クリナップ®

IHクッキングヒーター
取扱説明書　保証書付

2口オールメタル対応3口IHヒーター

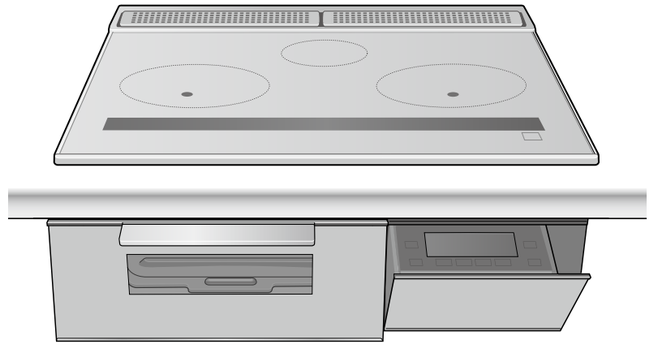
トッププレート幅 75cm	ZEHRB7M24WSS ZEHRB7M24WKK
トッププレート幅 60cm	ZEHRB6M24ASS ZEHRB6M24AKK

1口オールメタル対応3口IHヒーター

トッププレート幅 75cm	ZEHRA7M24BSS
トッププレート幅 60cm	ZEHRA6M24NSS

3口IHヒーター

トッププレート幅 75cm	ZEHRZ7M24CSS
トッププレート幅 60cm	ZEHRZ6M24TSS



このたびは、クリナップ商品をご購入いただきまして誠にありがとうございます。
この取扱説明書は、商品を安全に長い間ご使用いただくために、注意事項や
お手入れ方法についてまとめたものです。
ご使用前に必ずお読みいただき、以後も手近に保管し、ご活用ください。

●ご使用にあたってご不明な点や、お気づきの点がございましたら、お買い求めの販売店または下記クリナップカスタマーセンターまでお問い合わせください。

●お電話でのご用命

0120-126-174　通話料無料

クリナップカスタマーセンター

●インターネット窓口（クリナップホームページ内）
https://cleanup.jp/support/
右の2次元コードで［お客様サポートサイト］へ

受付時間　9:00～17:00

＊9:00～11:00および12:00～13:00は混みあいます。
＊年末年始はお休みさせていただきます。
＊諸般の事情により営業日、受付時間が変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。
＊インターネット窓口では、Q&A（よくあるご質問）をご紹介しております。
修理、お問い合わせは専用ページでも受付しております。

お電話は、内容の確認と商品機能やサービスの質の向上などを目的として、記録・録音させていただくことがあります。
あらかじめご了承ください。なお、個人情報保護方針はhttps://cleanup.jp/に公表しております。

レンジフードフィルターなどの訪問販売に関するご注意

クリナップの名前をかたって、レンジフードの交換用フィルターなどを訪問販売したり、電話で注文を取ろうとする業者がありますが、当社とは一切関係ございませんので十分ご注意ください。

クリナップ株式会社
〒116-8587　東京都荒川区西日暮里 6-22-22

KIKI-0374
2502A-64-49
ZY02-P56

IHで、お料理がもっと楽しくなる

IHヒーターで

基本の調理

加熱 P.16

とろ火～強火まで
火加減自由自在！

煮る

炒める

ゆでる

温める

蒸す

焼く

(タイマー)が使えます

温度を合わせて

揚げ物 P.18

素早い温度復帰で
カラッとおいしく！

焼き物 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

表示・音声の案内に合わせて

焼き物アシスト 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！)

自動で

炊飯 P.26

自動でごはんが炊ける！

湯沸し P.27

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
お好みの焼き加減で焼く

(タイマー)が使えます

オーブン P.38、42

オーブン感覚で
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。

もくじ

ページ

確認と準備

安全上のご注意 …… 4
使用上のお願い …… 7
各部の名前 …… 8
使える鍋は？ …… 10

使い方

さあ、調理してみましょう！ …… 12
■IHヒーターを使って調理
煮る・ゆでる・温める・蒸す 加熱 …… 14
炒める・火力を調節して焼く 加熱 …… 16
揚げる 揚げ物 …… 18
温度を合わせて焼く 焼き物 …… 20
表示・音声の案内に合わせて焼く 焼きものアシスト … 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 オーブン …… 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 オーブン …… 42
便利な機能 …… 44
●節電モード・電気代(目安)表示・省エネナビ・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 …… 61
アフターサービスについて …… 62
仕様 …… 62
保証書 …… 63

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。

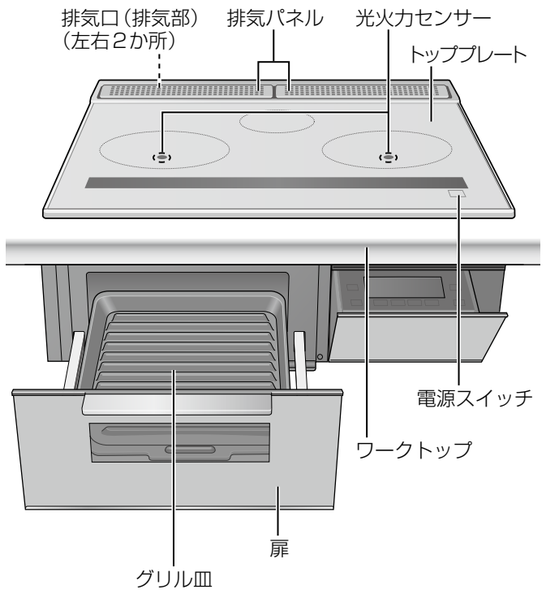
■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠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…



◎光火力センサーは、パナソニック ホールディングス株式会社の登録商標です。

本機の下に後方排気方式のビルトイン電気オーブンレンジを設置している場合

●IHクッキングヒーターを使っていなくてもオーブンレンジを使うと、排気部（左）が熱くなります。

揚げ物をするとき

⚠警告

⃠ ■そばを離れない

❗ ■「揚げ物」を選んで調理する
（加熱・湯沸しなどで調理しない）

■油の量と深さを守る

■鍋・フライパンなどは
光火力センサーが隠れるように置く

⚠注意

⃠ ■他の機器（ガスコンロなど）で、
あらかじめ加熱した油を使わない
（温度調節機能が正しく働かず、発火の原因）

■顔を近づけない（やけどの原因）

❗ ■油煙が多く出たら、
すぐに電源スイッチを切る
（加熱を続けると、発火の原因）

■油の飛び散りに注意する
（やけどの原因）
➡油の飛び散りを少なくするには（P.18）

炒め物や焼き物をするとき

⚠警告

⃠ ■そばを離れない

■予熱の火力は「中」以下にし、加熱しすぎない

❗ ■鍋・フライパンなどは
光火力センサーが隠れるように置く

鍋底の温度を正しく検知するために

■トッププレートや鍋・フライパンの
内外面に付いた水を拭き取っておく

※鍋底が薄いもの、反っているものは、
赤熱することがあります。

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、左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

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）

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）

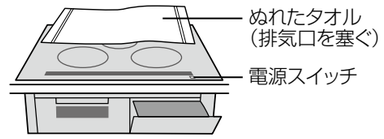
❗ ■グリル皿は付属品を使用する（発火の原因）

■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



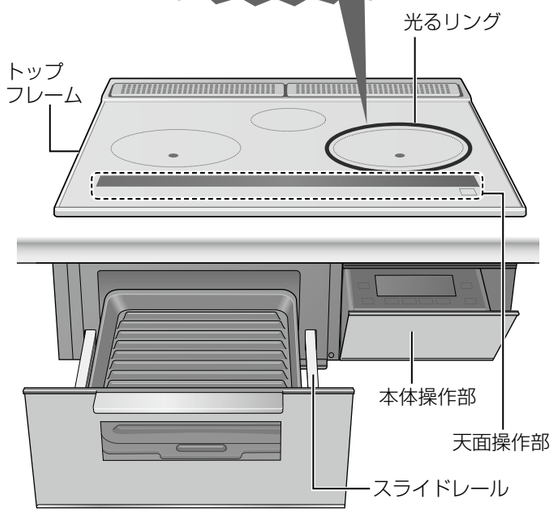
●炎が消え、庫内の温度が下がるまで扉を開けない。
（空気が入り、炎が大きくなります）

●扉（ガラス面）に、水をかけない。
（割れる原因）

安全上のご注意 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！



◎光るリングは、パナソニック ホールディングス株式会社の登録商標です。

⚠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裏表紙のクリナップカスタマーセンターに点検・修理を依頼してください。

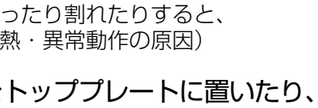
■分解・修理・改造をしない
（感電・けが・発火の原因）

➡修理は、お買い求め先または裏表紙のクリナップカスタマーセンターにご相談ください。

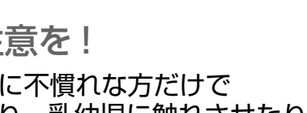
⚠警告

トッププレート（天面ガラス）には

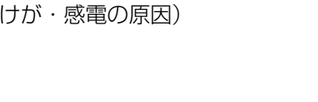
■鍋以外のものを置かない
- カセットコンロ・ボンベ・湯たんぽ・缶詰など（誤って加熱すると爆発の原因）



