

(希望小売価格は、2021年1月現在)

別売品

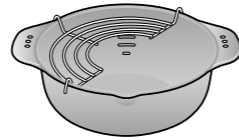
■ニプロガラストップ専用クリーナー (クリームタイプ)

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-KZ063 (2本セット)
希望小売価格：1,760円(税込)
・注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

■天ぷら鍋



品番：KZ-T3S
希望小売価格：2,420円(税込)

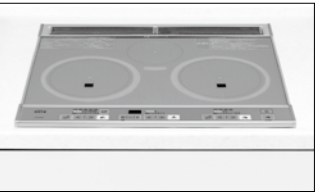
IHクッキングヒーター 取扱説明書

取扱説明書

IHクッキングヒーター(家庭用)

3口IHタイプ/鉄・ステンレス対応

品番 **CH-XS30F** <赤外線式換気連動対応>



IHクッキングヒーター
はじめの



お問い合わせ窓口

パナソニック 総合お客様サポートサイト <https://www.panasonic.com/jp/support/>

**給湯・電化
使い方・お手入れなどのご相談窓口**

フリーダイヤル **0120-878-695** 受付時間 9:00~18:00 (年中無休)
 ■上記電話番号がご利用 06-6907-1187
 ■FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
 Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787
 Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

掲載サイトおよび動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。(バケット定額サービスに未加入の場合、高額になる可能性があります)
 ・ご使用の回線(IP電話やひかり電話など)によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
 ・上記のURLはお使いの携帯電話等により、正しく表示されない場合があります。

修理に関するご相談窓口

家電専門店・量販店でご購入されたお客様は
 フリーダイヤル **0120-878-554**
 ■上記電話番号がご利用 03-6633-6700
 ■FAX フリーダイヤル **0120-878-225**

<https://club.panasonic.jp/repair/>

住宅会社・工務店・工事店でご購入されたお客様は
 フリーダイヤル **0120-872-150**

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

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

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

愛情点検 長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を!

こんな症状はありませんか

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

ご使用中止

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

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

パナソニック株式会社 くらシアプライアンス社

〒525-8520 滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号

© Panasonic Corporation 2014

ZY02-E105
H1214Y501Z

保証書・設置説明書別添付

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

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(2~5ページ)を必ずお読みください。
- 保証書は「お買い上げ日・お買い求め先」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 電気工事店または施工主より設置説明書を受け取り、設置完了後の確認項目をご確認ください。

- IHのレシピ集や詳しい情報が見られます…
<https://sumai.panasonic.jp/ihcook/>

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
換気連動システムについて	7
使える鍋は?	8
・確認のしかた/使える・使えないの見分け方	
IH調理とメニューの使い分け	10

使い方

基本の調理	12
・加熱	
温度を合わせて揚げる	14
・揚げ物	
温度を合わせて焼く	16
・焼き物	
タイマーを使う	17
設定を変更する	18
・揚げ物温度/こげつきお知らせ/ 自動OFF時間/光るリング	

お手入れ

お手入れする	20
・日常のお手入れ	

必要なとき

故障かな?	22
こんな表示が出たら…	25
仕様	26
保証とアフターサービス	27
別売品	裏表紙

安全上のご注意

必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

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

警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

注意 「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。



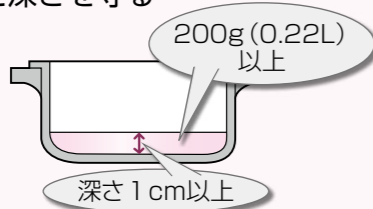
火災、爆発、やけど、けが、感電などを防ぐために…

警告

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。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、以下のことをお守りください。

揚げ物をするときは

- ⊘ ■そばを離れない
- ❗ ■ 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

炒め物・焼き物をするときは

- ⊘ ■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。

液体を加熱するときは

- ❗ ■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)

使用中や使用後しばらくは

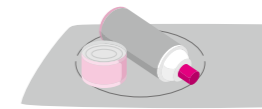
- ⊘ ■高温部に触れない(やけどの原因)
- 排気パネルや排気部など
- トッププレート
- 電源スイッチを切り、各部が冷めてからお手入れしてください。吹きこぼれのお手入れもご注意ください。

