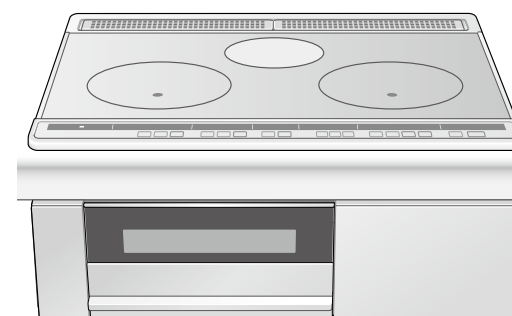


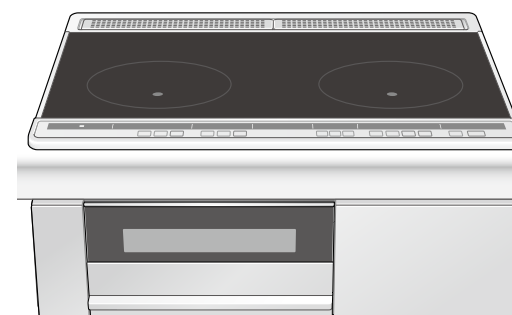
IH キッキングヒーター 取扱説明書 保証書付

2口IHヒーター+ラジエントヒーター
トッププレート幅 | ZEFZR6M22XSS
60cm



ZEFZR6M22XSS

2口IHヒーター
トッププレート幅 | ZEDRZ6M22CSK
60cm



ZEDRZ6M22CSK

●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。

<p>●お電話でのご用命</p> <p>0120-126-174 通話料 無料</p> <p>クリナップカスタマーセンター</p> <p>●インターネット窓口(クリナップホームページ内)</p> <p>https://cleanup.jp/support/</p> <p><small>右の2次元コードで[お客様サポートサイト]へ</small></p>	<p>受付時間 9:00~17:00</p> <p><small>* 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。</small></p>
--	--

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。

<p>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</p>	<p>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。</p>
--	--

クリナップ株式会社

〒116-8587 東京都荒川区西日暮里 6-22-22

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。

※この取扱説明書では使用上支障のない範囲でイラストをZEFZR6M22XSSに統一し、解説しています。

もくじ		確認と準備
安全上のご注意	2	
使用上のお願い	5	
各部の名前	6	
使える鍋は?	10	
使い方		必要なとき
煮る・ゆでる・温める・蒸す・炒める・焼く(加熱)	12	
揚げる(揚げ物)	14	
温度を合わせて焼く(焼き物)	16	
グリルの準備をする	18	
グリルで焼く(自動)	20	
(手動)	22	
タイマーを使う	23	
設定を変更する	24	
換気連動システムについて	25	
お手入れする	26	
故障かな?	29	
こんな表示が出たら…	32	
仕様	33	
アフターサービスについて	34	
別売品	34	
保証書	35	

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。

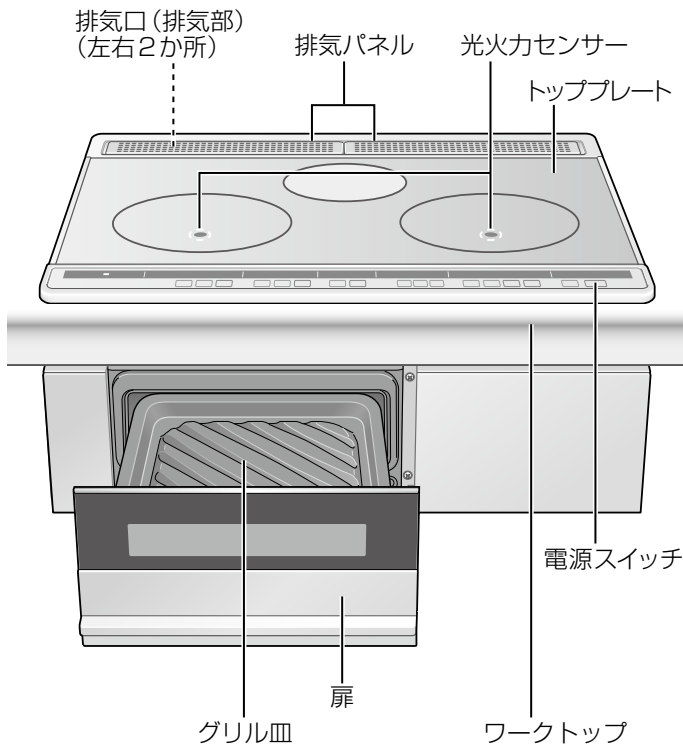
警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

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。



揚げ物をするとき

警告

⊘ ■そばを離れない

❗ ■「揚げ物」で調理する
(加熱などで調理しない)

■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.14)

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「中火」以下
にし、加熱しすぎない

❗ ■鍋・フライパンなどは
光火力センサーが隠れるように置く

鍋底の温度を正しく検知するために

■トッププレートや鍋・フライパンの
内外面に付いた水を拭き取っておく

※鍋底が薄いもの、反っているものは、
赤熱することがあります。

特に、揚げ物・炒め物などの調理中は、
使い方を誤ると発火することがありますので、
左記のことをお守りください。

油と水にご注意

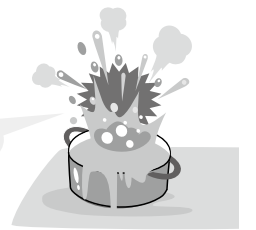
油は、炎がなくても
温度が上がると発火する
おそれがあります

汁物などを調理するとき

警告

❗ ■加熱する前にかき混ぜる
●だし汁・みそ汁・吸い物・カレーなど
の汁物や煮物
(水や調理物を加熱していると、突然
噴き出したり鍋が飛び跳ねたりする
ことがあり、やけど・けが・
トッププレート破損の原因)

突沸に注意!



グリルで調理するとき

注意

⊘ ■そばを離れたり、必要以上に加熱したり
しない(発火の原因)
➔焼け具合を見ながら時間を調節する。

■食材・容器などを直接入れて
調理しない(発火の原因)

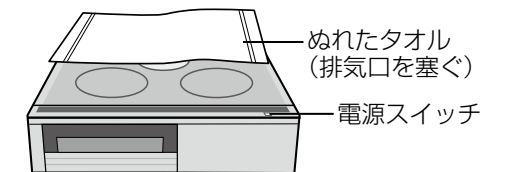
■調理中や調理後、扉を開けたままにしない
(ワークトップが焦げたり、グリル周辺部の温度が
上がったりして、やけどや変形・変色の原因)

❗ ■必ず付属のグリル皿を使用する(発火の原因)

■使用後や連続使用時は、グリル皿に
残った調理物・脂分を取り除く
(発火・やけどの原因)

❗ ■万一、発火したら次の方法で
対処する

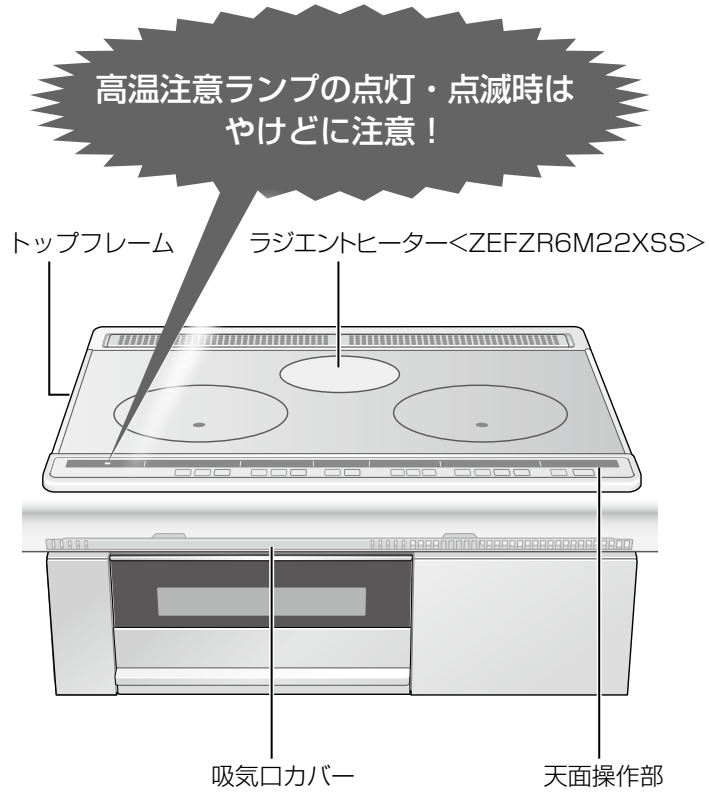
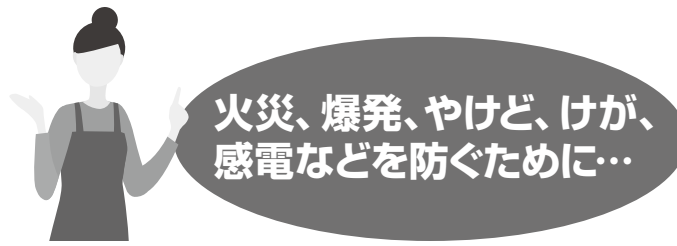
- ①電源スイッチを切る
- ②排気パネルをぬれたタオルで塞ぐ
(扉の周囲から煙が出ます)
- ③ブレーカーを切る