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

■天面操作部に水などをかけない
（天面操作ボタンが誤動作する原因）

■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）

■本体からの放熱により、コンロキャビネット内や隣接するキャビネット内の温度が上昇するため、収納物の保存には注意する
- 温度変化によって劣化しやすい調味料や食材の保存や、長期保存は避けてください。

■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裏表紙のクリナップカスタマーセンターに点検・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ご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

左右IHヒーター
- 煮る・ゆでる・温める・蒸す
- 炒める・火力を調節して焼く
- 揚げる　●温度を合わせて焼く
- （表示・音声に合わせて）焼く
- 湯を沸かす

後ろIHヒーター
- 煮る・ゆでる・温める・蒸す
- 炒める・火力を調節して焼く
- ごはんを炊く
- 湯を沸かす

警告／注意シール
※剥がれたときは
お買い求めください。
（P.61）

トッププレート（ガラス製）

排気パネル（2枚）

凸マーク（★4か所）
- 鍋を中央に置く目安
（目の不自由な方へ）

※使用中や使用後しばらくは、凸マークおよび周辺が熱くなることがありますのでご注意ください。

グリル
- 自動で焼く
- 凍ったままで焼く
- 手動で焼く
- 温度を合わせて焼く

グリル皿
※ご使用に伴い、裏面の塗装がこすれて剥がれたり、脚部分（2か所）が動いたりすることがありますが、使用上差し支えありません。

トップフレーム

●押すと開く

グリル扉（扉）
- 外して洗えます。（P.51）

※温度が上がりにくい「防熱グリルドア」を別売しています。（P.61）

庫内灯（左右2か所）

取っ手

光火力センサー（左右IHヒーター）
- 鍋底温度の見張り役です。鍋底温度を素早く検知し、火力をコントロールします。

<オールメタルIHのみ>

光るリング（各IH）
- 使用中、火力に合わせて明るさが変化します。
- **加熱を止めたり電源を切ったりしても、トッププレートが熱い間は点滅して、「高温注意」をお知らせします。**
使っていなくても、熱い鍋などを置くと点滅することがあります。
・点滅を消したいとき（P.48）

本体操作部

ツールボタン
- 「お手入れ」機能を使う（P.54）
- レンジフードを使う（P.46）
- 各種設定をする（P.48）

●次に操作できるボタンを表示しています。

ホームボタン
- 初期画面に戻す

※左記が初期画面です。
※グリル使用中は、操作できません。

聞き直しボタン
- 直前の音声を聞き直す
- はじめてガイドを聞く（P.12）

庫内灯ボタン
- 庫内灯をON/OFFする
・グリル庫内お手入れ時などに。

グリル（P.30～43）

タイマーボタン
- 「オーブン」を使う
- タイマーを使う

グリル切/入ボタン
- 「自動」を使う
- スタートする
- 切る

左右ボタン
- 「凍ったままIHグリル」、「手動」を使う
- 火力や温度、設定などを変更する

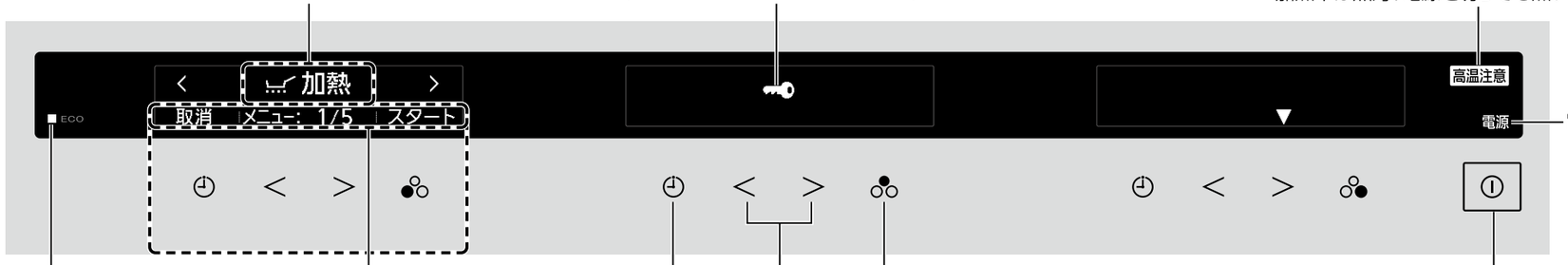
天面操作部

メニュー表示
- 各IHヒーターで選べるメニューが表示されます。

オールロック表示
- オールロック設定をすると、点灯します。（P.46）
（各ヒーター表示部と本体操作部）

高温注意表示
- 高温時は点灯します。

※（光るリング設定「切」のときは）加熱中は点灯、電源を切っても熱い間は点滅。



電源表示

エコランプ
- 省エネナビ運転するメニューを選ぶと、点灯します。（P.45）

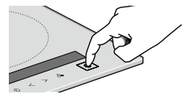
●次に操作できるボタンを表示しています。

タイマーボタン
- タイマーを使う（P.28）

左右ボタン
- メニューを選ぶ
- 火力や温度などを変更する

切/入ボタン
- スタートする
- 切る

電源スイッチ
- **スイッチの中央を指先で軽く、少し長めに**押してください。
（触れただけでは、反応しません）
- ボタン操作をせずに約15分たつと、自動的に切れます。（電源スイッチ自動OFF）
・自動で切れるまでの時間を変えるとき（P.48）



※電源がうまく入らなかった場合は、スイッチの中央を枠からはみ出さないように指先で軽く、少し長めに押す

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。

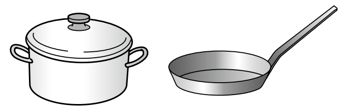
使える鍋は？

○ 使えます

オールメタルIH	鉄・ステンレスIH

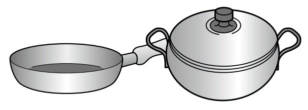
材質

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）

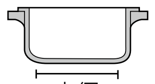
アルミ・銅・多層鍋



●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）

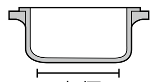
大きさ（底径）

12 cm～26 cm（アルミ・銅などは15～26 cm）



底径

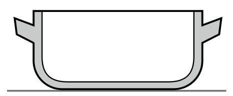
12 cm～26 cm（後ろIH：10～18 cm）



底径

底の形

平らで、トッププレートに密着する

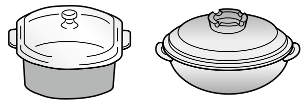


× 使えません

オールメタルIH	鉄・ステンレスIH

材質

耐熱ガラス・土鍋



●市販の土鍋は、[S CH-IH] [S 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）

アルミ・銅

多層鍋
（底は磁石が付かない非磁性ステンレスで、間にアルミや銅を挟んだもの）

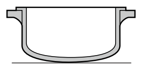
大きさ（底径）

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

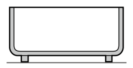
左右IH：12 cm未満
後ろIH：10 cm未満

●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。

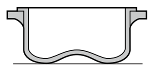
底の形



丸い



脚がある



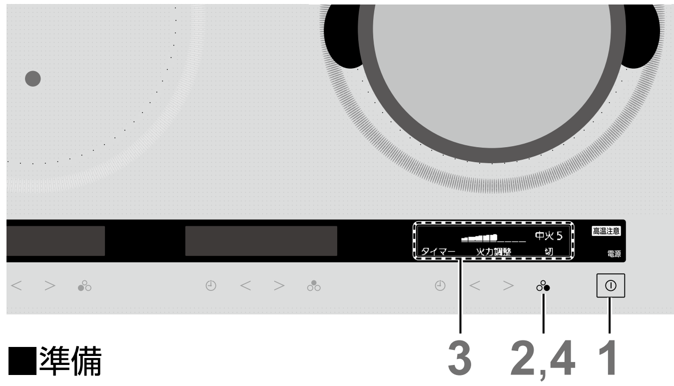
反りがある

●反りや脚が下記以上あるものは使わない。
・鉄・ホーロー・ステンレス：約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

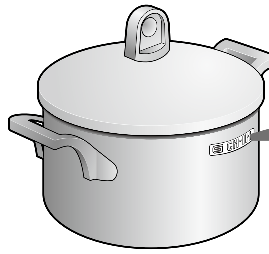
鍋に
水を入れて
加熱してみる！

○ 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**

●1口オールメタルタイプでは、使える鍋が左右IHヒーターで異なりますので、両方のIHヒーターでご確認ください。

ステンレス製の鍋やフライパンなどは



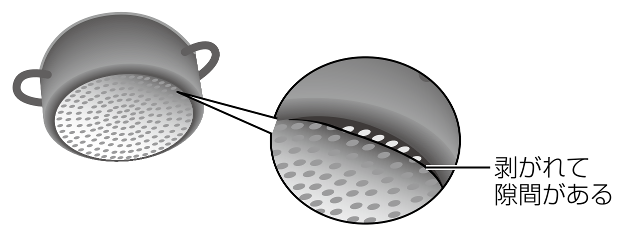
[S CH-IH] [S IH] マークがついたものがおすすめ！
一般財団法人「製品安全協会」が認証したIHクッキングヒーター（200 V）対応の商品です。（または、あっせん品をおすすめします）

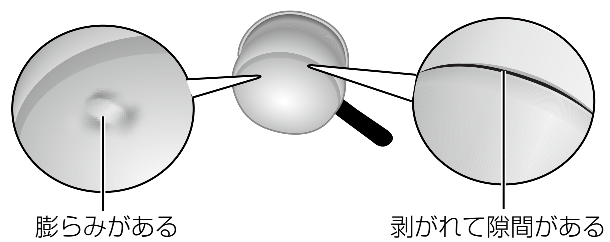
●あっせん品については、お買い求め先にお問い合わせください。
（アルミ製のフライパン・卵焼き器も、あっせん品をおすすめします）

