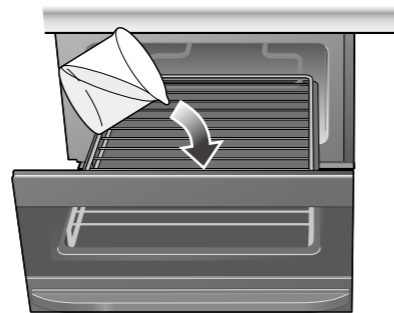
準備

- 1 焼き網を載せ
水を入れる
●焼き網にサラダ油を塗る。(こびりつきの防止)
- 2 調理物を載せ
扉を奥まで確実に閉める
- 3 電源スイッチを入れる



受け皿には必ず水(約200ml)を入れる

- 水を入れずに使うと…
 - 調理物や落ちた脂分が燃えます。
 - 安全機能が働いて、通電が停止します。
- 続けて焼くときは、水を追加する。(入れすぎないように注意する。)

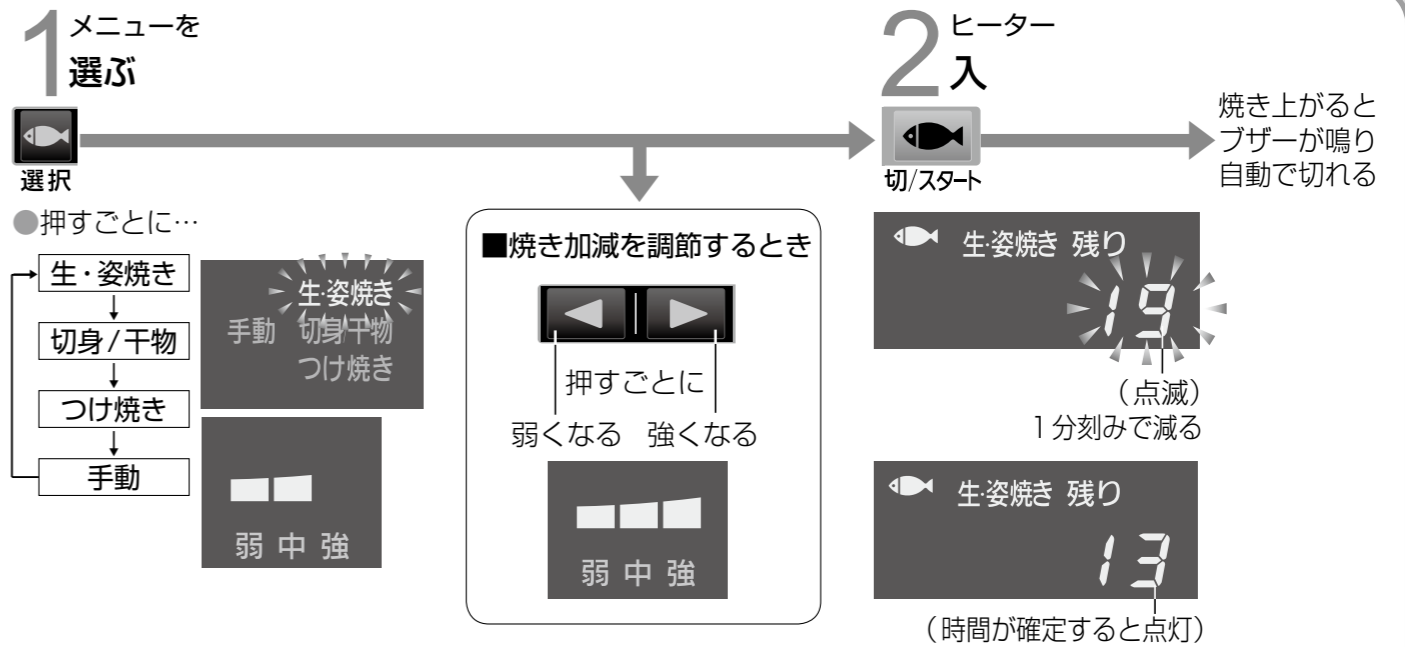


お願い

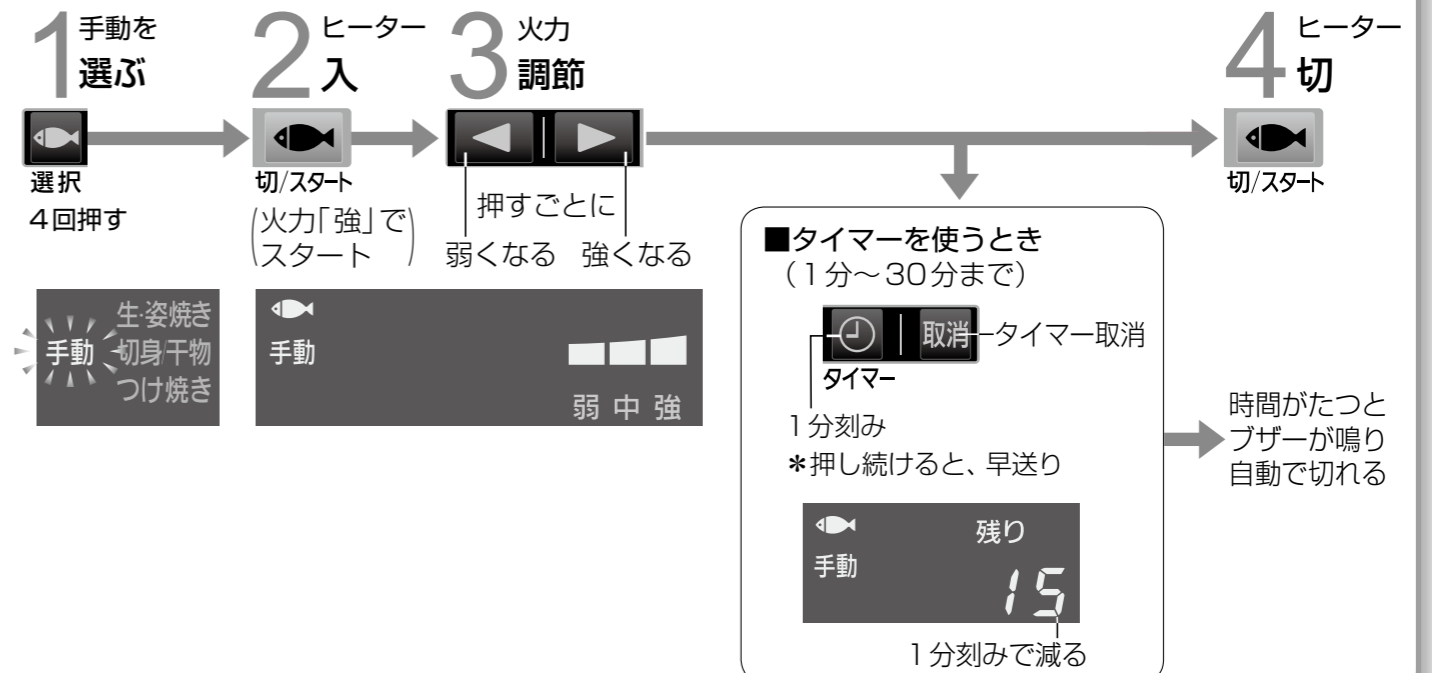
- 自動調理中は扉を開けない。(うまく焼けません)
- 脂分の多い魚を焼いたときは煙が多いため、30秒程度待ってから扉を引き出す。

操作

自動で 焼くとき (焼き魚)



手動で 焼くとき (焼きとり、 焼きなすなど)



■メニューを選びまちがえたときは

- スタートする前は[取消]で取り消す。
- スタートしたあとは[切/スタート]を押して、再操作する。
※30秒以上たっていたら手動で焼き直す。

■手動で連続して焼くときは

- [切/スタート]で切ってから受け皿に水を入れ、次の調理物を入れる。
※切り忘れ自動OFFや安全機能が働いて、通電が停止します。









お知らせ

- 使い始めは、煙やにおいが出ることがあります。
- ヒーターを切っても、内部の温度が高いときは約10分間冷却ファンの回る音がします。

グリル調理のコツ

焼き加減・火力の目安