次の点もご注意ください

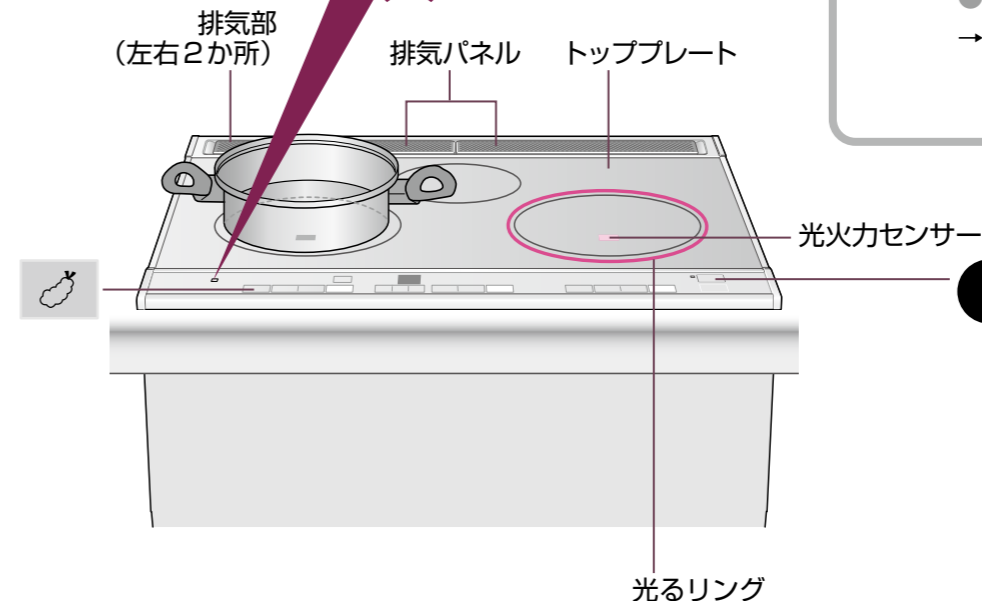
- (火災・やけど・けが・感電の原因)
- ⊘ ■可燃物をトッププレートに置いたり、近づけたりしない
 - 布巾・紙パック・食品トレイなど
 - 取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない
 - 排気パネルに、ピンや針金など金属製のものを入れない
 - 分解・修理・改造をしない
 - 修理は、お買い求め先または修理ご相談窓口にご相談ください。

トッププレート(ガラス製)には

- ⊘ ■鍋以外のものを置かない
- カセットコンロ・ボンベ・缶詰・湯たんぽなど(誤って加熱すると、爆発の原因)
- レトルトパック・アルミ箔鍋・内側にアルミ箔を貼った紙パック・アルミ箔など(破裂によるけが、加熱による発火の原因)
- 金属製スプーン・鍋のふた・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)



高温注意ランプや
光るリングの点滅・点灯時は
やけどに注意!



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修理ご相談窓口へ点検・修理を依頼してください。

- ❗ ■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

確認と準備

安全上のご注意

安全上のご注意

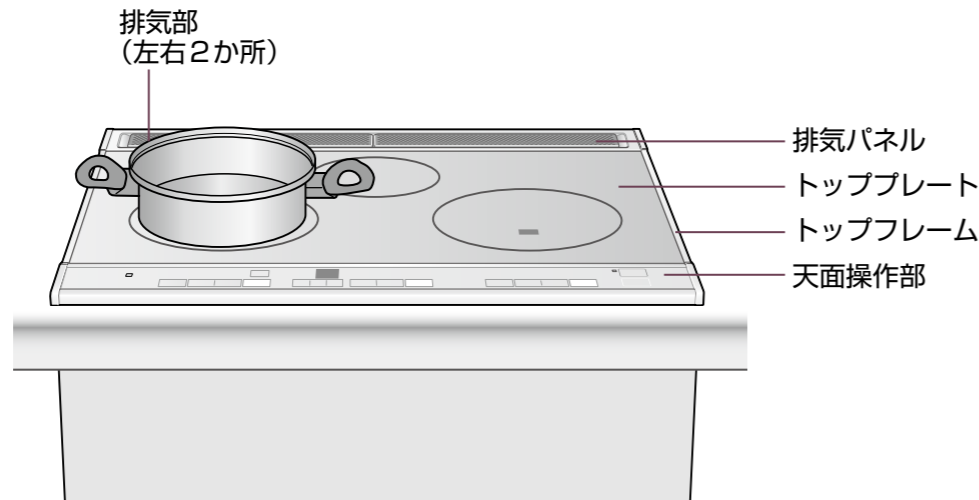
必ずお守りください



注意



火災、やけど、
けがなどを防ぐために…



揚げ物をするときは

(発火・やけどに注意！)