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 ＞
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

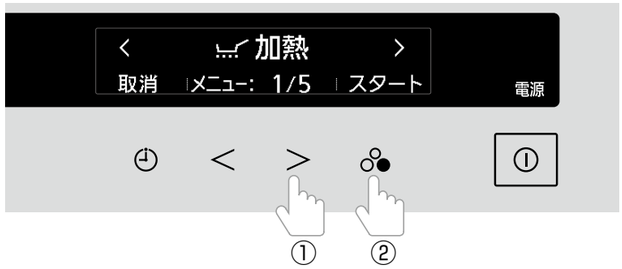
※後ろIH、左右IH、グリルの順に説明します。

■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 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」

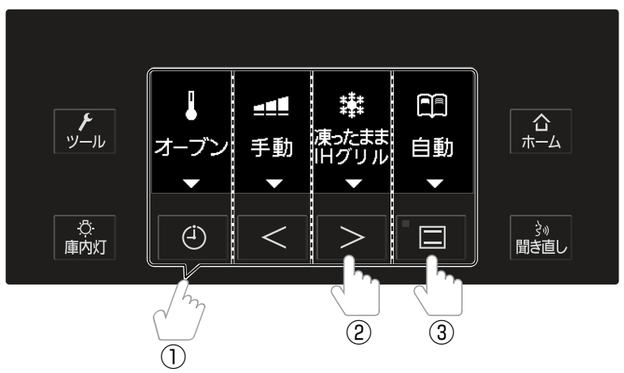
＜後ろIH＞「加熱」↔「炊飯」↔「湯沸し」

●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

- 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

▶ 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）
●「オーブン」……設定温度

③スタートする

- 自動で →P.32
- 凍ったまま IHグリルで →P.36
- 手動で →P.38、42
- オーブンで →P.38、42

煮る・ゆでる・温める・蒸す 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
			弱火		中火			強火			
消費電力（目安）											
左右IH	110 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1450 W	2000 W	2500 W	3200 W	
後ろIH	90 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1450 W	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	温め直し									
	溶かす（チョコレート バターなど）										
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。

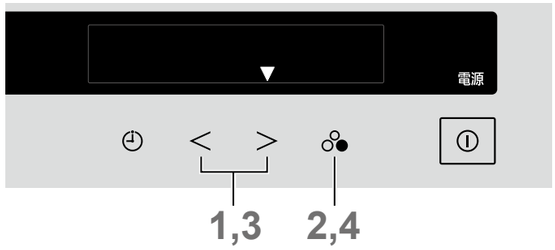
汁物などは加熱する前にかき混ぜて！

みそ汁・カレーなどの
汁物や煮物。

煮る

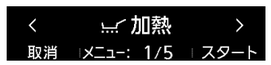
ゆでる・温める・蒸す

すべてのIHヒーターで



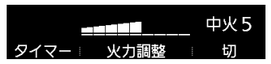
電源が入った状態で

1 「加熱」を選ぶ　＜　＞

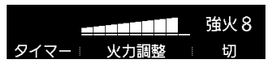


●電源を入れてから1分間は「加熱」を表示します

2 スタートする



3 火力を調整する　＜　＞



●＜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)

炒める・火力を調節して焼く 加熱

調理のポイント

火力感（ジュージュー音）を見て火加減を！

表示と火加減	とろ火	1	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	1450 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）		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▶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。

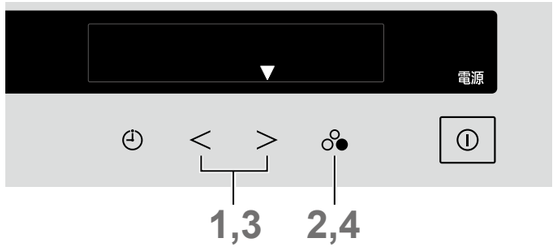
全体を手早く炒める

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

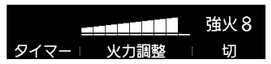
＜ ＞

●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

3 火力を調整する

＜ ＞



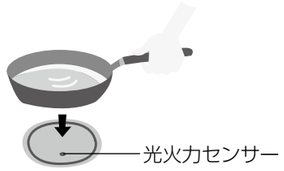
●＜を長押しすると素早く火力が下がる

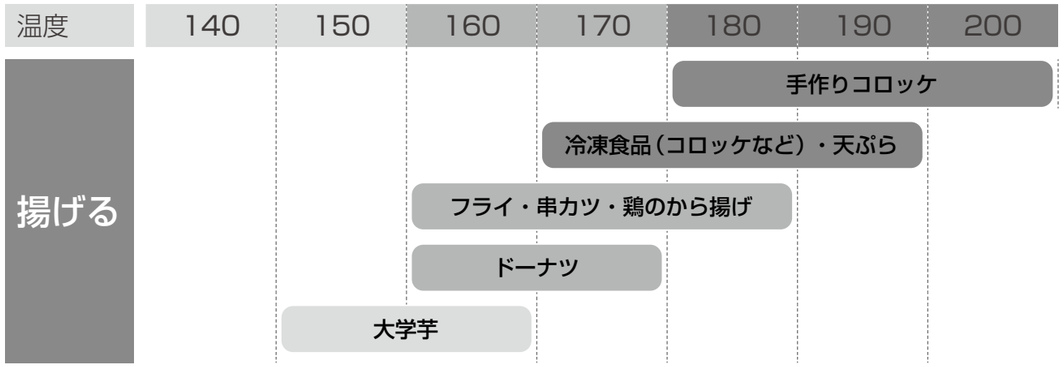
4 調理が終わったら切る

■タイマー／カウントタイマーを使うとき（P.28）

調理のポイント
鍋は中央に！

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





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。
→CH-IH IH マークの鍋、もしくは別売の天ぷら鍋 (P.61) 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）

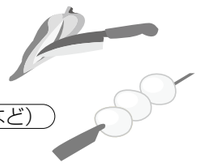
水分の多い材料などは下ごしらえする

●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（うずらなど）
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

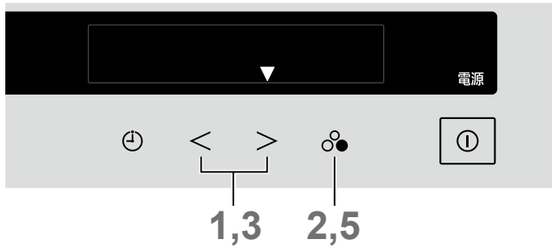
●ベーキングパウダーや砂糖を入れる
・ドーナツなどの生地

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（うずらなど）・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

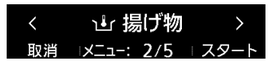
揚げる

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

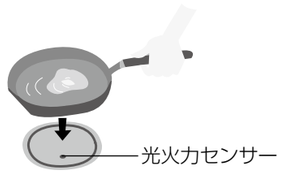
●予熱完了1分前に、音声でお知らせします。
●鍋によっては設定温度からずれることがあります。
→ ＜　＞ で温度を調節する。
●いつも同じ鍋を使う場合は、鍋に応じて温度を調整することができます。(P.58)

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）



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

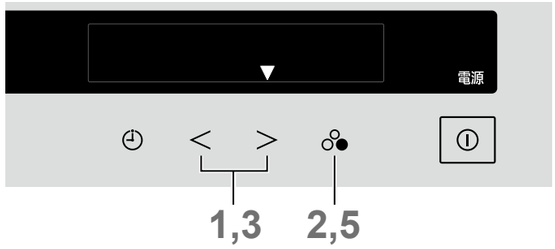
それ以外は、鍋底の温度がずれることがあります。

予熱 表示が消えてから

油や材料を入れる。

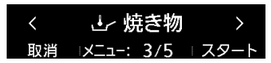
温度を合わせて焼く

左右IHヒーターで



電源が入った状態で

1 「焼き物」を選ぶ　＜　＞



2 スタートする

3 温度を合わせる　＜　＞

●温度の範囲（℃）：140～230

（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／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。

表示・音声の案内に合わせて焼く

焼き物アシスト

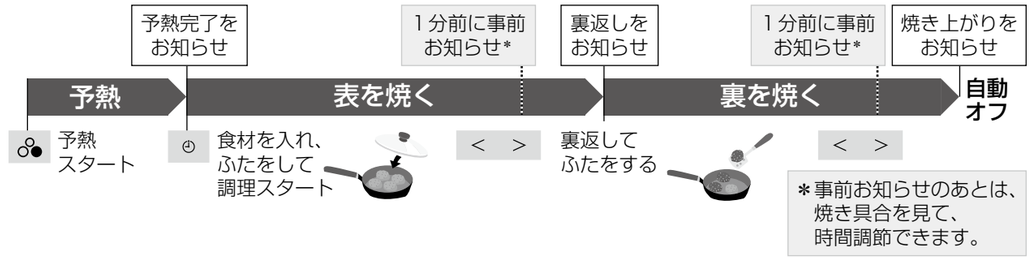
調理のポイント

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

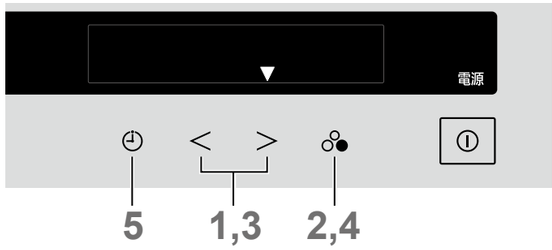
次の内容を守らないと、焼き足りなかったり、焼きすぎたりする場合があります。
→裏返し・焼き上がりの時間を調節してください。