■同じ魚でも季節・鮮度・大きさ・脂ののり・塩分量などによって、焼けぐあいは変わります。焼き加減を調節してください。

焼き加減 メニュー	弱	中	強
生姿焼き	 小あじ はたはた (小さめ、脂ののっているもの)	あじ・さんま・いわし 真鯛・いささき	 あじ (250g以上) 鯛 (400g以上) ひらあじ・甘鯛 (大きめ、水分の多いもの)
切身/干物	 ししゃも さんまの開き (小さめ、薄め、よく乾燥したもの)	 塩さば 塩鮭 一塩ものの切り身	 生さば 生鮭 生の切り身
		 開き(あじ・ほっけ) かれい一夜干し 干物	
つけ焼き	 手作りの みりんづけ (味の濃い、つけ時間の長いもの)	 ぶりのつけ焼き さわらや鯛のみそづけ しょうゆづけ つけ焼き	

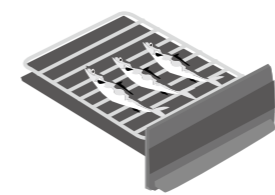
■調理物の種類・大きさ・数などによって、時間は変わります。様子を見ながら焼いてください。

火力	弱 (約890W)	中 (約1260W)	強 (約1550W)
自動で 焼けないもの (貝類 鶏肉 野菜など)	 みりん干し		 うるめいわし 丸干し
	市販のみりんづけ		 さざえのつぼ焼き いかの姿焼き いか・貝など
	 ももつけ焼き 鶏	 焼きとり もも塩焼き 肉	 焼きなす 焼きいも 野菜
			焼きおにぎり

調理のポイント

自動/手動 共通

薄い部分は焦げやすいので
尾を手前に寄せる



こびりつき防止に
焼き網にサラダ油を塗る



- 調理物や容器の高さは4cm以下にする。
- はまぐりなど開くとヒーターに当たる物は焼かない。
- もちなど上下に膨れるものは焼けたらすぐに取り出す。(ヒーターなどにくっついて固まり、扉が開かなくなります)
- 冷凍の調理物は完全に解凍して焼く。