- ❗ ■油煙が多く出たら、
すぐに電源スイッチを切る
(加熱を続けると、発火の原因)
- 油の飛び散りに注意する
(やけどの原因)
→油の飛び散りを少なくするには
(P.15)
- ⊘ ■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)

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

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

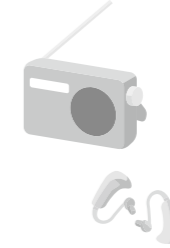
次の点もご注意ください

- ⊘ ■空焼きしたり、加熱しすぎたりしない
(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)
- 調理以外に使わない
(過熱・異常動作による発火の原因)
- 鍋を不安定な状態にしない
(落下して、けが・やけどの原因)

使用上のお願い

■磁気に弱いものを近づけない

- ラジオ・テレビ・補聴器など
(雑音が入ったり、音が小さくなったりする原因)
- ICカード・キャッシュカード類など
(記録が消えたり、壊れたりする原因)



■トッププレートの上で、 電磁誘導加熱の調理機器を使わない

- IHジャー炊飯器、卓上型のIH調理器など
(IHクッキングヒーターが故障する原因)



■排気パネルの上に物を置かない

- 異常を検知して加熱が止まる場合があります。

■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、トップフレームに 酸の強い食品が付いた場合は、早めに拭き取る

- ジャム・レモン汁・梅などを使った食品
(放置すると、変色の原因)

■キャビネット(本体下部)に調味料、食品などを 置かない

- (排熱による変質の原因)

■本体(排気部など)に水をかけない

- (故障の原因)

各部の名前

左IHヒーター

- 基本の調理 (加熱する) (P.12)
- 温度を合わせて揚げる (P.14)
- 温度を合わせて焼く (P.16)

後ろIHヒーター

- 基本の調理 (加熱する) (P.12)

右IHヒーター

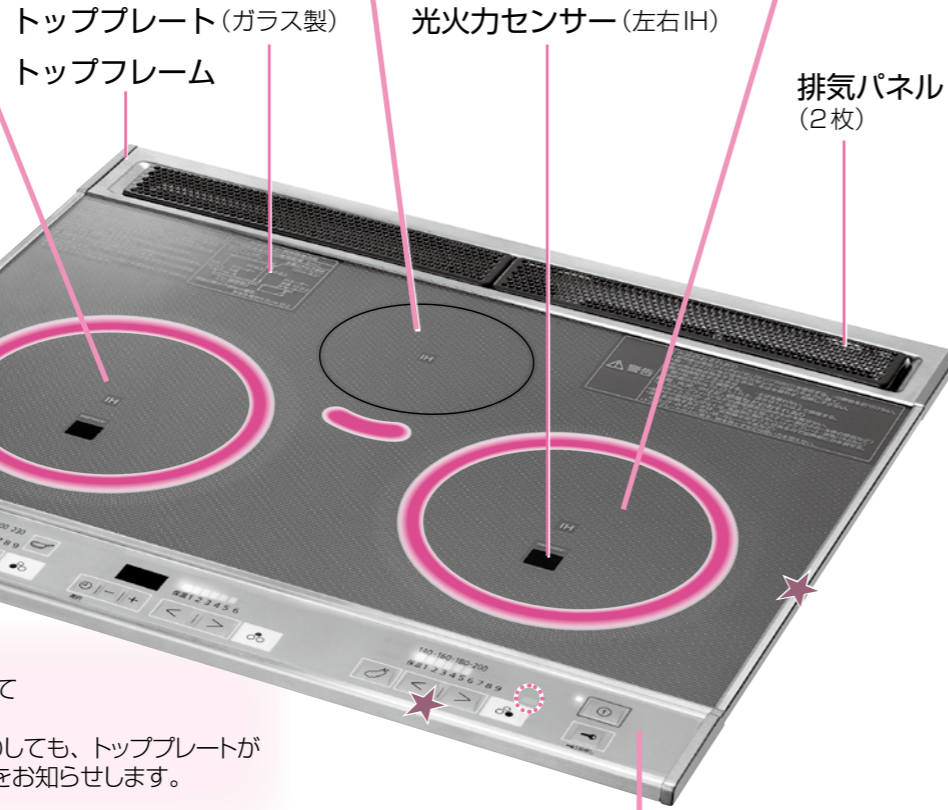
- 基本の調理 (加熱する) (P.12)
- 温度を合わせて揚げる (P.14)