- 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 IH 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）

表示・音声の案内に合わせて焼く（焼き物アシスト）

・メニューによって工程や表示、音声は異なります。表示や音声に従って調理してください。

左右IHヒーターで



電源が入った状態で

1 「焼き物アシスト」を選ぶ

＜ ＞

＜ 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 予熱完了の音声が流れたら
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 調理終了の音声が流れたら自動的に切れる

終了しました

▼5秒後

調理していたアシストメニュー選択画面を再表示

＜ 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。

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…

- IH 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）

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…

- 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）
  ③IH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

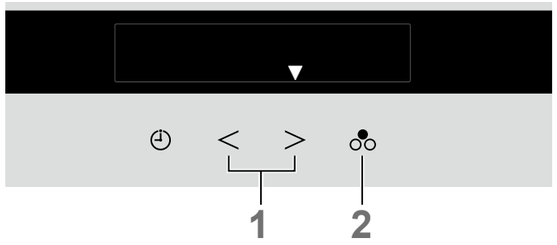
- 水：調味料の分量だけ減らす。
- 具：お米の重さの30 %程度に。
- 炊く直前に調味料を入れてかき混ぜ、具を米の上に載せる。

■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。

ごはんを炊く

後ろ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

ふたを閉めたままにすると、ごはんがべたつきます。

お知らせ

- 「炊飯」使用中はグリルは使えません。

湯を沸かす 湯沸し

調理のポイント

使える鍋ややかんに注意！
水の量を守る！
ふたをする！

使える鍋ややかんは…

- CH·IH IH 付きのステンレス製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…

- １Ｌ～２Ｌ。（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…

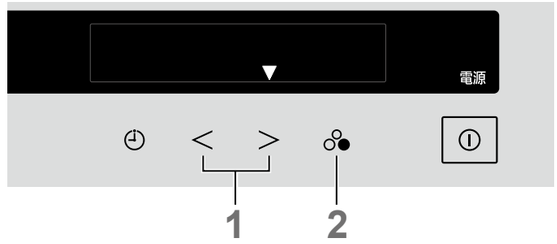
- 沸騰した湯が飛び散るとき
  →ふたをずらすか、 で切る。
- 沸騰しないで切れたとき
  →「加熱」（P.15）で沸かす。（深鍋で大量に沸かしたときなど）

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

< >

< 湯沸し >
取消 メニュー: 5/5 スタート

2 スタートする

湯沸し
切

（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 残 0:05 湯沸し
切

●保温中のみ表示
1分前から、1秒単位で減る

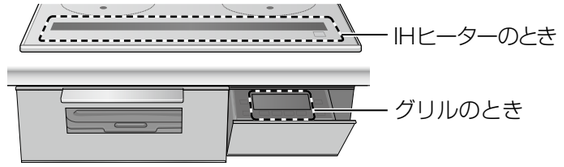
（約５分）

保温になってから５分を過ぎると
自動的に切れる

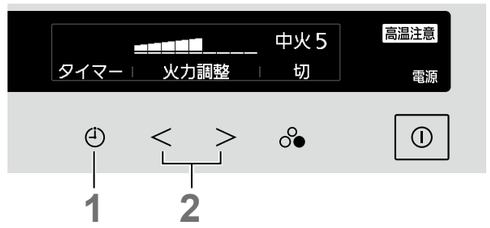
タイマーを使う

設定時間後、自動的に切りたいとき（タイマー）

長時間煮込むときや、
調理時間を正確に合わせたいときに便利



IHヒーターのとき



スタートしたあと

1 を押す

2 時間を設定する　＜　＞

●設定範囲：1分（0:01）～9時間30分（9:30）

●時間は、次の単位で設定できます。

30分まで　1時間まで　3時間まで　9時間30分まで
1分刻み　5分刻み　10分刻み　30分刻み

調理が終わったら**自動的に切れる**

■取り消すとき

－:－－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

1 を押す

2 時間を設定する　＜　＞

●設定範囲
・「手動」：1～30分
・「オーブン」：1～90分

●時間は、次の単位で設定できます。

30分まで　90分まで
1分刻み　5分刻み

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。

■取り消すとき

－－分が表示されるまで、＜　＞を押す

お知らせ

●＜　＞を押し続けると、早送りできます。

●＜を押すと、最長時間（オーブンの場合、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）

❶ を押す

❷ ＜　＞で時間を設定する
（設定時間：1～5分）

❸ 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 を**2回**※**押す**（カウントが始まる）

※「揚げ物」は1回

●1時間後までカウントします。

■止めるとき

再度押す

グリルのとき

スタートしたあと

1 を**2回押す**
（カウントが始まる）

●1時間後までカウントします。

■止めるとき

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	手動	凍ったまま IHグリル	自動
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。	**「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。	**冷凍した魚・鶏肉などを凍ったまま簡単に…** メニューに合わせると、火力や時間を自動で調節。	**グリルの定番メニューを簡単に…** メニューに合わせると、火力や時間を自動で調節。
グリル皿 ○ グリルに使える鍋 ○	グリル皿 ○ グリルに使える鍋 ○	グリル皿 ○ グリルに使える鍋 ×	グリル皿 ○ グリルに使える鍋 ×

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、中まで充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。

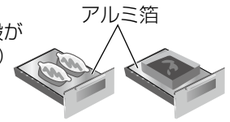
グリルの準備をする

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。**

切身・ホイル焼きなどは、少し間をあけて斜め置きに。（厚みのある方を中央寄りに）

鶏もも肉などは、横置きに。

グラタンなどは、縦置きに。

骨付き鶏もも肉・なすなどは、厚い部分を中央に。

食パンは横に並べる。

手前に載せるとメニューにより焼き色が薄くなることがあります。

3 調理物が動かないように 扉をゆっくり閉める

お願い

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

お知らせ

- 使い始めは、煙やにおいが出たり、異音（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

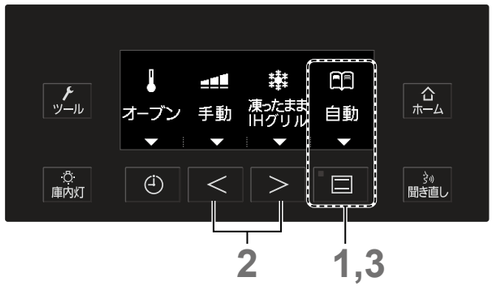
■メニューと下準備・焼き上がる時間の目安

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。 ●切り目を入れる。 （皮の乾燥による裂け・反りの防止） ●尾ヒレに化粧塩をする。 （焦げすぎ・型くずれ防止） ●特に水分の多い魚（甘だい・めばる・かさご など）のときは、グリル皿にシリコン加工した （または油を塗った）アルミ箔を魚の大きさ 程度に切って敷く。（裏面に魚のたんぱく質 が固まって付着するのを防止）
姿焼き・中 生魚の姿焼き	・さんま （生・塩・内臓を取ったもの） ・あじ （約150 g/尾）	さんま（1～5尾） お急ぎ 9～13分 標準 10～14分 しっかり 16～19分	
姿焼き・大 生魚の姿焼き	・たい（400 g以上） ・あじ（250 g以上） ・ひらあじ ・甘だい	たい（1尾） お急ぎ 14～17分 標準 17～20分 しっかり 21～24分	
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。 ●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。
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	
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「オーブン」で焼いてください。

グリル（グリル皿）で焼く（自動）

■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。



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　[ ]

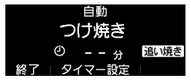
●調理の残時間は確定するまで点滅、確定したら点灯
●選択中の焼き方
●前回の焼き方を記憶しています

■焼き方の仕上がりを変えたいとき
15秒以内に [<] [>] で変える

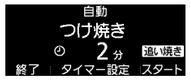
調理終了
調理が終わったら [ ] を押す
●[ ] を押さなくても、2分後に切れます。

■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）

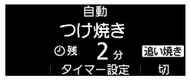
❶ [ ] を押す



❷ [<] [>] で時間を設定する
（設定時間：1～5分）



❸ [ ] でスタートする



追い焼き終了

凍ったままIHグリル 冷凍のコツ

調理物は…

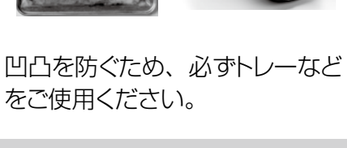
●厚みをそろえる
厚い物は火の通りが悪くなり、うまく焼けません。

●「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。

冷凍保存期間は2～3週間まで

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

●保存袋に冷凍する日付を記入する

調味料やたれにつけたら、すぐに冷凍する

キチンと密封する

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ことがあります。

●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）

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

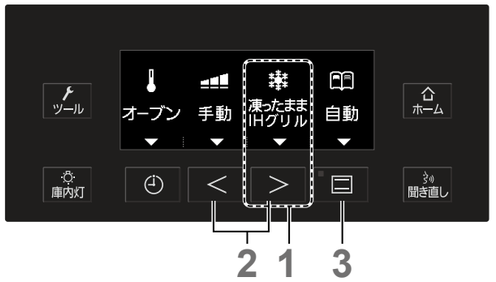
メニュー	食材	時間（約）	冷凍前の下準備
切身	（一塩もの・生） ・さけ ・さば （約80 g/切れ） （厚み：2.5 cm以下）	さけ（1～4切れ） 12～15分	●皮に切り目を入れる。 ● 塩を振るときは重量の約１％を目安に。
干物	・あじ・さんまの開き （約120～140 g/枚） ・かれい一夜干し ・ほっけ（約250 g/枚） （厚み：2.5 cm以下）	あじの開き（1～2枚） 12～18分	
つけ焼き つけ焼きや みそ漬けなど	・ぶりのつけ焼き ・さわら・たいのみそ漬け ・しょうゆ漬け （約80 g/切れ） （厚み：2.5 cm以下）	ぶり（1～4切れ） 11～15分	●つけだれは、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） ●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）
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	
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