- 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



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・修理をご依頼ください。
- ⊘ **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があります。(感電やけがの原因)
- 市販の汚れ防止カバー(鍋の下に敷いてトッププレートの汚れを防ぐもの)など(温度調節機能が正しく働かず、油温が上がりすぎて、発火の原因)

- **強い衝撃(上に乗ったり、物を落としたりするなど)を加えない**
(ひびが入ったり割れたりすると、感電や過熱・異常動作の原因)
- **可燃物をトッププレートに置いたり、近づけたりしない**
(火災・やけどの原因)
 ● 布巾・紙パック・食品トレイなど

次の点もご注意を!

- ⊘ **取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない**(やけど・けが・感電の原因)
 <ZEFZR6M22XSS>
 ● **ラジエントヒーターに直接食材を載せて調理しない**(火災の原因)

警告

吸気口カバーや排気パネルには

- ⊘ **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)
 - 排気パネルなど
 - トッププレート(ラジエントヒーターは特に高温になります)
 - 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)
- **本体の前に物を置かない**
(火災の原因)

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

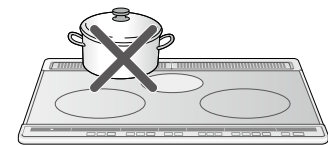
- ❗ **念のため医師とよくご相談ください**
(本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与える原因)

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。

天面操作部に熱い鍋を置いたり、鍋底でこすったりしない

- 天面操作部に熱い鍋を置いたり、鍋底でこすったりしない(変形・変色・溶損の原因)
- **トッププレート、トップフレーム、排気パネル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

- 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

- 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

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

グリルを使うとき

- **扉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**
- **グリルを収納として使わない**

- **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**

確認と準備

安全上のご注意/使用上のお願い

各部の名前

ZEFZR6M22XSS

左IHヒーター

- 煮る・ゆでる・温める・蒸す・炒める・焼く (P.12)

凸マーク (★部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。

グリル皿

- ※ご使用に伴い、裏面の塗装がこすれて剥がれることがあります。使用上差し支えありません。
- 気になるときは購入できます。(P.34)

取っ手

グリル

- 自動メニューで焼く (P.20)
- 手動で焼く (P.22)

グリル扉 (扉)

- 外して洗えます。(P.27)
- ※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.34)

右IHヒーター

- 煮る・ゆでる・温める・蒸す・炒める・焼く (P.12)
- 揚げる (P.14)

光火力センサー (左右IH)

トップレート (ガラス製)

排気パネル (2枚)

トップレーム

ラジエントヒーター

- 煮る・ゆでる・温める・蒸す・炒める・焼く (P.12)

※高温になります。(やけどに注意)

- ・黒い斑点模様があります。
- ・使用後、ラジエントヒーターが熱い間はラジエント部分の色が変化したり曇ったりします。(冷めると元に戻ります)

■IHで使えない鍋が使えます! (P.11)

*少量の調理などにおすすめ

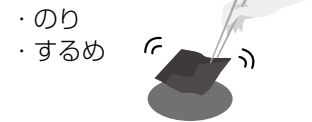
牛乳などの温め



丼



あぶる



- ・のり
- ・するめ

※調理物や調味液が落ちないように注意する (トップレートに焼き付きます)

市販品を使って

- ・使い捨てアルミ鍋
- ・スキレット
- ・メスティン



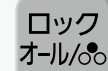
オールロック / ラジエントロックする



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ぎたい

- 電源スイッチを入れて、設定を行ってください。

■すべての操作をロックするとき

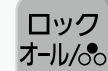


押す (約3秒)

- 解除するとき：再度3秒押す。

※使用中は、ロックできません。

■ラジエントヒーター操作だけロックするとき



押す (約5秒)

※約3秒でブザーが鳴り、 が点灯しますがそのまま押し続けてください

- 解除するとき：再度5秒押す。

※ラジエントヒーター使用中は、ロックできません。

天面操作部

高温注意ランプ
●加熱中は点灯します。
●電源を切っても、トップレートが熱い間は点滅します。

お願い
●電源スイッチは少し長めに押してください。

電源表示
●電源「入」時に点灯します。

オールロック/ラジエントロックボタン
(上記「オールロック/ラジエントロックする」参照)

電源スイッチ
●ボタン操作せずに約15分たつと、自動的に切れます。(電源スイッチ自動OFF)
・自動OFF時間は変更できます (P.24)

ラジエントロック設定をすると、点灯します。

オールロック設定をすると、点灯します。

高温注意
トップレート

左IHヒーター操作部
とろ火 1 2 3 4 5 6 7 8 9
左IH 切/入ボタン

グリル操作部
切身/干物
つけ焼き
生・姿焼き
弱 中 強
グリル切/入ボタン

ラジエントヒーター操作部
弱 中 強
ラジエント切/入ボタン

タイマー操作部
調整
タイマー選択ボタン

右IHヒーター操作部
揚げ物 140・160・180・200
予熱中 とろ火 1 2 3 4 5 6 7 8 9
右IH 切/入ボタン

ロックオール
3秒/5秒押し

各部の名前

ZEDRZ6M22CSK

左IHヒーター

- 煮る・ゆでる・温める・蒸す・炒める・焼く (P.12)

トップレート (ガラス製)

換気連動送信部 (○部2か所)
・換気連動システムについて (P.25)

グリル皿
※ご使用に伴い、裏面の塗装がこすれて剥がれることがあります。使用上差し支えありません。
→気になるときは購入できます。
(P.34)

グリル

- 自動メニューで焼く (P.20)
- 手動で焼く (P.22)

光火カセンサー (左右IH)

排気パネル (2枚)

トップレーム

凸マーク (★部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。

右IHヒーター

- 煮る・ゆでる・温める・蒸す・炒める・焼く (P.12)
- 揚げる (P.14)
- 温度を合わせて焼く (P.16)

グリル扉 (扉)
● 外して洗えます。(P.27)
※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.34)