- 凸マーク (★4か所)
- 鍋を中央に置く目安 (目の不自由な方へ)

- 換気連動送信部 (○部2か所)
- ・換気連動システムについて (P.7)

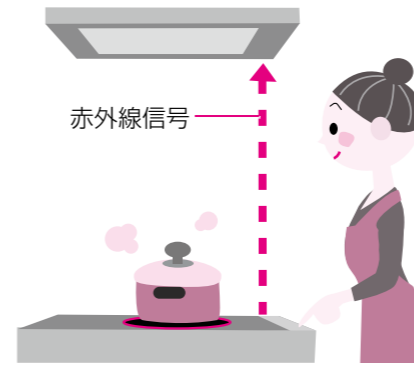
光るリング (各IH)

- 使用中は、火力の強さ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。
- ・点滅を消したいとき (P.19)



換気連動システムについて

換気連動システム対応のレンジフードなら…



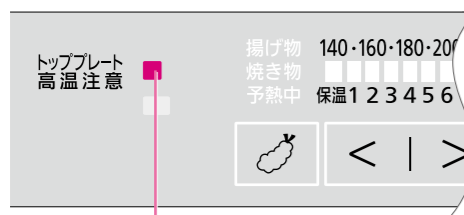
加熱を始めると、
自動で換気が始まります
(加熱を止めると、換気も停止)

送信部
(○で囲んだあたり)

お願い

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

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、熱い間は点滅します。

電源ランプ

- 電源「入」時に点灯します。

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時間を変えるとき (P.19)

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ぎたいときに便利です)

- 押す (約3秒)
(ロック中、 が点灯する)
- 解除するとき：再度3秒押す。

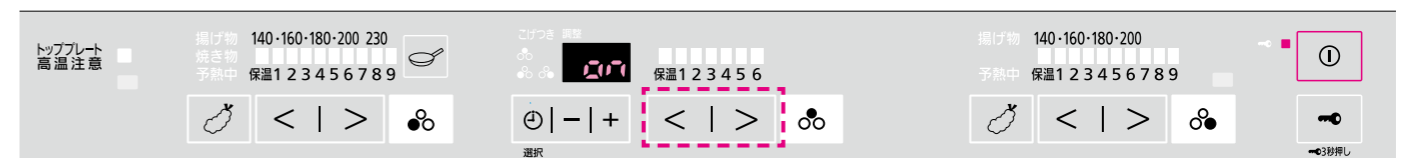
※使用中は、ロックできません。



お願い

- 電源スイッチは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)

レンジフードを自動で運転させたくないとき

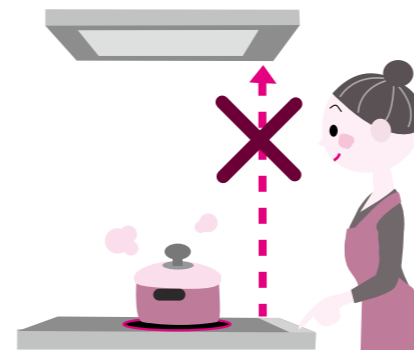


中央操作部の

< | > を同時に押す (約3秒)

(入) → (切) ・現在の設定を表示したあと表示が変わる
・約3秒後に表示が消える (変更完了)