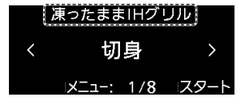
●必ず冷凍した調理物をご使用ください。（市販の冷凍食品は焼けません）
●つけ焼き、とりつけ焼きは、レシピ集（もっとIH! おうちメニューが増える本）に記載の材料・分量をお守りください。
（たれなどの水分が焼き具合に影響します）

グリル（グリル皿）で焼く（凍ったままIHグリル）

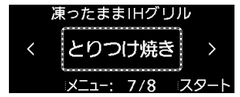


電源が入った状態で

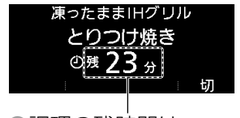
1 ＞ を押す



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

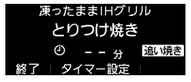
調理終了

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。

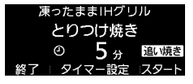
■焼き足りないときは追い焼きする

（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）

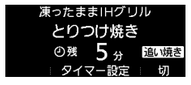
❶ ▣ を押す



❷ ＜ ＞ で時間を設定する
（設定時間：1～5分）



❸ ▣ でスタートする



追い焼き終了

グリル（グリル皿）で焼く 手動 オーブン

手動

■火力・焼き時間の目安

火力	メニュー例	焼き時間（約）
強	うるめいわし（8～10尾）	8～10分
	焼き鳥（500 g・8本）	15～17分
	さざえのつぼ焼き（6個）	10～15分
	うなぎ温め（1尾・2～3等分する）	5～ 6分
	いかの姿焼き（2杯）	8～12分
	切りもち（4個）	9～11分
	帆立貝（4個）	10～15分
	いかの一夜干し（1枚）	8～11分
	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・市販のみりん漬けは焦げやすいので注意する。

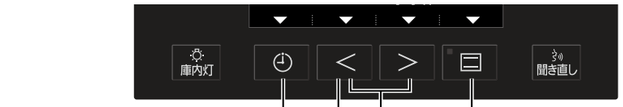
オーブン

■温度・焼き時間の目安

温度	メニュー例	焼き時間（約）
280	ホイル包み焼き（さけとしめじなど 火の通りやすいものの場合）	20～30分
	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
180	グラタン	15～20分
	フォカッチャ	7～13分
	スイートポテト（8個）	2度焼き ①20～25分 ②5分
160	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
120	パンあたため	5～ 6分
	チャーシュー	※80～※90分
	プリン（ガラス容器使用）	※45～※55分
100	蒸し鶏風	※40～※50分
	ドライフルーツ・ドライトマト	※70～※90分
80	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。
●「オーブン」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）

グリル（グリル皿）で焼く（手動／オーブン）



手動

1 ＜ を押す

2 ヒーターを選ぶ ＜ ＞

●表面に焦げ目をつけたいときは上ヒーターを選ぶ

3 スタートする

4 火力を調節する ＜ ＞

●上ヒーターのときは火力を調節できません

5 調理が終わったら 切る

●連続して焼くときも、いったん切る。（約30分を超えると「切り忘れ自動OFF」が働きます）

■タイマー／カウントタイマーを使うとき（P.28）

オーブン

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）

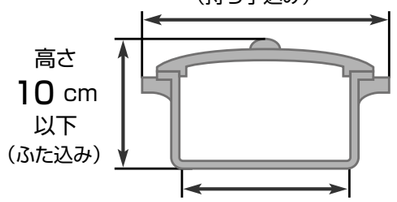
●S CH-IH S IH 付きの鍋がおすすめ！

※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。

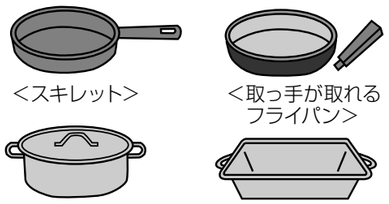
大きさ

外形22 cm×36 cm以下
（持ち手込み）



※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。



●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）

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

＜塗装（フッ素、シリコンなど）加工された鍋は…＞

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

＜グリルに直接入れてはいけないもの＞

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

グリルに使える鍋の準備をする

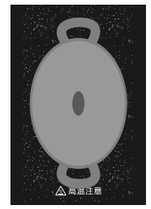
グリルに使える鍋を使う

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 オーブン

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などに。

オーブン
■温度・焼き時間の目安

温度	メニュー例	焼き時間（約）	ふた
280			
260			
240			
220	フルーツクランブル	10 ～ 15 分	−
200	燻製（サーモン・ししゃも・ゆでたまご）	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
	パエリア	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			

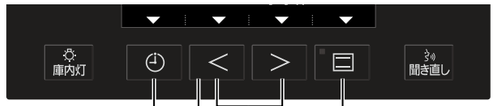
●設定温度や時間は、鍋の種類や材質、食材の大きさや分量などにより異なります。様子を見ながら調整してください。
●「オーブン」で焼き時間が30分を超えるもの（※）は、タイマーを使ってください。
（約30分で「切り忘れ自動OFF」が働いて通電が止まります）

グリル（使える鍋）で焼く（手動／オーブン）

⚠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

1 ＜ を押す

2 ヒーターを選ぶ ＜ ＞

●表面に焦げ目をつけたいときは
上ヒーターを選ぶ

3 スタートする

4 火力を調節する ＜ ＞

●上ヒーターのときは火力を調節できません

5 調理が終わったら 切る

●連続して焼くときも、いったん切る。
（約30分を超えると「切り忘れ自動OFF」が働きます）

■タイマー／カウントタイマーを使うとき（P.28）

オーブン

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）

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で、火力が弱くなる。
●火力が1～数段階下がる。
●火力を上げたりスタートしたりできない。
●「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。
●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「－－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)

省エネナビ

「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

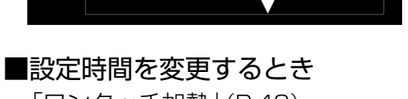
●省エネ効果の算出条件
・加熱開始から予熱完了お知らせ後食材投入までにかかるおおよその時間とその時に要する電力量で算出。
・天ぷら鍋(底の直径14 cm)、フライパン(底の直径18 cm)の当社標準鍋を使用しています。
●省エネ効果は、油量、鍋の大きさ・材質、およびIHヒーターの種類(オールメタル対応か、鉄・ステンレス対応か)により異なります。

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

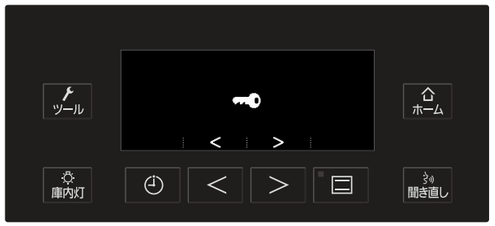
●「5」以下の火力で約10分以上加熱を続けているときに、働きます。
●鍋の種類・材質・底の形や大きさ・火力・調理メニューなどによって、加熱が止まるまでの時間や焦げ付き方は変わります。
(煙やにおいが出ることもあります)
●煮物・煮込み以外の調理では、誤検知して加熱が止まることがあります。
(ジャム作りなど弱い火力で水分を飛ばすものや、パエリアなど少し焦げ付かせるもののとき)
→再加熱するには「切/入」ボタンを押して、表示を消してから加熱する。

■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

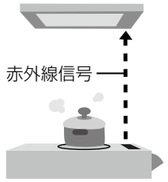
操作を簡単に…
左右IHヒーターで操作できるメニューを減らせます

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

■設定するとき
「かんたんモード」(P.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

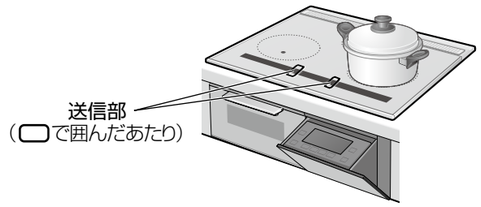
電源が入った状態で

1 ツール を押す

2 ＜ を押す

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

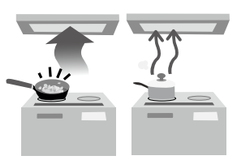
1 ツール を押す

2 ＜ を押す

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。
- 送信部に油汚れが付いたままにしない。
- テレビ・照明器具などのリモコンを使いながら操作しない。

●その他の理由でうまく送受信できない場合は、レンジフード側で操作してください。
(レンジフードの取扱説明書をご覧ください)

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 (約3秒) (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 レンジフードが作動したコードで ▭ 押す (切り換え完了)