取っ手

オールロックする



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ぎたい

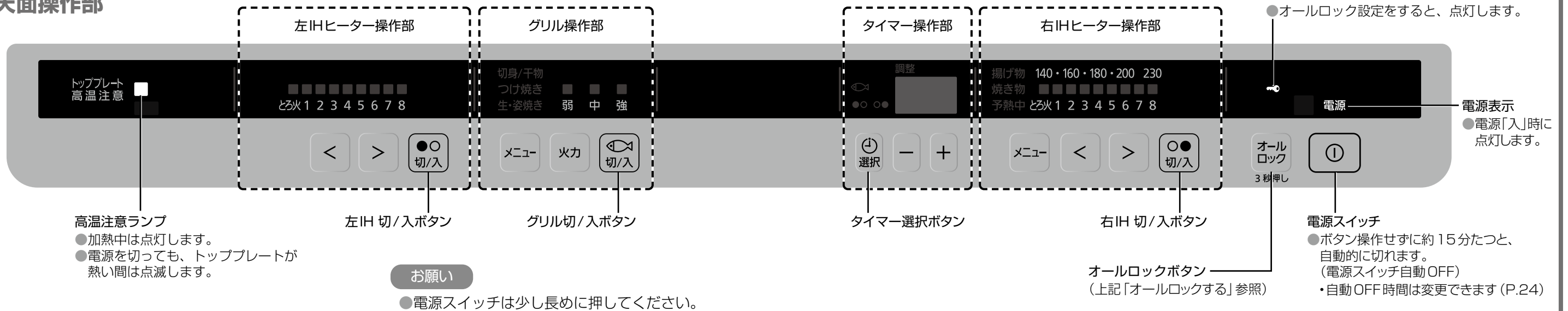
- 電源スイッチを入れて、設定を行ってください。

すべての操作をロックするとき

- オールロック** 押す (約3秒)
- 解除するとき：再度3秒押す。

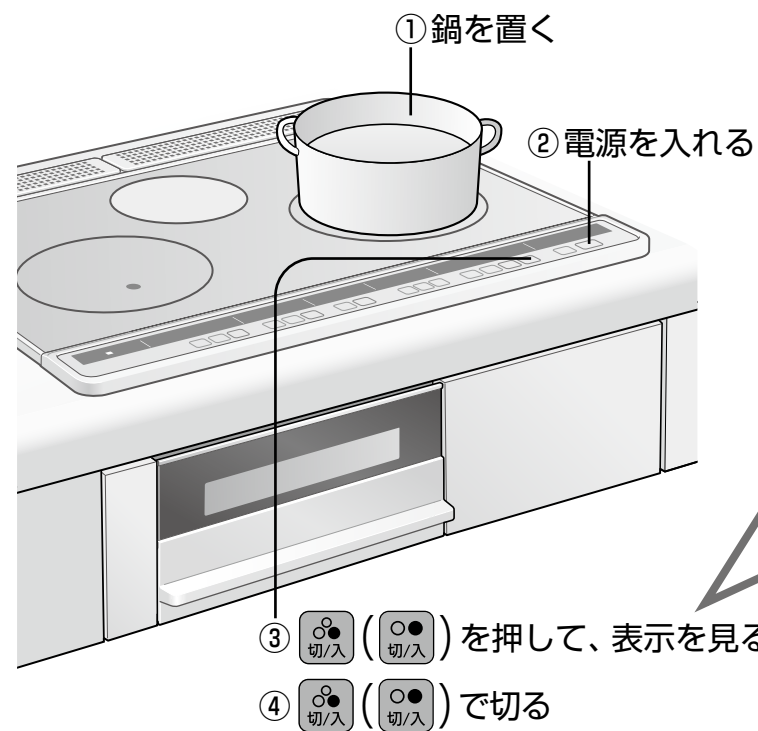
※使用中は、ロックできません。

天面操作部

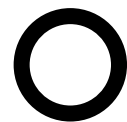


使える鍋は？

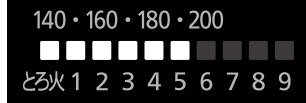
お手持ちの鍋を確認するとき



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



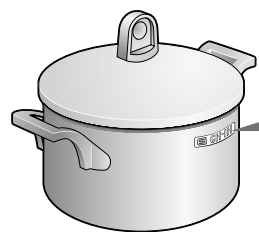
使えない鍋は
火力表示が点滅



●左右どちらのIHヒーターでも確認できます。

鍋を新しく買うとき

■ステンレス



マークを確認する！



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

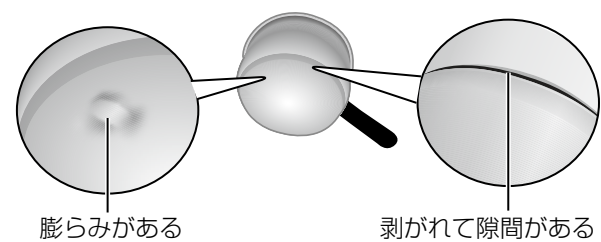
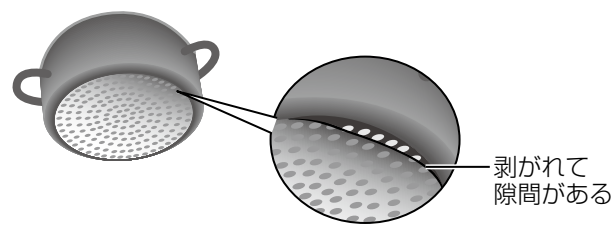
■ホーローなど、ステンレス以外の鍋は、右表でご確認ください。

●あっせん品については、お買い求め先にお問い合わせください。

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、トッププレートが損傷したり機器の故障につながっ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。

使えます！

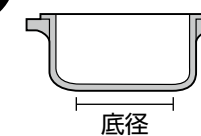


鉄・ホーロー
ステンレス

- ステンレス(特に多層鍋)は、鍋によって火力が弱くなったり加熱できなかつ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。(溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します)



平らで、
トッププレートに
密着する



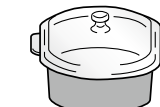
12~26 cm

使えません！



アルミ・銅
多層鍋

(底は磁石が付かない非磁性ステンレスで、間にアルミや銅を挟んだもの)



耐熱ガラス

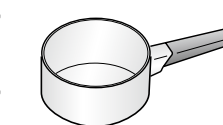


土鍋

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



- 反りの目安として、約3mm以上のものは使わない。(安全機能が正しく働かなかつたり、火力が弱くなつたり、加熱できなかつたりすることがあります)



12 cm未滿

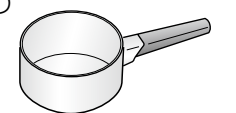
- 異常を検知して、火力が弱くなつたり、加熱できなかつたりすることがあります。

- 底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。
- 底面にホーロー加工した魚焼き器は、使えません。(ホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します)
- 「揚げ物」「焼き物」メニュー(「焼き物」はZEDRZ6M22CSKのみ)のときは、他にも制約があります。→説明ページの「調理のポイント」でご確認ください。
- 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つたり、加熱状態が異なつたりします。

ラジエントヒーターでは <ZEFZR6M22XSS>

- アルミ・銅鍋、超耐熱ガラス、小さめの土鍋*などが使えます。
 - ・脚付きのものは使えません。
 - ・超耐熱ガラス以外のガラス製のものは、割れることがあります。
 - ・魚焼き器・網は使わないでください。(調理物が落ちてトッププレートに焼き付きます)
- ※土鍋使用時は、空焼きにくれぐれもご注意ください。鍋肌と鍋底の温度差でひび等が入る可能性があります。

- ミルクパンなどの小さな鍋が使えます。
 - ・底径は16cmまで。
 - ・平らで底が厚めのものがおすすめです。



確認と準備

使える鍋は？

煮る・ゆでる・温める・蒸す・炒める・焼く 加熱



調理のポイント

煮立ち具合（ぐつぐつ感）や
火力感（ジュージュ音）を見て火加減を！

表示と 火加減	とろ火 とろ火	1	2	3	4	5	6	7	8	9 ^{※1}
		弱火		中火			強火			
消費電力(目安)										
左右IH	100 W	235 W	370 W	500 W	700 W	1000 W	1450 W	2000 W	2500 W	3000 W
煮る	じっくり煮込む カレー・おでんなど		さっと煮る 煮魚など			煮立てる				
ゆでる			ゆでる 根菜・麺類を			さっとゆでる 湯を沸かす 葉菜を				
温める	保温 溶かす チョコレート バターなど	温め直し								
蒸す	蒸す 茶碗蒸しを		強めの蒸気で均一に蒸す 豚まんなど							
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▶ステンレスの順に弱くなります)
※1: ZEDRZ6M22CSKにはありません。

長時間の煮込みには、必ず タイマーを使う (P.23)

約45分で「切り忘れ
自動OFF」が働きます。



汁物などは 加熱する前に かき混ぜて！

みそ汁・カレーなどの
汁物や煮物。



予熱は短めで充分！

長すぎると、鍋の赤熱・変形の原因に。
(軽い小さな鍋は、火力も少し弱めに)
油は予熱してから入れる
高火力のため、煙が出る場合があります。

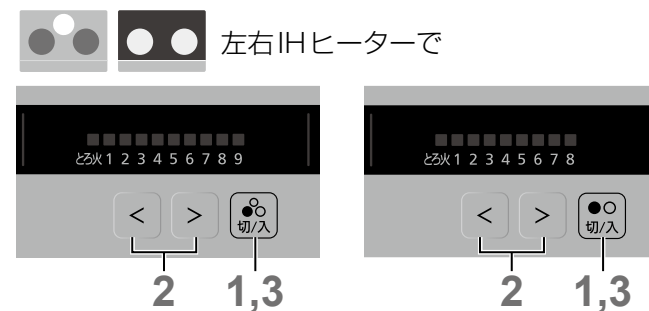


全体を手早く炒める

安定した高火力で、
炒め物もシャキッ。
素早い温度復帰で、
鍋フリもできます。



煮る・ゆでる・温める・蒸す・炒める・焼く



電源が入った状態で

- 1 スタートする
- 2 火力を合わせる

●<を長押しすると素早く火力が下がる
- 3 調理が終わったら切る

■タイマーを使うとき (P.23)