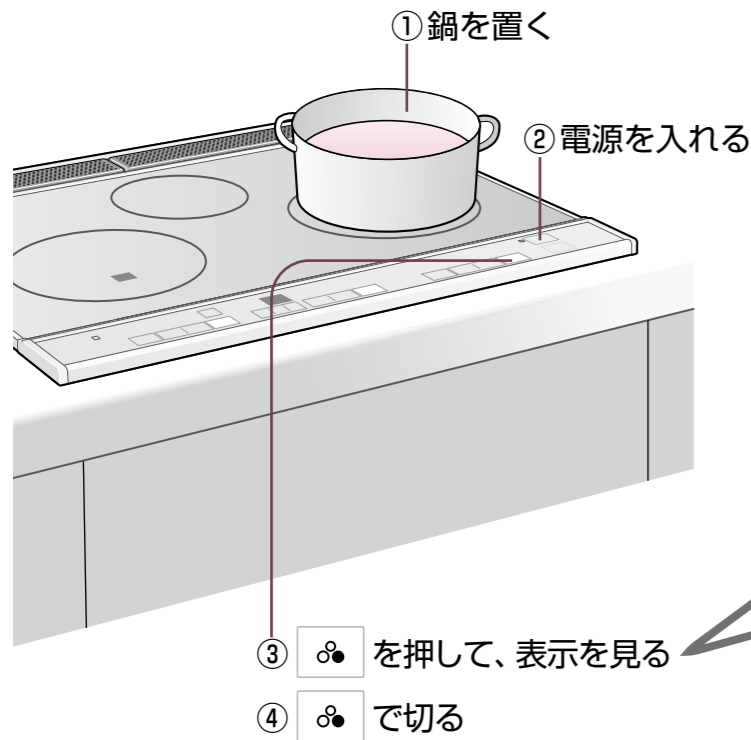
- 元に戻すときは、再度3秒押す。



使える鍋は？

確認のしかた

お手持ちの鍋を確認するときは…



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

140・160・180・200
保温 1 2 3 4 5 6 7 8 9

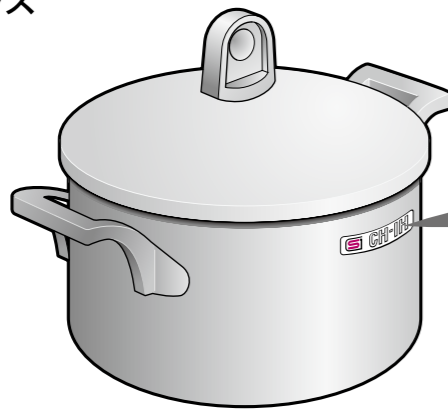
使えない鍋は
火力表示が点滅

140・160・180・200
保温 1 2 3 4 5 6 7 8 9

●左右どちらのIHヒーターでも確認できます。

鍋を買うときは…

■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)

●あっせん品は、お買い求め先にお問い合わせください。
●ステンレス以外の鍋は、右ページの表でご確認ください。

使える・使えないの見分け方

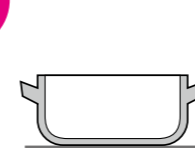
使えます！

使えません！

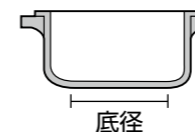


鉄・ホーロー
ステンレス

- ステンレス(特に多層鍋)は、鍋によって火力が弱くなったり加熱できな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。(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

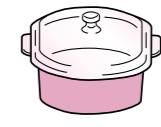


・左右IH
12~26cm
・後ろIH
12~18cm

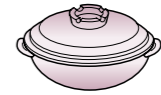


アルミ・銅
多層鍋

(底は磁石が付かない非磁性ステンレスで、間にアルミや銅を挟んだもの)



耐熱ガラス



土鍋

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



丸い 脚がある 反りがある

- 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)



12cm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。

確認と準備

使える鍋は？

IH調理とメニューの使い分け



調理に合わせて
メニューを選択!

メニュー 使えるヒーター

基本の調理
煮る・ゆでる・温める・蒸す・焼く・炒めるなどに。

揚げ物のとき

温度に合わせて焼くとき
ハンバーグや、ホットケーキなどに。

加熱メニュー (P.12)
•弱火から強火まで、きめ細かい火加減が可能!
•安定した高火力で、炒め物もシャキッと!
素早い温度復帰で、鍋フリもできます。

揚げ物メニュー (P.14)
(光・揚げ物温度調節機能)
•食材を入れても、素早く温度復帰。
温度をキープしてくれるから、カラッとおいしく!

焼き物メニュー (P.16)
(フライパン焼き物温度調節機能)
•自分で火加減しなくても、温度をキープしてくれるから、手間なくおいしく調理!

使える機能	自動で働く機能
タイマー	こげつきお知らせ
●	● (左右IHのみ)
—	—
●	—

確認と準備
IH調理とメニューの使い分け

こんなときの「安全機能」

- うっかりしていた!**
 - 鍋なし自動OFF (P.25)
 - 小物自動OFF (P.25)
 - 空焼き自動OFF (P.25)
 - 電源スイッチ自動OFF (P.22)
 - 切り忘れ自動OFF (P.22)
- トッププレートが熱い!**
 - 高温注意ランプ (P.6)
※光るリングでも補助的にお知らせ
- 温度が上がりすぎた!**
 - 温度過昇防止 (P.23)

いたずらや誤操作を防ぐ…

- オールロック (P.6)

■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、加熱を止めて、表示・ブザー・光るリング点滅でお知らせ!