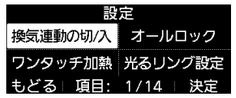
設定を変更する

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

2 ＞ を押す



3 変更したい項目を選んで決定する

＜ ＞ → ▭

4 設定内容を選択し決定する

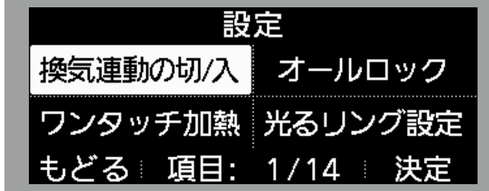
＜ ＞ → ▭

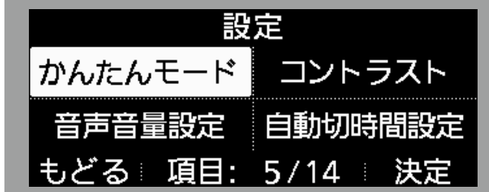
設定が完了したら

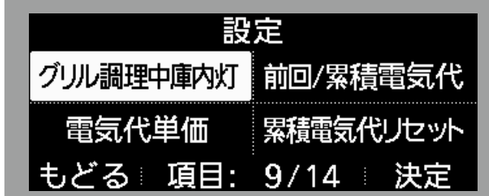
※いずれかのヒーター使用中は、変更できません。

※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」メニューが使えます。
	かんたん＋	「加熱」・「揚げ物」・「焼き物」・「湯沸し」メニューとタイマーが使えます。
	[解除]	
コントラスト	淡←コントラスト→濃	●「＜＞」ボタンを押すごとに少しずつ画面の濃さが変わります。 「＜」淡くなる 「＞」濃くなる ●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。）
音声音量設定	[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。）
		音量を大にします。
	[ ]	音量を中にします。
		音量を小にします。
		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。

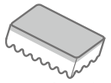
お手入れする

⚠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

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

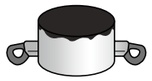
油汚れは
洗剤を付けた布巾で拭く

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

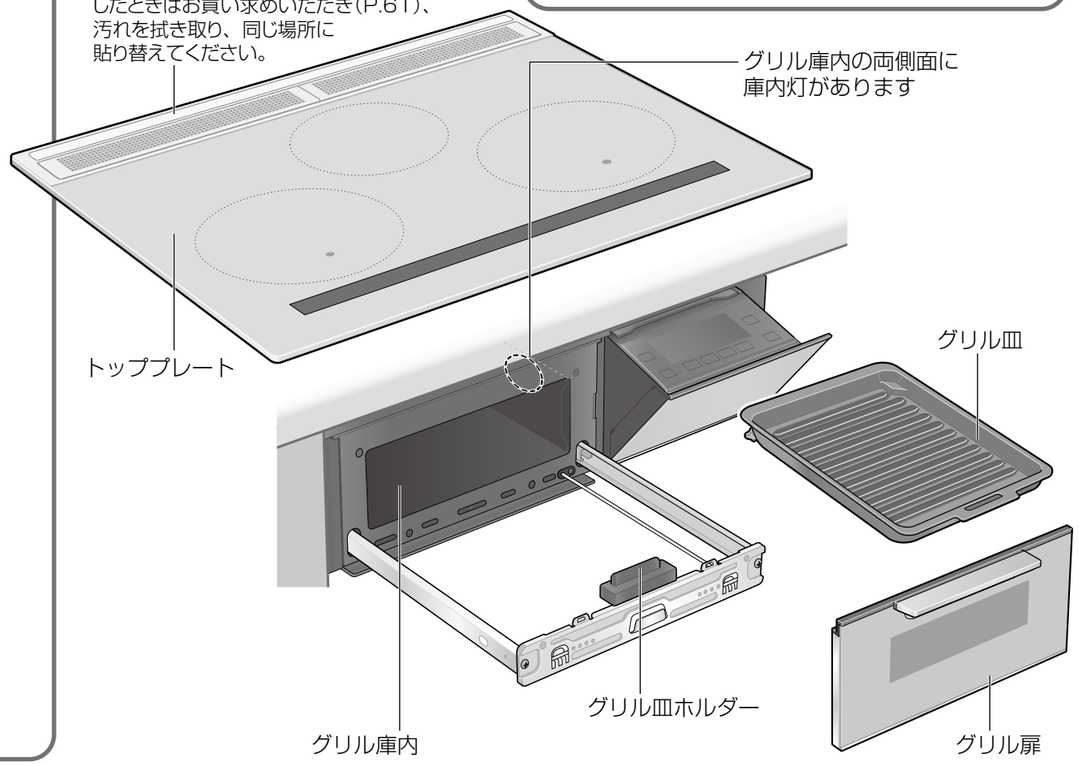
＊トッププレートの写真は実物と異なります

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）



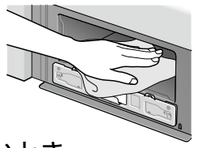
安全に関する「警告／注意シール」が貼り付けてあります。
シールが剥がれたり、読めなくなったりしたときはお買い求めいただき（P.61）、汚れを拭き取り、同じ場所に貼り替えてください。



使うたびに！

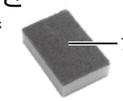
グリル庫内（底面・両側面・天井面）

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）

- 庫内灯を押すと庫内灯がつきます。
  庫内が見え、お手入れしやすくなります。

グリル皿／グリル扉

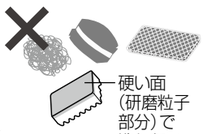
取り外して、洗剤で洗う

- 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）



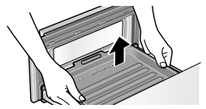
グリル扉

- 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

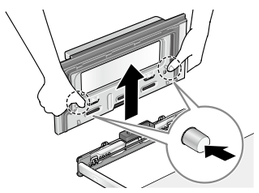
■外すとき
持ち上げて外す



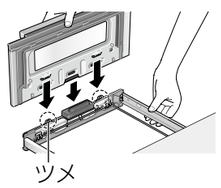
■取り付けるとき
グリル皿の穴をグリル皿ホルダーにはめ込み、スライドレールに載せる。

グリル扉

■外すとき
押しながら、真上に抜く



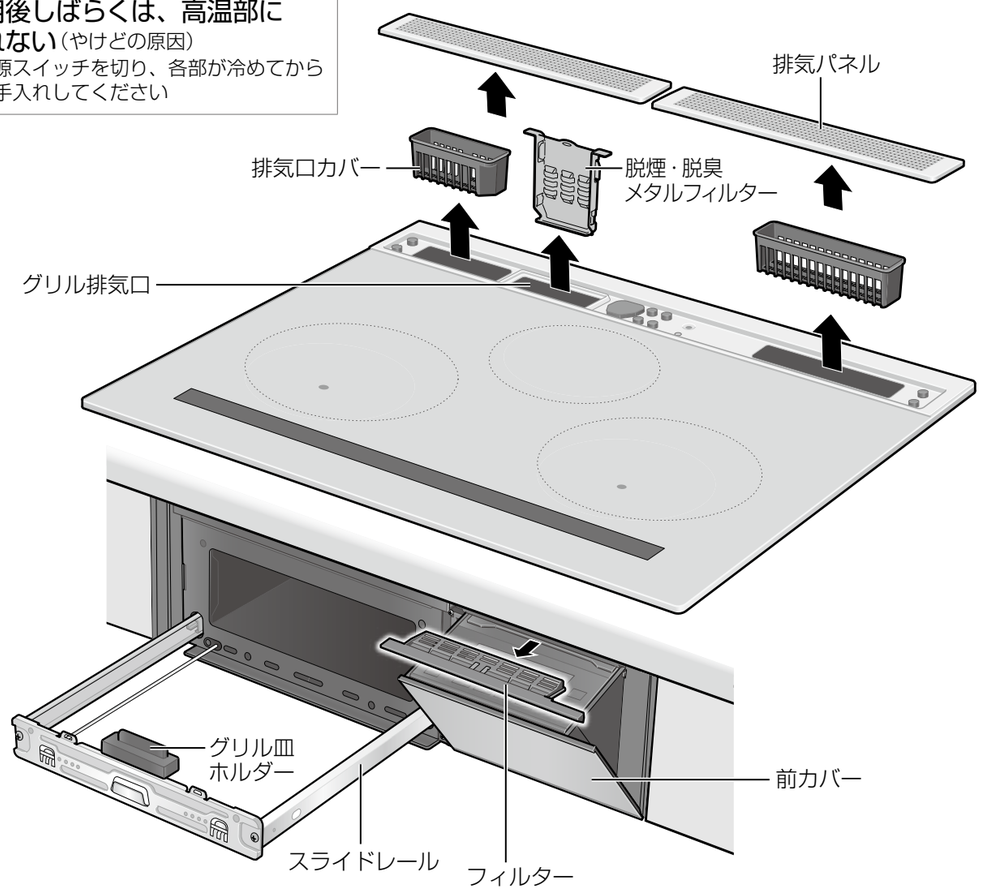
■取り付けるとき
グリル扉取り付けツメを3か所同時に奥まで確実に差し込む



お手入れする

⚠警告

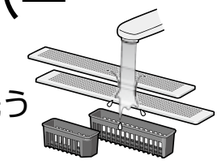
使用後しばらくは、高温部に触れない（やけどの原因）
→電源スイッチを切り、各部が冷めてからお手入れしてください