自動

生魚(水分の多いあじなど)を塩焼きをするときは
下ごしらえを

- ①焼く約20分前に両面に塩を振る。
- ②水洗いし、しっかり水気をふき取り、振り塩をする。

尾ヒシの焦げすぎ・型くずれ防止には
たっぷりの化粧塩を
生さんまや川魚などは
焼く直前に振り塩を

振り塩の量は
魚の重さの約2%
塩の量が少ないほど焼き色は薄くなります。

火の通りをよくするために
切り身は皮に切り目を入れる



尾が反らないように
干物は皮面を下にする

焦げやすいので
つけ焼きはたれをふき取る

〈基本のたれ〉

- 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

みそづけは、みそを洗い流してふく

■焼き時間の例(焼き加減「中」の場合)

さんま塩焼き(1~4尾)	15~20分	あじ開き(1~2枚)	9~13分
甘塩鮭(1~4切)	9~13分	ぶりつけ焼き(1~4切)	11~13分

手動

加熱すると反るので
いかは切り目を入れる



- 大きい物は切り分ける。

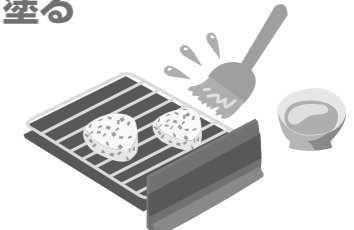
あなごなどは串を刺す

皮付きの鶏もも肉は
皮に穴を開ける



- 皮を上にして焼く。
- 破裂を防ぐために
なすは表面に穴を開ける

焼きおにぎりは
4~5分たったら
ハケでしょうゆを塗る



■火力と焼き時間の目安

みりん干し	火力 弱 ⌚ 4~6分	焼きとり(6本)	火力 中 ⌚ 12~15分
※焦げやすいのでご注意ください。		もも肉つけ焼き(2枚)	火力 弱 ⌚ 18~20分
うるめいわし丸干し(8~10尾)	火力 強 ⌚ 6~8分	もも肉塩焼き(2枚)	火力 中 ⌚ 16~20分
いか姿焼き(2はい)	火力 強 ⌚ 8~10分	焼きなす(3本)	火力 強 ⌚ 15~20分
さざえつぼ焼き(5個)	火力 強 ⌚ 10~12分	焼きいも(3本)	火力 強 ⌚ 20~25分
		焼きおにぎり(4個)	火力 強 ⌚ 10~15分