電源が入った状態で

- 1
- 2 スタートする

●「強」でスタート
- 3 火力を合わせる

●押すごとに「弱」→「中」→「強」
- 4 調理が終わったら切る

■タイマーを使うとき (P.23)

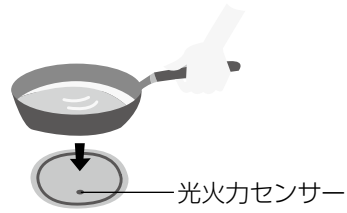


揚げる 揚げ物



調理のポイント 鍋は中央に！

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



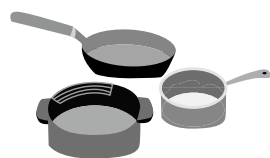
温度	140	(150)	160	(170)	180	(190)	200
揚げる					手作りコロッケ		
				冷凍食品(コロッケなど)・天ぷら			
			フライ・串カツ・鶏のから揚げ				
			ドーナツ				
		大学芋					

鍋の種類・材質に注意 (P.11)

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

→ マークの

鍋、もしくは別売の
天ぷら鍋 (P.34) が
おすすめ。



油は200～800 g (0.22～0.9 L) 深さ1 cm以上に

熱い油・茶褐色の油・濁った油・
揚げカスが沈んでいる油は使わない。



予熱中 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は

次のことに注意

(水分や空気の膨張による破裂防止)

水分の多い材料などは下ごしらえする

● 切り目などを入れる

えび
尾の先を切る



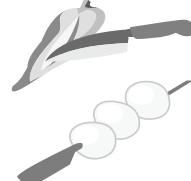
いか
皮をむき、
両面に切り目を



ししとう
縦に切り込みを



うすらの卵
串などを刺す



● 水分を拭き取る
・魚介類・しいたけ・ピーマンなど

● 竹串などで穴を開ける
・皮や薄皮の付いたにんにくなど

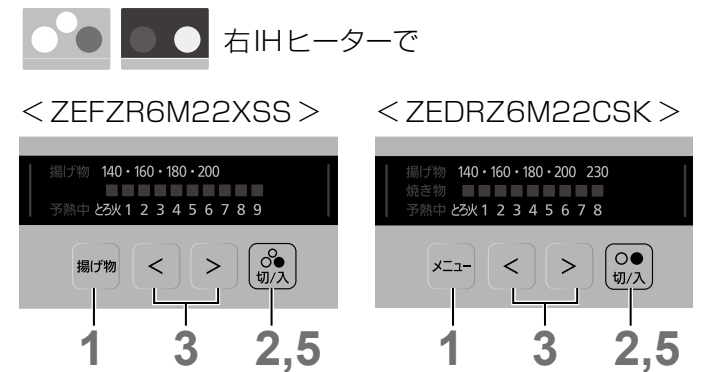
● ベーキングパウダーや砂糖を入れる
・ドーナツなどの生地

揚げすぎに注意する

・いか・コロッケなど
・うすらの卵・にんにくなど
・ししとう・おくらなど(中が空洞の野菜)

油を入れる前に、鍋の内側の水滴を拭く

揚げる



電源が入った状態で

- <ZEFZR6M22XSS>
揚げ物

再度押すと
取消になります

<ZEDRZ6M22CSK>
「揚げ物」を選ぶ

メニュー (1回押す)

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

- スタートする

()

揚げ物 140・160・180・200
予熱中 とろ火 1 2 3 4 5 6 7 8 9

- 温度を合わせる

< >

揚げ物 140・160・180・200
予熱中 とろ火 1 2 3 4 5 6 7 8 9

予熱中は点滅、予熱が終わったら消える

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

- 予熱中が消えたら
揚げる

揚げ物 140・160・180・200
予熱中 とろ火 1 2 3 4 5 6 7 8 9

- 調理が終わったら切る

()

- お知らせ**
- 鍋によっては設定温度からずれることがあります。
→ < > で温度を調節する。
 - いつも同じ鍋を使う場合は、鍋に応じて温度を調整することができます。(P.31)

温度を合わせて焼く

焼き物

<ZEDRZ6M22CSK>



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	お好み焼き	ステーキ
		クレープ	冷凍ぎょうざ	チヂミ	ポークソテー
		フレンチトースト	ハッシュドポテト	ぎょうざ (手作り・チルド)	
			ホットサンド		
			ミラノ風カツレツ		

CH・IH マークの フライパンを使う

それ以外は、鍋底の温度がずれることがあります。



予熱中 表示が消えてから

油や材料を入れる。

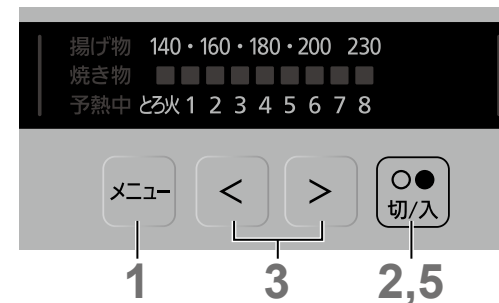


焼く

温度を合わせて



● 右IHヒーターで



電源が入った状態で

1 「焼き物」を選ぶ

メニュー (2回押す)

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

2 スタートする



3 温度を合わせる



予熱中は点滅、予熱が終わったら消える

● 温度の範囲：140～230 (°C)

(約1～3分)

4 予熱中 表示が消えたら
焼く

5 調理が終わったら切る



■ タイマーを使うとき (P.23)

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。

グリルの準備をする

焼くものに合わせて使い分ける

自動

グリルの定番メニューを簡単に…

メニューに合わせ、火力や時間を自動で調節。

手動

「自動」で焼けないものは…

自動メニューにないものや、様子を見ながら焼きたい（好みの焼き上がりに仕上げたい）ときに。少し追い焼きしたいときや焼き目をつけたいときにも。

「手動」が適している調理物

・焦げやすいもの
みりん干しなど

・反りやすいもの
あなご・いかなど



「自動」のポイント

- 下準備をきっちりとする。
- 冷凍物は、完全に解凍してから焼く。
冷凍したままだと、中まで十分に火が通らなかつ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。
- 調理物の厚みは4 cm以下にする。

「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。
- 皮付きのとりもも肉は、皮に穴を開ける。
(皮の反り返りなどを防ぐため)
- 焼きなすは表面に穴を開ける。
(破裂を防ぐため)
- 調理物の厚み・高さやグリル皿に載せる容器の高さは4 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)
- ハマグリなど開くものは焼かない。
- 串の焦げが気になるときは、串にアルミ箔を巻く。

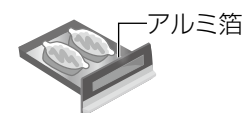


グリルの準備をする

1 グリル皿を準備する

● こん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)



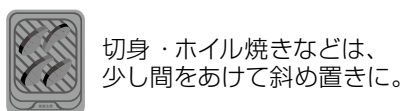
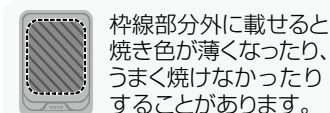
* 調理物がグリル皿にこびりつくのを軽減したいときにも!
(P.18)

・たれ付きのもの
・水分が出やすいもの など

2 グリル皿に調理物を載せる

● 調理物は枠線部分内に載せる

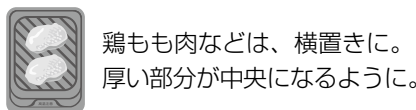
・干物は、皮面を下にする。
・皮付きの鶏もも肉は、皮面を上にする。
・グリル皿に水は必要ありません。



切身・ホイル焼きなどは、少し間をあけて斜め置きに。



グラタンなどは、縦置きに。



鶏もも肉などは、横置きに。厚い部分が中央になるように。

3 調理物が動かないように扉をゆっくり閉める

注意

❗ 扉は奥まで確実に閉める
(閉め方が不完全な場合、グリル周辺部の温度が上がり、やけどや変形・変色の原因になります。また、出来栄にも影響します)