こまめに！

排気パネル 排気口カバー

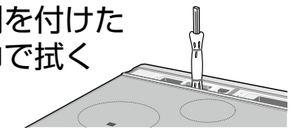
洗剤で洗う



●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。

グリル排気口

洗剤を付けた布巾で拭く



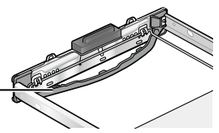
●割り箸に布などを巻き付け、強く縛る。（落とさないようにする）
→落としてしまったときは、お買い求め先または裏表紙のクリナップカスタマーセンターに点検・修理をご依頼ください。

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）

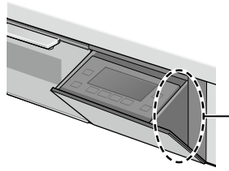
外れたときは凸部を穴に押し込む



本体操作部／周辺

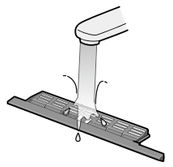
布巾をよく絞り、水拭きする

■次の箇所も忘れずに



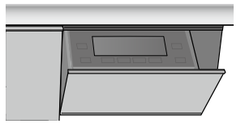
フィルター

洗剤で洗う



外し方・取り付け方

1 本体操作部を開ける



2 くぼみに指をかけて引き抜く

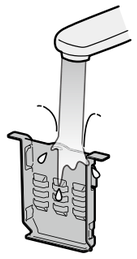
■取り付けるとき
リブ（2か所）に沿って奥まで差し込む

お知らせ

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

脱煙・脱臭メタルフィルター

洗剤で洗う



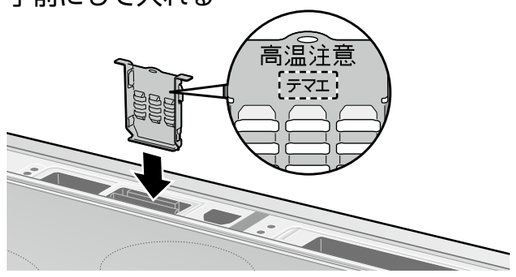
■汚れが取りにくいとき
油汚れ用の住宅用合成洗剤で10分程度、浸け置きする。
流水で洗い流して、汚れ残りを洗剤を付けたスポンジで洗う。

お知らせ

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

取り付け方

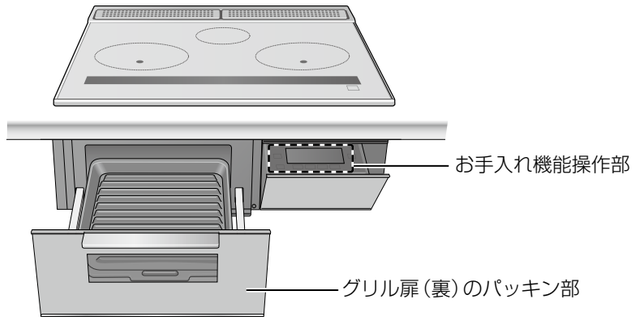
「テマエ」と印字されている面を手前にして入れる



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

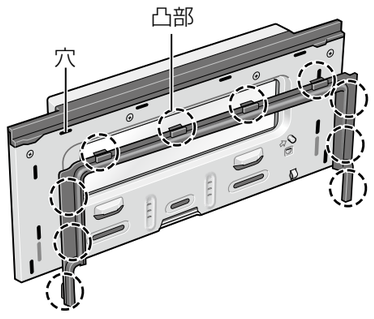


扉の隙間から煙が漏れ出したり、柔軟性がなくなるなど、

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.61）



■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）

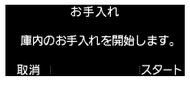
グリル庫内の汚れが目立ってきたら…
「お手入れ」機能を使う

■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 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！

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。

プリンは「グリル（オーブン）」を使う
●繊細に温度が管理できるから低温調理も得意です。

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！

●IH CH-IH IH マークの鍋やフライパンをおすすめします。
素材や構造がIHヒーターの特性に合わせて作られています。

くっついたり焦げ付いたりしてしまう

各調理に適したメニューで！

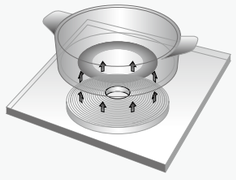
●揚げる・焼くはそれぞれ専用メニュー
（「揚げ物」・「焼き物」）をお使いください。
また、定番の焼き物料理（10種類）は、「焼き物アシスト」を使えば、温度だけでなく、食材の裏返しや焼き上がりのタイミングもIHが教えてくれます。

●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。
鍋に何も入ってない状態（予熱のときなど）では、必要以上の火力で温めると鍋底だけが高温になりすぎることがあります。

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
電源	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）
		「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）
電源	使用中に **ヒーターが切れていた**	**「切り忘れ自動OFF」が働きました** ●一定時間ボタン操作しないと、ブザーが鳴ってヒーターが切れます。 （IHヒーター：約45分、グリル：約30分） ➡再度、ボタン操作する。 •長時間の調理をするときは、タイマーを使う。 ●「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）
電源	**ブレーカーが落ちる**	●ご家庭の総電気容量が不足していると、他の電気製品と同時使用した場合にブレーカーが落ちることがあります。 ➡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。
火力	IHヒーターの **火力感がなくなる**	**「温度過昇防止」が働きました** ●予熱時間が長すぎたときなど、鍋底の温度が上がりすぎると、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。
		●土鍋など、IHヒーターが高温になる鍋を使っていませんか？ ➡市販の土鍋は、SG CH-IH SG IHマークや「IH用」の表示があっても使わない。
火力	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**	●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	IHヒーターの **火力が一瞬停止する**	●鍋が傷んだり変形したりしないように、自動的に火力を制限しています。 •鍋やフライパンの温度が部分的に上がると、数秒間停止することがあります。 ➡すぐに火力は復帰します。異常ではありません。
火力	アルミ・銅鍋を使うと **●「7」・「8」が弱い** **●火力が下がる**	＜２口オールメタル／１口オールメタルタイプ＞ ●アルミ・銅鍋は、鉄などの鍋に比べ、「7」「8」の火力感が約10～15％弱くなります。（パナソニック（株）測定方法による） ➡加熱時間を長めにし、様子を見ながら調理する。 ●動きやすい（小さい・軽くて薄い・底が変形している）鍋を使っていませんか？ （鍋が動くと、自動的に火力が１～数段階下がることがあります。） ➡鍋の大きさや底の形を確認する。（P.10） ➡トッププレート・鍋底がぬれていたら、拭く。 ●IHヒーターから鍋をずらしませんでしたか？
火力	火力表示が **「9」にならない**	＜２口オールメタル／１口オールメタルタイプ＞ ●アルミ・銅鍋を使っていませんか？

	こんなときは	ここを確かめてください
音	**加熱中に鍋から音がする**	●鍋の種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がして、取っ手にわずかな振動を感じたり、動いたりすることがあります。 （異常ではありません） ➡鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。
		●加熱中に鍋を外すと、「ピン」という短い金属音がすることがあります。
音	本体内部の音の **大きさが変わる**	●本体内部にある冷却ファンの音で、火力や鍋の材質に応じて運転モード（４段階）が切り換わります。 （火力を上げると高速運転するため、音も大きくなります）
音	**左右で音の大きさが違う**	●１口オールメタルタイプでは、同じ鍋を加熱していても、左右のIHで音の大きさが違う場合があります。（故障ではありません）
音	電源スイッチを切っても **ファンの音がする**	●本体内部の温度が高い間は、冷却ファンが作動します。 （温度が下がると、自動的に止まります）
音	音声ガイドが **聞こえない**	●音声を消していませんか？（P.48）
音	はじめてガイドが **●長い　●止まらない**	●すべてを説明するのに、約８分かかります。 ➡途中で終了したいときは、聞き直しを押す。（P.12）
操作・表示	**天面操作できない**	●指サック・傷テープをして操作していませんか？ ●ぬれた手で操作していませんか？ ●鍋の取っ手を持ったまま、操作していませんか？ ●天面操作部に何か付いていませんか？ ➡電源スイッチを切り、付いているものを取り除き、再度、電源スイッチを入れる。 •揚げ物・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ないことがあります）
操作・表示	天面操作部のボタンの **周囲を触っても作動する**	●水などが、ボタンの周囲に付いていませんか？
操作・表示	「切／入」ボタンを押しても **炊飯を中止できない**	●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。
操作・表示	炊飯・グリル（自動）の 残時間表示が **途中で増える、減る**	●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。
操作・表示	揚げ物を始めると **調整 が点灯する**	●「揚げ物温度調整」が設定されています。（P.58）
操作・表示	エコランプが**つかない**	●「揚げ物」「焼き物」「焼き物アシスト」のみ働きます。
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）

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	「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）
操作・表示	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ませんか？（P.7）
揚げ物	**●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） ➡IH CW-IH IH 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。
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。 ➡IH CW-IH IH 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）
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） ●鍋底に磁石が付かない鍋ややかんを使っていませんか？ ●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。