⌚ タイマーが便利

お手入れ

トッププレート・本体・天ぷら鍋

●お手入れは、電源スイッチを切り、冷えてから。

きれいにお使いいただくために
毎日必ずお手入れを…
調理物 油が焼き付くと
取りにくくなります。

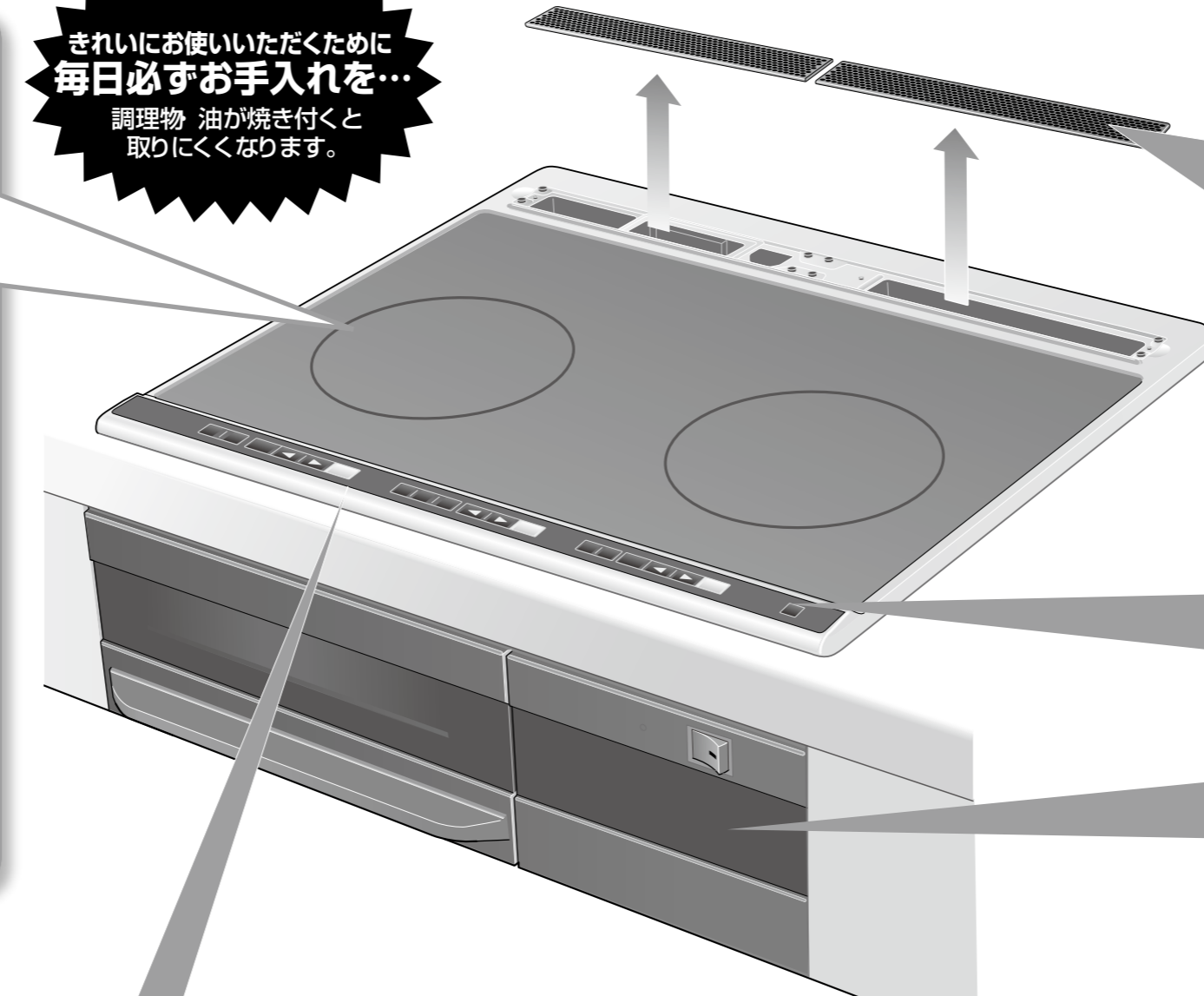
トッププレート

軽い汚れ
絞ったふきんで、ふき取る

油汚れ
台所用洗剤(中性)を薄めて、
ふきんにしみ込ませてふき取る

- 酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤・住宅用合成洗剤など)は使わない。(変色します)

取りにくい汚れ
クリームタイプの磨き粉(ジフなど)
を付け、丸めたラップや
アルミ箔で
こすり取る



吸・排気パネル

台所用洗剤(中性)を薄めて
スポンジで洗う
(食器洗い乾燥機でも洗えます)

- 吸・排気パネルは、汚れて目詰まりしたまま使わない。(異常を検知して、火力が下がったり加熱が止まる場合があります)
- たわし・磨き粉は使わない。(表面が傷付きます)
- 変形させない。

天面操作部

台所用洗剤(中性)を薄めて
ふきんにしみ込ませて
ふき取る
(放置すると、汚れが残ります)

本体正面

■お手入れ用クリーナーを別売しています。

こびりついた焦げ付きに

品名:ピタクラフトスーパーIHクリーナー
(クリームタイプ)
品番:AD-KZ062(2本セット)
希望小売価格:2,520円(税込)

日常の油汚れや取りにくい汚れに

品名:ニプロガラストップ専用クリーナー
(クリームタイプ)
品番:AD-KZ063(2本セット)
希望小売価格:1,680円(税込)

トップフレーム

調味料が付いた
とき、すぐに
ふき取る
(放置すると、汚れが
残ります)

天ぷら鍋
(付属品)

(フッ素樹脂加工)

- 1 台所用洗剤(中性)を薄めてスポンジで洗う
 - 金属製のたわし・スポンジのナイロン面・ナイロン製ネットに入ったスポンジを使ったり、食器洗い乾燥機に入れない。(フッ素樹脂がはがれます)
- 2 さび防止のため
水分をふき取り、食用油を塗る
 - 水分が付いたまま放置しない。(さびます)
 - 乾かすために空焼きしない。(鍋が破損・変形します)