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。
(ヒーターなど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。
(飛び散った脂がヒーターに当たり、瞬間的に炎が出ることがあります)
・炎が出たときは、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)
- 空焼きはしないでください。(グリル皿が傷みます)

お知らせ

- 使い始めは、煙やおいが出ることがあります。
- 調理後も温度が高いときは、冷却ファンが回ります。

👉 グリル皿にアルミ箔を敷くと、調理物がグリル皿に付着しにくく取り出しやすくなります。(シリコン加工したアルミ箔がおすすめ) また、お手入れも簡単です。

- ※アルミ箔を敷くときは、下記の点にご注意ください。
- ・グリル皿を巻き込んだり、はみ出したりしないようにする。
(アルミ箔がヒーターに触れない)
 - ・アルミ箔は調理ごとに交換する。(繰り返し使用しない)
 - ・焼け具合が変わることがあるので、様子を見ながら調節する。



■メニューと火力、下準備・焼き上がる時間の目安

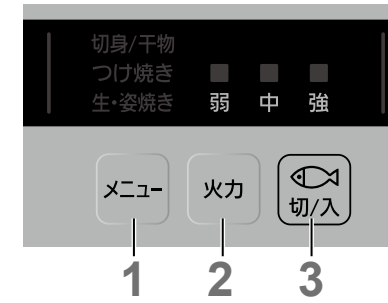
メニュー	火力	食材	時間(約)	下準備
切身/干物	強	切身(生) ・さけ ・さば (約80g/切れ)	さけ(1~4切) 14~16分	●切身は、皮に切り目を入れる。 
	中	切身(一塩もの) ・塩さけ ・塩さば (約80g/切れ) 干物 ・あじの開き(約140g/枚) ・ほっけ(約250g/枚) ・かれい一夜干し	塩さけ(1~4切) 13~15分 あじの開き (1~2枚) 13~15分	●塩を振るときは重量の約1%を目安に。
	弱	干物 ・さんまの開き (約80g/枚) ・ししゃも	さんまの開き (1~2枚) 11~13分	
つけ焼き つけ焼きや みそ漬けなど	強			●つけ焼きは、たれを拭く。(焦げ防止) ●みそ漬けは、みそを洗い流して拭く。
	中	・ぶりのつけ焼き ・さわら・たいのみそ漬け ・しょうゆ漬け (約80g/切れ)	ぶり(1~4切) 10~12分	
	弱	小さめ、つけ時間の長いもの ・ぶりのつけ焼き(小さめ)	ぶり (小さめ:1~8切) 10~12分	
生・姿焼き	強	大きめ、水分の多いもの ・たい(約450g) ・あじ(約250g) ・ひらあじ ・甘だいたい	たい(1尾) 22~24分	●水分の多い魚(あじなど)を塩焼きにするときは、両面に塩を振って約20分おき、水洗いして水けを拭き、振り塩をする。 ●さんまや川魚は、焼く直前に振り塩をする。 ●切り目を入れる。 (皮の乾燥による裂け・反りの防止)
	中	・さんま (生・塩・内臓を取ったもの) ・あじ (約150g/尾)	さんま(1~4尾) 19~22分	●尾ヒシに化粧塩をする。 (焦げすぎ・型くずれ防止) ●特に水分の多い魚(たい・あじ・いわしなど)のときは、グリル皿にアルミ箔(表面に油を塗る)を敷く。 *おすすめはシリコン加工したアルミ箔(魚のたんぱく質が固まって付着し、こびりつくのを防止)
	弱	小さめ、脂ののっているもの ・あゆ ・小あじ ・いわし ・はたはた (約80g/尾)	あゆ(1~6尾) 19~22分	

●焼け具合や時間は、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。弱・中・強を調節してください。

焼く(自動)



(グリル操作部)



電源が入った状態で

1 メニューを選ぶ



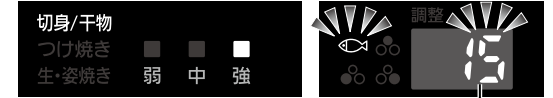
●押すごとに「切身/干物」→「つけ焼き」→「生・姿焼き」→取消(点滅しているメニューが選択されています)

2 火力を選ぶ



●押すごとに「強」→「弱」→「中」

3 スタートする





●焼き時間の目安(確定すると点滅→点灯)
※点灯時に表示時間が増えることがあります。
(調理物の種類や量など・排気パネルの上に物を置いているときなど)

調理が終わったら
自動的に切れる

●焼き足りないときは、手動で焼く。(P.22)

■メニューを間違えてスタートしたとき

- 30秒以内なら、 で切ってからやり直す。
- 30秒以上たっていたら、 で切ってから手動で焼く。

グリルで焼く

手動

■火力・焼き時間の目安

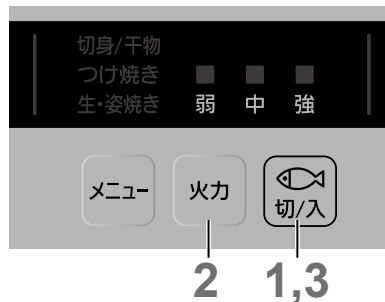
火力	メニュー例	焼き時間(約)
強	うるめいわし(8~10尾)	6~8分
	さざえのつぼ焼き(6個)	10~15分
	いかの姿焼き(2杯)	8~10分
	切りもち(4個)	5~9分
	帆立貝(4個)	10~15分
	いかの一夜干し(1枚)	6~8分
	グラタン(2皿)	10~14分
	焼きおにぎり(4個)	15~20分
	焼き鳥(6本)	15~20分
	焼きなす (直径4cm・1~3本)	20~25分
焼き芋 (直径4cm・1~3本)	25~30分	
中	鶏もも塩焼き(1~2枚)	22~26分
	鶏の手羽先(6本)	22~26分
弱	鶏ももつけ焼き(1~2枚)	20~24分
	各種みりん干し ・いわし(8尾)	5~7分
	・小あじ(4尾)	7~9分
	・さんま(2尾)	8~10分
	・さば(半身・2枚)	11~13分

●みりん干し・市販のみりん漬は焦げやすいので注意する。

●焼け具合は、調理物の種類・大きさ・数などにより異なります。

グリルで焼く (手動)

(グリル操作部)



電源が入った状態で

1 スタートする

切身/干物
つけ焼き
生・姿焼き

弱 中 強

●「強」でスタート

2 火力を合わせる

切身/干物
つけ焼き
生・姿焼き

弱 中 強

●押すごとに「弱」→「中」→「強」

3 調理が終わったら切る

切/入

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

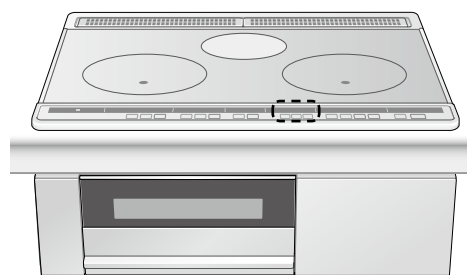
■タイマーを使うとき(P.23)

タイマーを使う

設定時間後、自動的に切りたとき(タイマー)

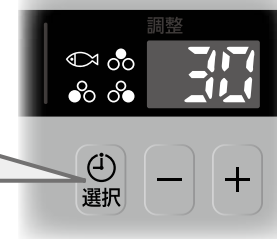


長時間煮込むときや、調理時間を正確に合わせたいときに便利



タイマーは選択式です!