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

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」のみ点灯

■取り消すとき

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

■調整した温度を確認するとき

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

※調整後に別の鍋を使うときは、調整した温度を確かめてから調理してください。

	こんなときは	ここを確かめてください
湯沸し	ブザーが鳴ったのに **沸騰していない**	●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）
湯沸し	**時間が長くかかる**	●他のヒーターも使っていませんか？（同時使用すると、時間が長くなる場合があります）
鍋	以前のIHクッキングヒーターで使えた**鍋が使えない**	●IHが変わると、使えないことがあります。 IH CW-IH IH 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）
こげつきお知らせ	加熱が止まったときの **焦げ付きが多い**（少ない）	●鍋の種類・材質・底の形や大きさ・火力・調理メニューなどによって、加熱が止まるときの焦げ付き方は変わります。
こげつきお知らせ	焦げ付いているのに **加熱が止まらない**	●「こげつきお知らせ」を解除していませんか？ ●「6」以上の火力では、働きません。
こげつきお知らせ	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）
グリル	本体操作部が **収納できない**	●異物が挟まっていませんか？
グリル	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？
レンジフード	＜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＞ 火力、煙の量、においの強さが変わっても **風量が変わらない**	●風量は、調理状態（メニュー・火力・温度など）に応じて変わります。 （煙の量・においの強さには連動しません） ●風量は、火力を変えてもすぐに変わりません。 ➡強制的に風量を変えたいときは、レンジフードで風量を変える。 （レンジフードで強制的に風量を変えると、風量は連動しなくなります。） ●レンジフードの「おまかせ自動運転」を解除していませんか？ ➡レンジフードの「エコナビ」ボタンで、「おまかせ自動運転」を再設定する。
レンジフード	＜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**	●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…

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。

表示		ここを確かめてください
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せんか？(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せんか？(P.26) ●ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を置いていませんか？ (そのまま放置すると、１分後に表示が消えて通電を停止します)

●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？ ➡❶すぐに電源スイッチを切る。 ❷排気パネルをぬれたタオルで塞ぐ。 ❸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。
2口オールメタルタイプ 1口オールメタルタイプ 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せんか？(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。 (CH-IH IH 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？

表示		ここを確かめてください
U34	揚げ物鍋ずれ 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せんか？(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。

■以上の内容を確かめ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裏表紙のクリナップカスタマーセンターにご連絡ください。

別売品

■天ぷら鍋

品番：KZ-T3S

■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

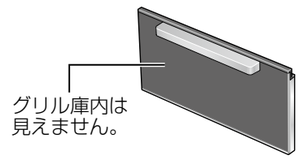
■IHラクッキングリル専用
グリル皿(消耗部品)

品番：AZU50-E80

※下記の別売品は本機種ではご使用いただけません。お間違えのないよう、充分ご注意ください。

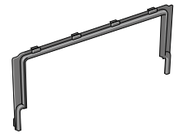
■グリル皿
品番：AZU50-B55
AZU50-D68
AZU50-F00

■防熱グリルドア



品番：KZ-GDB5

■ドアパッキン(消耗部品)



品番：AZE99-E80

■警告／注意シール

品番：AZY35-L51

お買い求め先、または裏表紙のクリナップカスタマーセンターにお問い合わせください。

長くご愛用
いただくために

アフターサービスについて

お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは危険です。絶対にしないでください。

■保証書（取扱説明書の63ページについています。）
保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保証期間…お買い上げ日から１年間。
ただし一般家庭用以外に使用される場合は除きます。

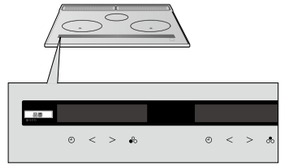
グリル皿は消耗品ですので、保証期間内でも「有料」とさせていただきます。

■修理を依頼されるとき
「故障かな？」「こんな表示が出たら…」（56～61ページ）に従ってご確認のあと、直らないときは必ず電源スイッチを「切」にしてから、工事店・販売店、または裏表紙のクリナップカスタマーセンターまでご依頼ください。

- ●保証期間中は
  保証書の規定に従って出張修理をさせていただきます。
- ●保証期間が過ぎているときは
  修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理致します。

ご連絡していただきたい内容
- ●ご住所、ご氏名、電話番号
- ●製品名、品番、お買い上げ日
- ●異常の内容（できるだけ詳しく）
- ●訪問ご希望日

■品番記載位置
品番は、
IHクッキングヒーター
天面操作部に記載しております。



■補修用性能部品の保有期間
当社は、このIHクッキングヒーターの補修用性能部品を製造打ち切り後８年保有しています。
（補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。）
※保有期間を過ぎた部品は、供給できない場合があります。

仕様

タイプ			2口オールメタルタイプ		1口オールメタルタイプ		鉄・ステンレスタイプ	
品番			ZEHRB7M24WSS ZEHRB7M24WKK	ZEHRB6M24ASS ZEHRB6M24AKK	ZEHRA7M24BSS	ZEHRA6M24NSS	ZEHRZ7M24CSS	ZEHRZ6M24TSS
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
		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	24.2 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

保　証　書

◉ 関連機器用

シリーズ・品番	IHクッキングヒーター	ZEHRB7M24WSS・ZEHRB7M24WKK・ZEHRB6M24ASS・ZEHRB6M24AKK・ZEHRA7M24BSS・ZEHRA6M24NSS・ZEHRZ7M24CSS・ZEHRZ6M24TSS		
保　証　期　間	取付・設置日から1年間		★取付・設置日	年　月　日

★お客様	ご住所	
	お名前	様　TEL　（　）
★販売店	住所 店名	TEL　（　）　㊞またはサイン

ご販売店様へ　上記★印欄は必ず記入してお渡しください。

見本

無料修理規定

★印欄に記入がない場合は、商品に貼付されている検査済証に記載のロットNo.などから確認できる製造年月日により、保証期間の開始日を認定させていただきます。

本保証書は、取付・設置日から本保証書に明示した期間中故障が発生した場合には、無料修理規定の内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、下記クリナップカスタマーセンターまたはお買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
   保証期間中は無料修理になりますので、修理に際しては必ず本保証書をご提示ください。
2. 修理が保証期間中の無料修理に該当するかどうか、また、アフターサービスについてご不明な点がございましたら、下記クリナップカスタマーセンターまたはお買い上げの販売店にご相談ください。
3. ご転居の場合の修理依頼先は、下記クリナップカスタマーセンターまたはお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 保証期間内でも次の場合には、原則として有料にさせていただきます。
   (1) 使用上の故意・過失または不適切な修理や、改造による故障および損傷。
   (2) 消耗部品（照明の管球、グローランプ、パッキンなど）の取り替えや修理、ストレーナーのゴミづまりなどによる故障および損傷。
   (3) お買い上げ後の取付・設置場所の移設、輸送、落下などによる故障および損傷。
   (4) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変および公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）による故障および損傷。
   (5) 車両、船舶などに取付・設置された場合に生じる故障および損傷。
   (6) 仕上げの傷などで、お引き渡し時に申し出がなかったもの。
   (7) 瑕疵（かし）によらない自然の損耗、サビ、カビ、変質、変色、その他類似の事由による場合。
   (8) 維持管理の不備による汚れ、サビ、給水管、排水管のつまりなどの不具合。
   例えば、塩素系の洗剤、漂白剤、ヌメリ取り剤の使用によるシンク、カウンターのサビや腐食。
   (9) 第三者による管理上、メンテナンス上などの不備に起因する不具合。
   例えば、ハウスクリーニング業者が指定の洗剤以外のクリーニング剤を使用してシンク、カウンター、扉などに変色や腐食が生じた場合、また、禁止されている方法で洗浄剤などを噴霧あるいは塗布したことによって機器の作動不良が生じた場合。
   ならびに、浄化槽や洗浄剤から発生するガスによるシンクや金属部品の腐食。
   (10) タバコの火、商品を傷める薬品（有機溶剤、塩素系洗剤、強酸,強アルカリ性洗剤など）の使用により、発生した損傷。
   (11) 犬・猫・鳥・鼠などの小動物や虫などの害に起因する故障および損傷。
   (12) 取付・設置説明書に記載された方法以外の取付・設置、または工事内容に起因する故障および損傷。
   (13) 建築躯体（くたい）の変形（強度不足、ゆがみ）など商品以外の不具合に起因する故障および損傷。
   (14) 異常電圧や指定外の燃料・電源（電圧・周波数）の使用および異常水質による故障および損傷。
   (15) 契約時、実用化されていた技術では予防することが不可能な現象またはこれが原因で生じた事故による場合。
   (16) 一般家庭用以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
   (17) 取付・設置完了後、引き渡し日までの間の管理などの不備による故障および損傷。
   (18) 保証期間経過後に申し出があった、もしくは、保証該当事項の発生後、速やかに申し出がなかった故障および損傷。
   (19) 本保証書のご提示がない場合。
   (20) 本保証書に取付・設置年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合（領収書などで左記内容がわかる場合はその限りではありません）、あるいは字句を書き換えられた場合。
   (21) 離島または離島に準じる遠隔地へ出張修理を行う場合の出張に要する実費。
5. 本保証書は日本国内においてのみ有効です。　This warranty is valid only in Japan.
6. 本保証書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

※お客様にご記入いただいた個人情報は、保証期間内の無料修理対応およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

※本保証書は、明示した期間、条件の基において無料修理をお約束するものです。
したがって、本保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、下記クリナップカスタマーセンターまたはお買い上げの販売店にお問い合わせください。

※修理記録（年月日、修理内容、修理者名など）については、修理の際に修理伝票をお渡しいたしますので、大切に保管してください。

ご相談窓口　：　クリナップカスタマーセンター　TEL　0120-126-174
クリナップ株式会社
〒116-8587　東京都荒川区西日暮里 6-22-22