アドバイス

鍋底の汚れも取り除く

- トッププレートに
焼き付いて汚れの原因に。

お手入れ

お手入れ グリル

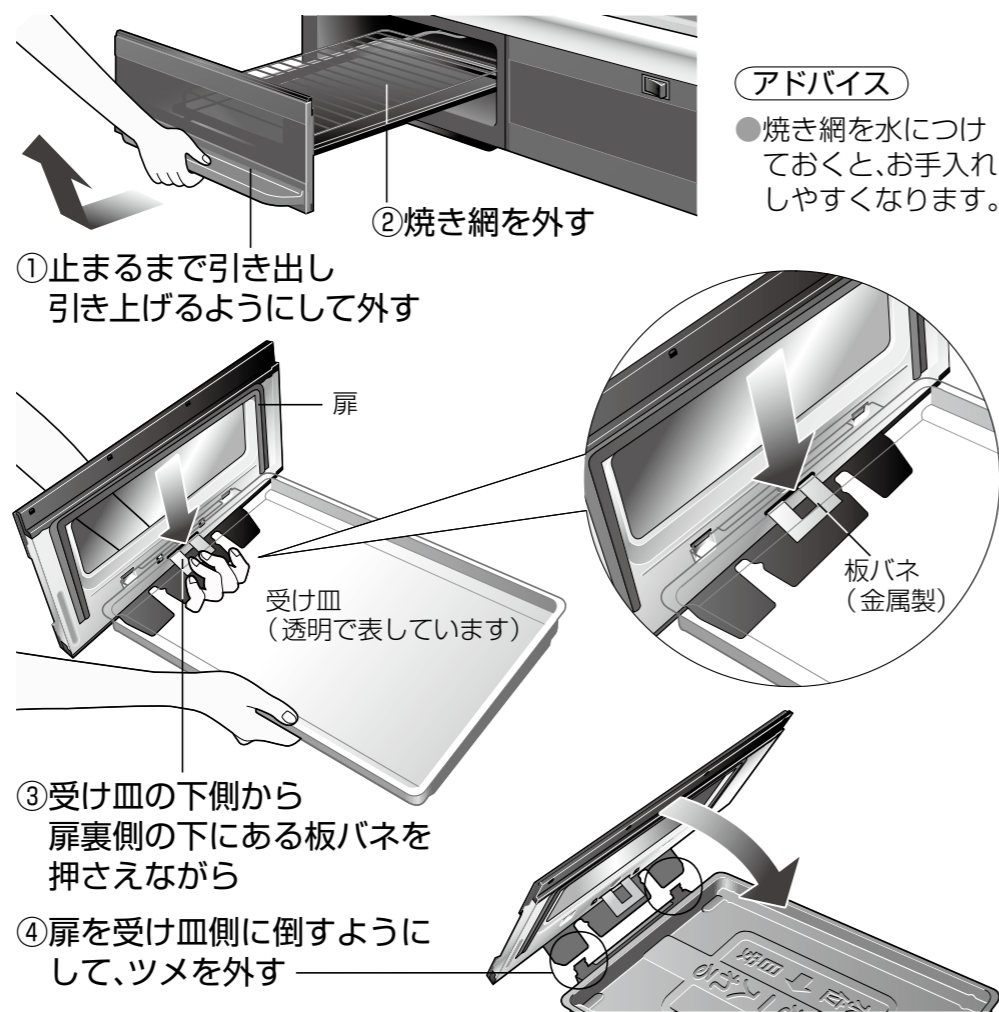
●お手入れは、電源スイッチを切り、冷えてから。

**焼き網は、ご使用の
たびにお手入れを…**
汚れが、こびり付くと
魚が取れにくくなります。

各部品を外し、台所用洗剤(中性)を薄めて スポンジで洗う

- たわし・磨き粉は使わない。(取っ手などの表面が傷付きます)
- 扉を食器洗い乾燥機に入れない。(パッキン・樹脂部が変形します)
- 焼き網には、漂白剤など中性洗剤以外は使わない。
(洗剤に記載されている注意書きをご確認ください)

■外し方

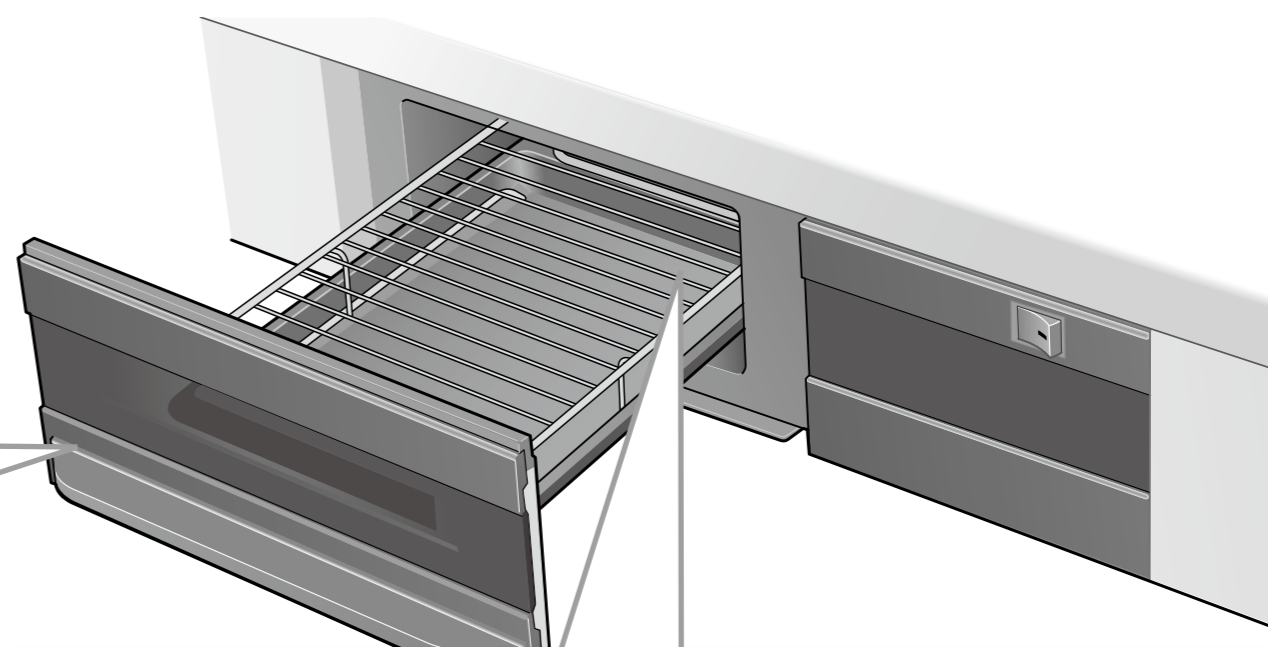
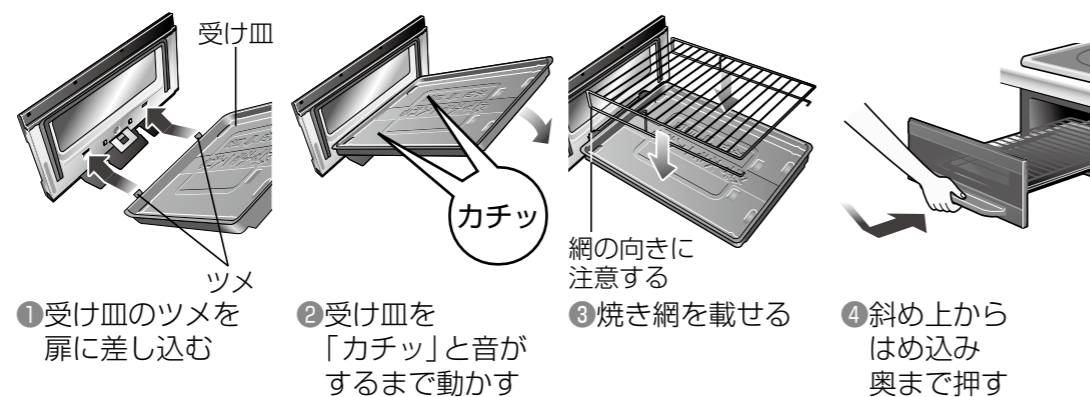