*左IH、右IH、ラジエント
<ZEFZR6M22XSS>、
グリルに使えます。
操作するときは、いずれかを選
んで行います。



スタートしたあと

1 ヒーターを選択し ヒーターを選択する
(点滅させる)

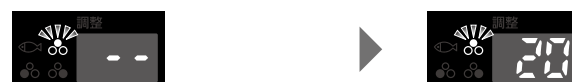
2 時間を設定する

●IHヒーターのとき



●設定範囲: 1分~9時間
●時間は、次の単位で設定できます。
30分まで 90分まで 2~9時間まで
1分刻み 5分刻み 1時間刻み

●ラジエントヒーターのとき <ZEFZR6M22XSS>



●設定範囲: 1分~30分
●時間は、次の単位で設定できます。

●グリル(手動)のとき

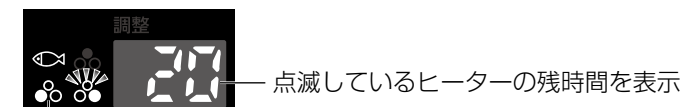


30分まで
1分刻み

時間が0になったら自動的に切れる

■取り消すとき
→ - になるまで、- または + を押す。

■複数のヒーターでタイマーを使っているとき



タイマー使用中のヒーターが点灯
●別のヒーターの残時間を確認するときは
→ 選択で確認したいヒーターを選択する。(点滅させる)

お知らせ

- - + を押し続けると、早送りできます。
- 最初に - を押すと、最長時間(IHヒーターの場合、9時間)から減らしながら設定できます。
- 「揚げ物」メニューには使えません。

設定を変更する

自動OFF時間

ご家庭の使い方に合わせて設定が変更できます。



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

最終ボタン操作後、自動的に電源が切れるまでの時間を変更できます。

1 **-** **+** 同時に押す (約3秒) **15** ●電源が点滅し 現在の設定時間を表示

2 **-** か **+** で時間を選ぶ **30** ●調整範囲： 5分・10分・15分・30分

3 **-** **+** 同時に押す

※いずれかのヒーターやグリル使用中は、設定できません。

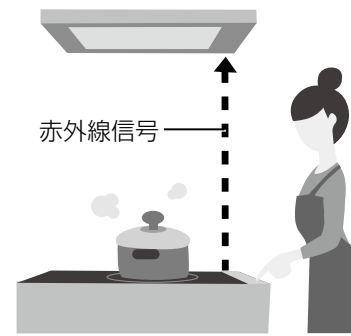
電源スイッチ
自動OFF
時間を
遅くしたい
早くしたい

換気連動システムについて

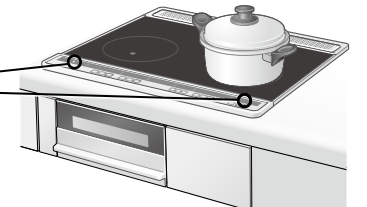
<ZEDRZ6M22CSK>

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



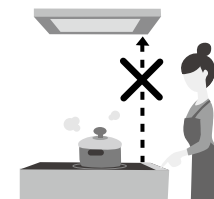
送信部
(○で囲んだあたり)



お願い

- 送受信を妨げないため、次のことを守ってください。
 - ・手や頭で信号を遮らない。
 - ・送信部に鍋などを置いたり、フライパンの取っ手を向けたりしない。
 - ・送信部に油污れが付いたままにしない。
 - ・テレビ・照明器具などのリモコンを使いながら操作しない。
- その他の理由でうまく送受信できない場合は、レンジフード側で操作してください。(レンジフードの取扱説明書へ)

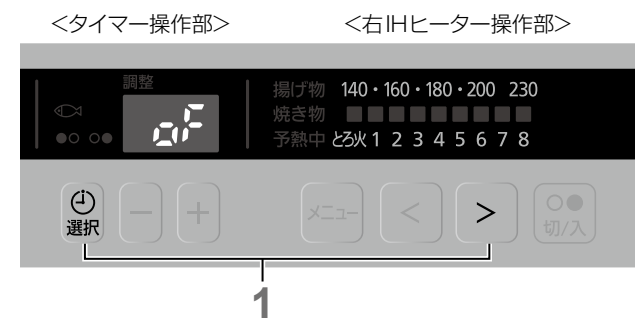
レンジフードを
自動で運転させたくないときは



加熱を始めてもレンジフードが
自動で運転しないときは

■換気連動(赤外線)コードを切り換える

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

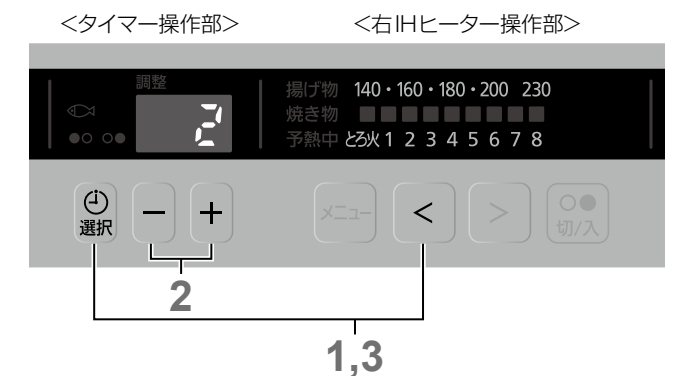


電源が入った状態で

- 1** **選択** **>** 同時に押す (約3秒)
- ・現在の設定を表示したあと表示が変わる **ON** (入) → **OFF** (切)
 - 約3秒後に表示が消える(変更完了)

- 元に戻すときは、再度3秒押す。

※いずれかのヒーターやグリル使用中は、設定できません。



電源が入った状態で

- 1** **選択** **<** 同時に押す (約3秒) (設定されているコードが表示される)
- ※ **15** が表示されたときは、一度電源を切り、左記で設定を **00** に変更してからやり直してください。
- 2** **-** か **+** でコードを切り換える (**0** ⇄ **2** ⇄ **14**)

レンジフードが作動したら

- 3** **選択** **<** 同時に押す (切り換え完了)

設定を変更する

使い方

換気連動システムについて

お手入れする

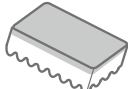
警告

⊘ 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)

ご注意ください

- 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

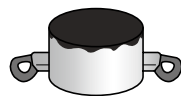
汚れが落ちにくいときは
クリームタイプの
クレンザー(ジフなど)を
付け、丸めたラップや
アルミ箔でこすり取る



*トッププレートの写真は実物と異なります
●お手入れ用クリーナーを別売しています。(P.34)

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)



定期的に

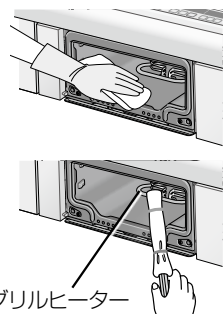
グリル庫内

洗剤を付けた
布巾で拭く

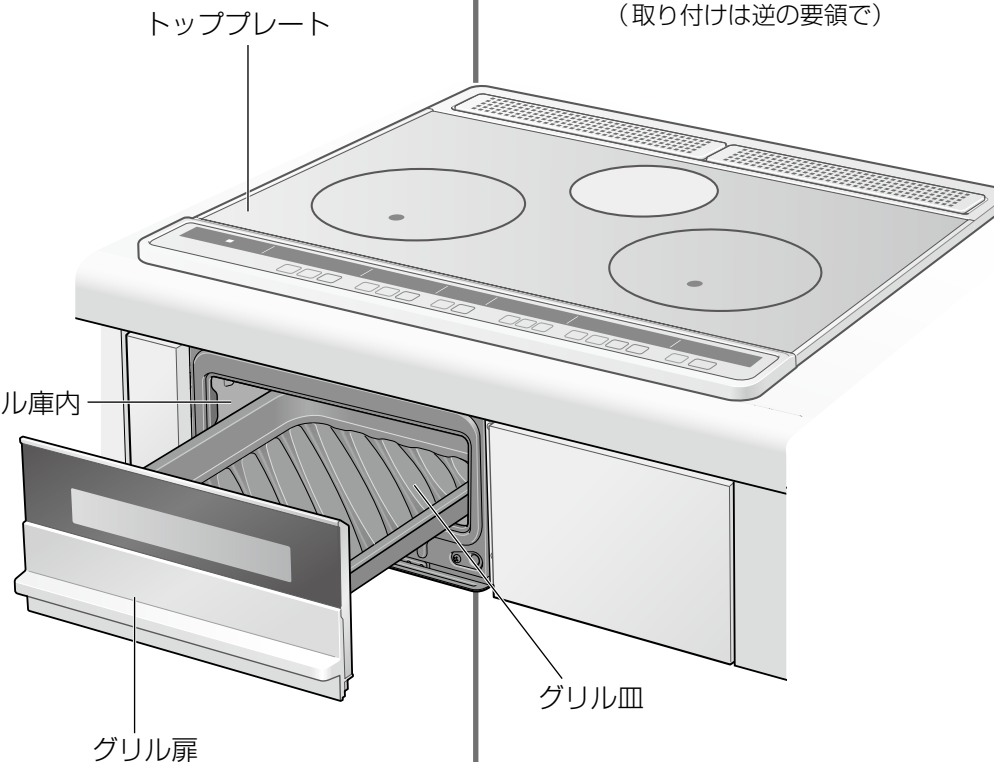
①グリル扉・グリル皿を外す

②庫内に台所用洗剤(中性)を付けた布をしばらくかぶせておき、拭き取る

③割り箸に布などを巻き付けて強く縛り、台所用洗剤(中性)をしみこませ、グリルヒーターをなぞるように拭く。



グリル庫内



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)