アドバイス

- 焼き網を水につけておくと、お手入れしやすくなります。

グリル部
(扉
受け皿
焼き網)

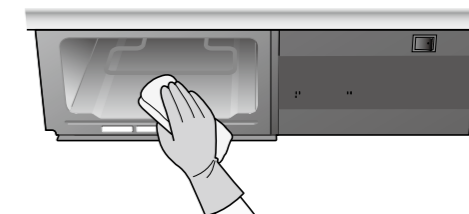
■取り付けるとき



庫内

1 グリル部を取り出す

2 台所用洗剤(中性)を薄めて
ふきんにしみ込ませて
ふき取る



部品の交換

お買い求め先にご相談ください。

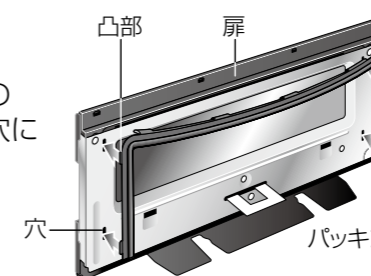
部品名	部品番号	希望小売価格 ※2010年3月現在	
ドアパッキン(消耗部品)	AZE99-307	1,050円(税抜1,000円)	
焼き網 (消耗部品)	メッキタイプ	AZC83-573	1,535円(税抜1,500円)
	フッ素タイプ	AZC83-459	1,890円(税抜1,800円)
天ぷら鍋	KZ-JJ112-609	2,100円(税抜2,000円)	

※焼き網(フッ素タイプ)のお手入れには、スポンジのナイロン面・ナイロン製ネットに入ったスポンジ・食器洗い乾燥機は使えません。(フッ素樹脂が傷みます)

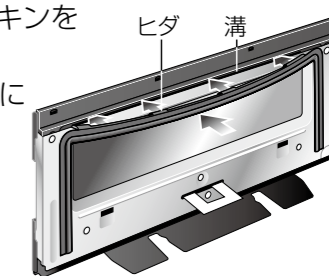
■パッキンを交換するときの目安

柔軟性がなくなったり、扉のすき間から煙が漏れ出したら交換する。

- 1 古いパッキンを引っ張って外す
- 2 新しいパッキンの凸部を扉裏側の穴に強く押し込む(左右2か所ずつ)



- 3 扉裏側の溝にパッキンを添わせる
- 4 ヒダ(4か所)を溝に差し込み、全体を完全に押し込む



- 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。

お手入れ

故障かな？

●お問い合わせや修理を依頼される前にご確認を。

■ヒーターが入らない・切れている

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
IHヒーターや グリルが入らない	●電源スイッチを入れていない。 ●オールロックしている。	●電源スイッチを入れる。 ●ロック解除する。	9
	●二つ以上のヒーターを同時に使うと、総消費電力を超えないようにするため、あとから操作するヒーターが入らないことがあります。(ボタンを押してもブザーが鳴って、受け付けません)		31
揚げ物が入らない	●揚げ物は、左・右IHヒーターを同時には使えません。(ボタンを押してもブザーが鳴って、受け付けません)		8 9
使用中にヒーター が切れていた	切り忘れ自動OFF ●ボタン操作しないまま一定時間が過ぎると、ブザーで知らせ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。 ※長時間の煮込みには タイマーをお勧めし ます。	—

■火力が弱い・上がらない

IHヒーターの 火力感がなくなる	温度過昇防止 ●鍋底の温度が上がり過ぎると、自動的に通電をコントロールします。(いため物・焼き物の予熱時間が長過ぎたときなどに働きます) 温度が下がると、自動的に火力は強くなります。		—
	●「IH用」と表示している土鍋など、IHヒーターが高温になる鍋を使った。	●土鍋は「IH用」と表示していても使わない。	11
ボタンを押しても IHヒーターの 火力が上がらない	●二つ以上のヒーターを同時に使うと、総消費電力を超えないようにするため、火力を上げられないことがあります。(ボタンを押してもブザーが鳴って、受け付けません)		31
グリルをスタートすると IHヒーターが 火力「6」に下がる	●IHヒーターが火力「7」以上のときにグリルをスタートすると、総消費電力を超えないようにするため、IHヒーターは火力「6」に下がります。(IHヒーターを片方のみ使っている場合)		31
IHヒーターが 火力「5」でスタート しない	●別のヒーターを高火力で使用しているときにヒーターを入れると総消費電力を超えないようにするため、スタート火力が「3」になることがあります。		31

■揚げ物・グリル

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
揚げ物の ●予熱時間が長過ぎる ●油温が低い	●トップレートが熱いときに揚げ物をした。 ●茶褐色になったり濁った油を使った。 ●鍋底に揚げカスがたまっている。	●冷えてから、揚げ物をする。 ●できるだけ新しい油を使う。 ●揚げカスをこまめに取る。	17
グリルがついたり 消えたりする	●自動的に温度調節しているため、故障ではありません。		—
グリルの残時間表示が 途中で増える、減る	●スタート時に表示する残時間は、目安時間です。調理物の種類や量などを判定したら、適正な表示に変わります。		—

■本体や鍋から音がする

本体内部の音が 大きくなったり 小さくなったりする	●本体内部にある冷却ファンの音で、火力によって運転モード(3段階)が変わります。火力を上げると高速運転するためファンの音が大きくなります。		—
電源スイッチを切っても ファンの音がする	●本体内部の温度が高いあいだは、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。		—
扉の周囲から風が出る	●冷却ファンが作動すると、吸・排気パネル以外に、扉の周囲からも風が少し出ます。		—
加熱中に 鍋から音がする	●鍋の種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音が生じ、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。	●鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。	—
	●加熱中に鍋を外すと、「ピン」という短い金属音がすることがあります。		—

次の表示が出たら…

■安全機能が働くと、「ピピ…」とブザーが鳴って、表示でお知らせします。

表示	原因	直し方	参照ページ
004	フィルター(吸・排気パネル)目詰まり検知 ●IHヒーター使用時に、吸・排気パネルをふさいでいたり、ほこりがたまっていたりして、本体内部の温度が高くなった。	●吸・排気パネルをふさいでいるものを取り除く。 ●吸・排気パネルを手入れする。	— 23
IHヒーターの表示部が点滅し、1分後に消灯	鍋なし自動OFF ●鍋を置いていない。 ●使用中に、鍋を外した。 ●鍋がヒーターの中央から大きくずれている。 ●使えない鍋を使っている。	●鍋を置く。 ●鍋をヒーターの中央に置く。 ●IHヒーターで使える鍋を使う。	— 12 10
	小物自動OFF ●ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を置いた。	●金属製の小物を取り外す。(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)	—
	●次の方法で直し、使っていた 切/入 ボタンで表示を消す。		
U11	受け皿高温自動OFF ●グリル受け皿に水を入れていなかったり、途中で水がなくなった。 ●手で連続して焼くときに通電を切らずに焼いた。	●焼けぐあい確かめ、焼き足りないときは受け皿に水(約200ml)を入れて手で焼けぐあいを見ながら焼く。 ● 切/スタート でヒーターを切ってから、受け皿に水を入れて焼く。	— 18
U (交互表示) 12	グリル高温自動OFF ●グリル庫内の発火などで温度が異常に上がった。	①すぐに電源スイッチを切る。 ②吸・排気パネル全体をぬれたタオルでふさぐ。 ③ブレーカーを切る。 ●炎が消えるまで扉を開けない。	— 6

表示	原因	直し方	参照ページ
U13 (左IH) U14 (右IH)	空焼き自動OFF ●空焼き状態が約15分続くと、自動的に通電を停止する。 ※鍋の種類により、停止までの時間が異なります。 ※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。	●鍋に調理物を入れて再度ボタン操作する。	—
U15 または表示に対し、油温が高く感じたり低く感じる	揚げ物そり鍋自動OFF ●鍋底に約2mm以上の反りがあったり、変形している。 ●トップレートや鍋底に、異物や汚れがこびり付いている。 ●トップレートが熱いときに揚げ物をした。 ●熱い油を使って予熱した。 ●予熱を始めてから油を継ぎ足した。	●底が反ったり、変形していない鍋を使う。 ●異物や汚れを取り除く。 ●トップレートが冷えてから、揚げ物をする。 ●常温の油を使って予熱する。 ●再度、温度設定し直す。	— 17 22 17
	● 揚げ物切/入 で煮炊きや湯沸かしなどをすると、表示することがあります。		
	●次の方法で直し、使っていた 切/入 ボタンで表示を消す。		
U22	表示部高温自動OFF ●表示部の上に高温の鍋などを置いた。	●表示部の上から鍋などを外す。	— 7

■以上の処置で直らないときや **H□□** 表示が出たときは…

H□□	●故障です。修理を依頼してください。 →電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容(Hの次に表示される2桁の数字)をお買い求め先または修理ご相談窓口にご連絡ください。
-----	---

次の表示が出たら…

保証とアフターサービス よくお読みください

■修理・使い方・お手入れなどは、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?」「次の表示が出たら…」(P.26~29)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
H□□表示が出たときは、その表示内容