グリル皿の傷み(フッ素樹脂が剥がれるなど)が気になるときは…
→グリル皿を購入できます(P.34)

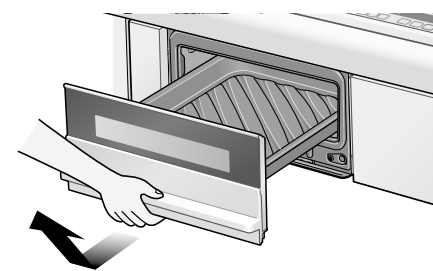
以下のものは使わない

グリル皿
●スポンジのナイロン面、ナイロン製ネット入りのスポンジ
●漂白剤など中性洗剤以外
・洗剤の注意書きを確認する!(フッ素樹脂が傷みます)

グリル皿／グリル扉
●食器洗い乾燥機
(フッ素樹脂が傷んだり樹脂部が変形したりします)

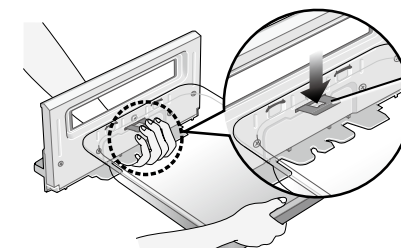
取り外し方・取り付け方

■取り外す前／取り付けた後に

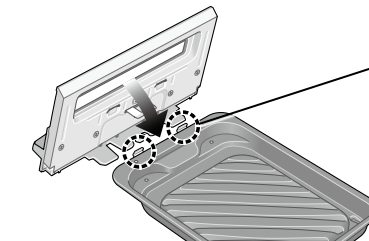


止まるまで引き出して斜め上に引き上げる。(取り付けは逆の要領で)

■取り外すとき

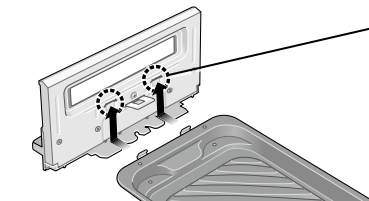


- ①グリル皿の下に手を回し板バネを押さえる(板バネとグリル皿のロックが外れる)
- ②板バネから手を離す

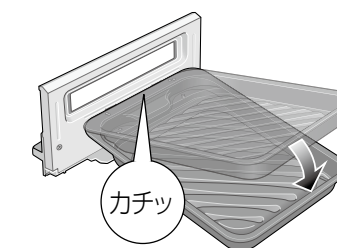


- ③グリル扉を倒してツメ(2か所)を外す
・扉をグリル皿側に傾けながら上へ引き上げる

■取り付けるとき



- ①ツメを穴(2か所)に差し込み



- ②グリル皿を矢印方向に動かす

カチッ

お手入れする

警告

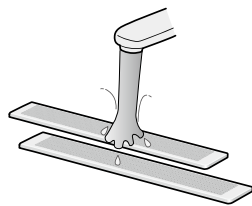
- 使用後しばらくは、高温部に触れない(やけどの原因)
→電源スイッチを切り、各部が冷めてからお手入れしてください

こまめに

排気パネル



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、お問い合わせ窓口にて点検・修理をご依頼ください。

天面操作部 サイドカバー



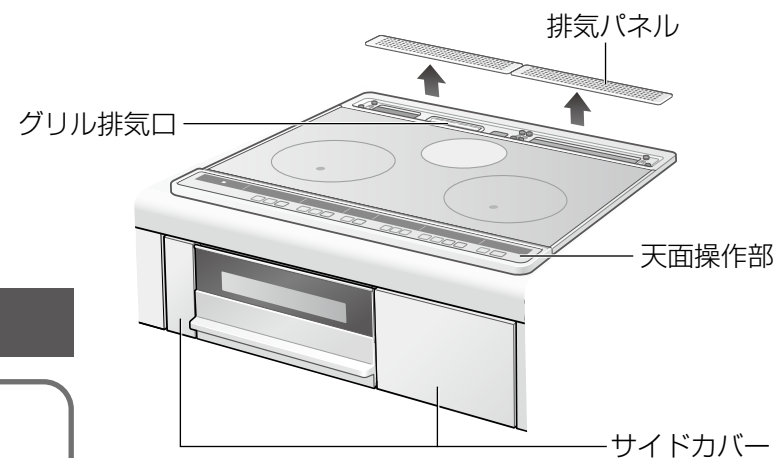
布巾をよく絞り、水拭きする

汚れが落ちにくいときは



洗剤を付けた布巾で拭く

- 放置すると、汚れが取れにくくなります。



吸気口カバー



布巾をよく絞り、水拭きする

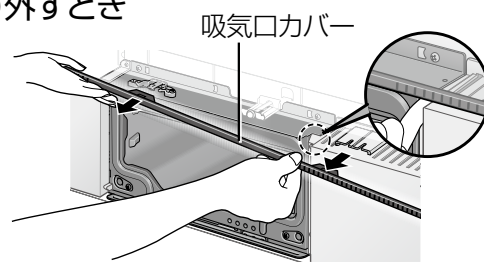
- ほこりなどがたまと異常を検知して、火力が下がったり加熱が止まったりすることがあります。

- 汚れが取りにくいとき
取り外して洗う。

取り外し方・取り付け方

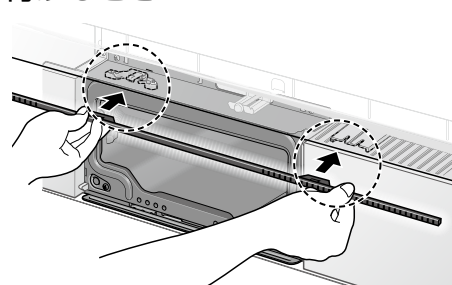
- グリル扉は引き出しておく

■取り外すとき



隙間に指をかけて、吸気口カバーを引き抜く

■取り付けるとき



吸気口カバーの凸部(2か所)を奥まで差し込む

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

IHクッキングヒーターが
使えない

<ZEFZR6M22XSS>
ラジエントヒーターが
使えない

使用中に
ヒーターが切れていた

ラジエントヒーター
<ZEFZR6M22XSS>やグリルが
ついたり消えたりする

ブレーカーが落ちる

IHヒーターの
火力感がなくなる

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

加熱中に
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

ここを確かめてください

- 電源スイッチは入っていますか？
- 電源スイッチは、誤って押しも簡単に入らないようになっています。
→少し長めに押す。
- オールロックしていませんか？

「電源スイッチ自動OFF」が働きました

- 電源「入」のまま、ボタン操作しないで約15分(または設定した時間)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。
→自動OFFの時間は、最大約30分に変更できます。(P.7)

- を押すだけではスタートしません。
続けて を押すとスタートします。(P.13)
- ラジエントロックやオールロックしていませんか？

「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ヒーターやラジエントヒーター: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。

- 自動的に温度調節しています。(故障ではありません)

- 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。
→お買い求め先にご相談ください。

「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、 マークや「IH用」の表示があっても使わない。

- 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.33)
・IHヒーターの火力表示が勝手に下がることがあります。
・IHヒーターの火力表示は変わらずに、火力が弱くなることがあります。
・ を押ししてもピピッと鳴って火力が上がらないことがあります。

- 鍋の種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音が生じ、取っ手にわずかな振動を感じたり、動いたりすることがあります。(異常ではありません)
→鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。

- 加熱を開始したときや加熱中、鍋を置き直したときに、「ピン」という短い金属音がすることがあります。(加熱中は周期的に聞こえることがあります)

- 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。(火力を上げたり本体内部の温度が高くなったりすると、高速運転するため音も大きくなります)
- グリル使用時は、庫内の温度調整をするために一時的に小さくなる場合があります。