- 保証期間中は、保証書の規定に従って、出張修理いたします。
保証期間：お買い上げ日から本体1年間
※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務用的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。
- 保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。
(出張診断のみでも料金がかかることがあります)
*修理料金は、次の内容で構成されています。
技術料 診断・修理・調整・点検などの費用
部品代 部品および補助材料代
出張料 技術者を派遣する費用
*補修用性能部品の保有期間 **6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6年間保有しています。
- ご相談におけるお客様の個人情報などのお取り扱いについては裏表紙をご覧ください。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。 <http://panasonic.co.jp/cs/>

●修理に関するご相談は

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル **0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地の「修理ご相談窓口」におかけください。

※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ことがあります。

●使い方・お手入れなどのご相談は

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時~20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

■上記番号がご利用いただけない場合 **06-6907-1187**
■FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03)3256-5444 Osaka (06)6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

●地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口へ転送させていただく場合がございます。

北海道地区	札幌 ☎(011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	近畿地区	滋賀 ☎(077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	旭川 ☎(0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166		京都 ☎(075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	帯広 ☎(0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3		大阪 ☎(06)6359-6225	大阪市城東区関目2丁目15-5
東北地区	函館 ☎(0138)48-6631	函館市西栲楼589番地241 (函館流通卸センター内)	奈良 ☎(0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地	
	青森 ☎(017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364	和歌山 ☎(073)475-2984	和歌山市中島499-1	
	秋田 ☎(018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1	兵庫 ☎(078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4	
	岩手 ☎(019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43	鳥取 ☎(0857)26-9695	鳥取市安長295-1	
	宮城 ☎(022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18	米子 ☎(0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33	
首都圏地区	山形 ☎(023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75	松江 ☎(0852)23-1128	松江市平成町182番地14	
	福島 ☎(024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15	出雲 ☎(0853)21-3133	出雲市渡橋町416	
	栃木 ☎(028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	浜田 ☎(0855)22-6629	浜田市下府町327-93	
	群馬 ☎(027)254-2075	前橋市箱田町325-1	岡山 ☎(086)242-6236	岡山市北区田中138-110	
	茨城 ☎(029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3	広島 ☎(082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5	
中部地区	埼玉 ☎(048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2	山口 ☎(083)973-2720	山口市小郡下郷220-1	
	千葉 ☎(043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5	香川 ☎(087)868-6388	高松市勅使町152-2	
	東京 ☎(03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	徳島 ☎(088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36	
	山梨 ☎(055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13	高知 ☎(088)834-3142	高知市仲田町2-16	
	神奈川 ☎(045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16	愛媛 ☎(089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	
九州地区	新潟 ☎(025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14	福岡 ☎(092)593-8002	春日市春日公園3丁目48	
	石川 ☎(076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地	佐賀 ☎(0952)26-9151	佐賀市鶴島町大字八戸字上深町3044	
	富山 ☎(076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4	長崎 ☎(095)830-1658	長崎市東町1919-1	
	福井 ☎(0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14	大分 ☎(097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35	
	長野 ☎(0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11	宮崎 ☎(0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	
	静岡 ☎(054)287-9000	静岡市葵区千代田7丁目7-5	熊本 ☎(096)367-6067	熊本市健軍本町12-3	
	愛知 ☎(052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	天草 ☎(0969)22-3125	天草市港町18-11	
	岐阜 ☎(058)278-6720	岐阜市中鵜4丁目42	鹿児島 ☎(099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33	
	高山 ☎(0577)33-0613	高山市花岡町3丁目82	大島 ☎(0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2	
	三重 ☎(059)254-5520	津市久居野村町字山神421	沖縄 ☎(098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11	

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。 <http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html>

1109

仕様

電源	単相200V(50-60 Hz 共用)	
消費電力	3,000 W	
大きさ(約)	幅599 mm×奥行563 mm×高さ230 mm	
グリル 焼き網	大きさ(約)	幅236 mm×奥行307 mm
質	大きさ(約)	60 mm
	量(約)	18.5 kg

	左右IHヒーター	グリル
消費電力	2,500 W	1,550 W
火力調節(約)	9段階調節 120 W相当~2,500 W	手動:3段階調節 890 W相当~1,550 W
揚げ物温度調節(約)	7段階調節 140~200℃	—
自動調理	—	生・姿焼き 切身/干物 つけ焼き
調理タイマー	1分~9時間30分	1分~30分

●待機電力…0.2 W ※電源スイッチが「切」の状態。

■左右IHヒーターやグリルを同時に使うときは、総消費電力(3,000W)を超えないようにするためヒーターの火力を次のように制限することがあります。
(鍋無し自動OFFが働いて一時的にヒーターが停止していても、使用中と判断されます)

- あとから操作するヒーターが入らない
- IHヒーターの火力を上げられない
(ボタンを押してもブザーが鳴って、受け付けません。)
- グリルをスタートすると、IHヒーターの火力が「7」・「8」から「6」に下がる(IHヒーターを片方のみ使っている場合)
- 加熱のスタート火力が「3」になる

➡特に、グリル(1,550W)・揚げ物(1,450W)・火力「6」以上(1,450W以上)をお使いの場合はご注意ください。
高火力が必要なときは、できるだけ同時使用を避けるか、他のヒーターの火力を下げてください。