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
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)
	扉の周囲から風が出る	●冷却ファンが作動すると、排気パネル以外に、扉の周囲からも風が少し出ます。
操作・表示	タイマーセットできない	●タイマーセットしたいヒーターが入っていますか？ →加熱をスタートしてから、タイマーをセットする。 ●タイマーセットしたいヒーターを選択していますか？ →でヒーターを選択して、時間を設定する。 ●を押したまま約10秒たつと、選択状態が取り消されます。 →再度選択する。
	タイマーの残時間がわからない	●タイマーの残時間表示は選択されているヒーターの時間です。 →で確認したいヒーターを選ぶ。
	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を表示します。調理物の種類や量などを判定したら、適切な調理時間に切り換わります。(排気パネルの上に物を置いていると、時間が増えることがあります)
	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.31)
操作・表示	ラジエントロックやオールロックが解除できない	●ラジエントロック・オールロックの両方がかかっている場合は、一度に解除できません。<ZEFZR6M22XSS> →でオールロック(3秒押し)、ラジエントロック(5秒押し)の両方を解除する。
	<ZEFZR6M22XSS> ラジエントロック操作(5秒押し)中にが一時的に表示される	●ボタンがオールロックとラジエントロックを兼ねているため、「5秒押し」の途中で一時的に表示しますが、故障ではありません。
グリル	●煙が漏れる ●扉が閉まりにくい	●扉が奥まで閉まっていますか？ ・扉が変形していませんか？ ・扉とグリル皿が正しく取り付けられていますか？ ●排気パネルが塞がっていませんか？ ●グリル庫内や、扉とグリルの入口との間にこびりついた汚れが付着していませんか？
	●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？ ●予熱中 表示中に、水・油・調理物を入れていませんか？ ●トッププレートの上に、市販の汚れ防止カバーなどを敷いていませんか？ ●フライパンによっては、鍋底の温度がずれることがあります。 →マークのフライパンを使う。(P.16) ※温度がずれる場合は、で設定温度を調節する。(P.17)

	こんなときは	ここを確かめてください
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？ ●800gより多い油を入れていませんか？ ●トッププレートの上に、市販の汚れ防止カバーなどを敷いていませんか？ ●熱い油・茶褐色の油・濁った油を使ったり、揚げカスが残ったりしていませんか？ ●鍋の種類・材質、底の形や大きさによっては、油温がずれたり、予熱時間が長くなったりするものがあります。 →マーク付きの鍋をおすすめします。(P.14) ※油温がずれる場合は、で設定温度を調節する。(P.15) →いつも同じ鍋を使う場合は、「揚げ物温度調整」で温度の補正ができます。(下記)
	揚げ物温度調整	●実際の油温と本機の表示がずれる場合、鍋に応じて温度を補正(調整)できます。 「揚げ物」の「予熱中」表示が消えてから…(P.15) ※予熱前や予熱中は、調整できません
揚げ物	1 同時に押す(約3秒) <右IHヒーター操作部>	●「調整」が点灯
	2 か で温度を調整する	●調整範囲：-15(°C) ~ +15(°C)
揚げ物	3 同時に押す	●「調整」のみ点灯
揚げ物	■取り消すとき 「予熱中」表示が消えてから、手順1~2でに戻し、手順3で「調整」が表示されないことを確認する。	
	■調整した温度を確認するとき 「予熱中」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。	
センサー	<ZEFZR6M22XSS> ラジエントヒーターの中に黒い棒が見える	●温度を検知するセンサーです。
	<ZEDRZ6M22CSKで換気連動システム対応のレンジフードを使っている場合> 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？ ●テレビ・照明器具などのリモコンを使いながら操作していませんか？ ●レンジフードが連動しない設定になっていませんか？ →レンジフードと連動する設定に戻す。(P.25) ●換気連動システム対応のレンジフード以外は、連動しません。 ●換気連動システム対応のレンジフードであっても、信号の種類が異なる場合は連動しません。 →レンジフードと連動するコードに変更する。(P.25) ●その他の理由でうまく連動しないとき →レンジフード側の操作部を使う。(レンジフードの取扱説明書へ)

故障かな？

必要なとき

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。

004 (交互表示)

フィルター目詰まり検知

- 吸気口カバー・排気パネルを塞いだり、ほこりがたまっていませんか？
→ お手入れする。(P.28)

火力表示が点滅

鍋なし自動OFF

- 鍋はヒーターの中央に置いてありますか？
- 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.10)
- 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)

小物自動OFF

● 次の表示のときは、原因を確認し、対処してください。その後、「切/入」を押して、表示を消してください。

012 (交互表示)

グリル高温自動OFF

- 調理物の発火などで、グリル庫内の温度が異常に上がっていませんか？
→ ① すぐに電源スイッチを切る。
② 排気パネルをぬれたタオルで塞ぐ。
③ プレーカーを切る。
・炎が消えるまで扉を開けないでください。

013
014 (交互表示)

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、この機能が動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？

033 (交互表示)

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.14)
- 800gを超える量の油を入れていませんか？

034 (交互表示)

揚げ物鍋ずれ自動OFF

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

036 (交互表示)

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.10)
※ 本体内部の温度が冷めるまで使用できません。
電源スイッチを切り、高温注意ランプが消えるまでお待ちください。

■ 以上の内容を確認しても直らないときや、「H□□」表示が出たときは…

H□□ (交互表示)

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。

DE

デモモードになっています。

- 解除してください。
→ 左IHヒーターの **>** と右IHヒーターの **>**、**DE** の3つのボタンを同時に押しながら電源スイッチを押す。



同時に押す

仕様

品番	ZEFZR6M22XSS	ZEDRZ6M22CSK
電源	単相200V(50-60Hz 共用)	
総消費電力	5800W / 4800W(切換式)	2900W
消費電力	左右IHヒーター	3000W*
	ラジエントヒーター	1250W
	グリル	1550W
大きさ(約)	本体	幅599mm × 奥行560mm × 高さ231mm
	グリル	幅260mm × 奥行349mm (有効高さ64mm)
	グリル皿	幅256mm × 奥行347mm × 高さ35mm
質量(約)	本体	15.4kg
		14.9kg

* 鉄・ホーロー鍋を使った場合
※ 待機電力: 0.8W (電源スイッチ「切」の状態)

< ZEFZR6M22XSS・ZEDRZ6M22CSK >

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

- 火力表示はそのまま、火力が弱くなる。
- 火力が1~数段階下がる。
- 火力を上げられない。

→ 高火力が必要なときは、できるだけ同時使用を避けてください。

< ZEFZR6M22XSS >

■ 左右IHヒーターを同時に使うときは、火力は合わせて3200Wまでに制限されます。

(例) 左IHヒーター: 火力8(2500W) + 右IHヒーター: 火力4(700W)

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

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

※ 詳細は、お買い求め先にお問い合わせください。

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35ページについて)

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…」(29~32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。

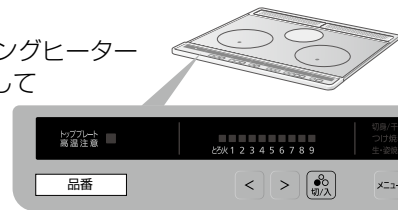
- 保証期間中は
保証書の規定に従って出張修理をさせていただきます。
- 保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理致します。

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。

別売品

(希望小売価格は、2023年6月現在)

■ニプロガラストップ専用クリーナー (トッププレート用: クリームタイプ)

日常の油汚れや取りにくい
汚れに付けて、こすり取る

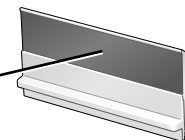


品番: AD-KZ063A (2本セット)
希望小売価格: 1,826円(税込)

・注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

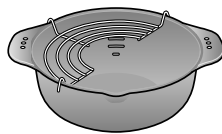
■防熱グリルドア

グリル庫内は
見えません。



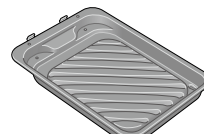
品番: KZ-GDB6
希望小売価格: 8,250円(税込)

■天ぷら鍋



品番: KZ-T3S
希望小売価格: 2,420円(税込)

■グリル皿(消耗部品)



品番: AZU50-L40
希望小売価格: 3,740円(税込)

- 別売品はお買い求め先にお問い合わせください。(2023年6月現在)
- パナソニックの家電製品直販サイトでお買い求めいただけるものもあります。
詳しくはパナソニック家電製品直販サイトをご覧ください。

パナソニックグループのショッピングサイト
<https://ec-plus.panasonic.jp/>



保証書

◎ 関連機器用

シリーズ・品番	IHクッキングヒーター ZEFZR6M22XSS・ZEDRZ6M22CSK		
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	見本 TEL () () () ご販売店様へ 上記★印欄は必ず記入してお渡しください。	
★販売店	住所 店名		

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。

- 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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(照明の蛍球、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