- 「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とき)
→再加熱するには
●押して「こげつき」表示を消し、再加熱の操作をする。
→「こげつきお知らせ」を解除するとき (P.18)



基本の調理

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!



	とろ火	弱火			中火			強火		
	保温	1	2	3	4	5	6	7	8	9
消費電力	100W	235W	370W	500W	700W	1,000W	1,450W	2,000W	2,500W	3,000W
左右IH										
後ろIH	90W	235W	370W	500W	700W	1,000W	1,500W			
煮る		カレー・おでんなど じっくり煮込む			煮魚など さっと煮る			煮立てる		
ゆでる				根菜・麺類を ゆでる			葉菜を さっとゆでる			湯を沸かす
温める	保温	温め直し								
蒸す		茶わん蒸しを 蒸す			豚まんなど 強めの蒸気で均一に蒸す					
焼く		ハンバーグ・ぎょうざなど 中までじっくり			焼き色を付ける			ステーキなど 表面をさっと焼く		
炒める		たまねぎなど 焦がさずに炒める			野菜炒めなど 手早く炒める					

- 消費電力は、鉄・ホーロー鍋を使った場合です。
- 鍋の材質によって火力感が変わります。鉄・ホーロー▶ステンレスの順に弱くなります。

■煮る・温めるときは…

長時間の煮込みには
必ずタイマーを使う (P.17)

約45分で「切り忘れ自動OFF」が動きます。



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。



■焼く・炒めるときは…

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。



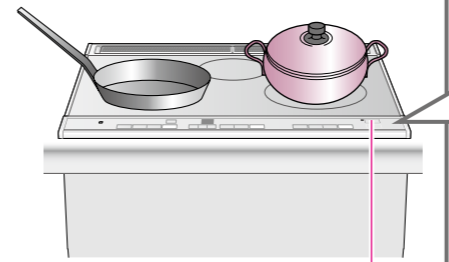
全体を手早く炒める

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。



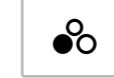
加熱する

■左右IHヒーターで

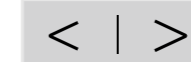


電源「入」
(ランプ点灯)

1 スタートする

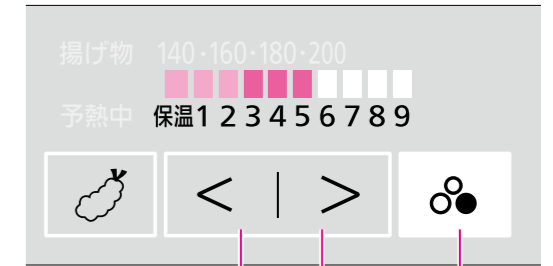


2 火力を合わせる



- <|>を長押しすると
一気に火力が下がる。

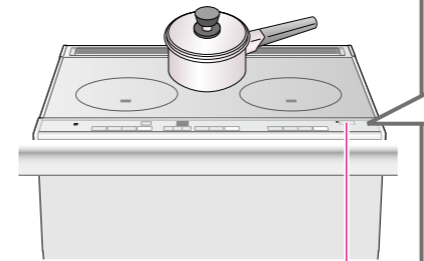
3 調理が終わったら… 切る



2 1,3

■タイマーを使うとき (P.17)

■後ろIHヒーターで



電源「入」
(ランプ点灯)

1 スタートする

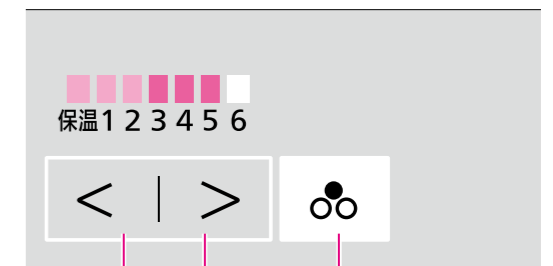


2 火力を合わせる



- <|>を長押しすると
一気に火力が下がる。

3 調理が終わったら… 切る



2 1,3

■タイマーを使うとき (P.17)

温度を合わせて揚げる

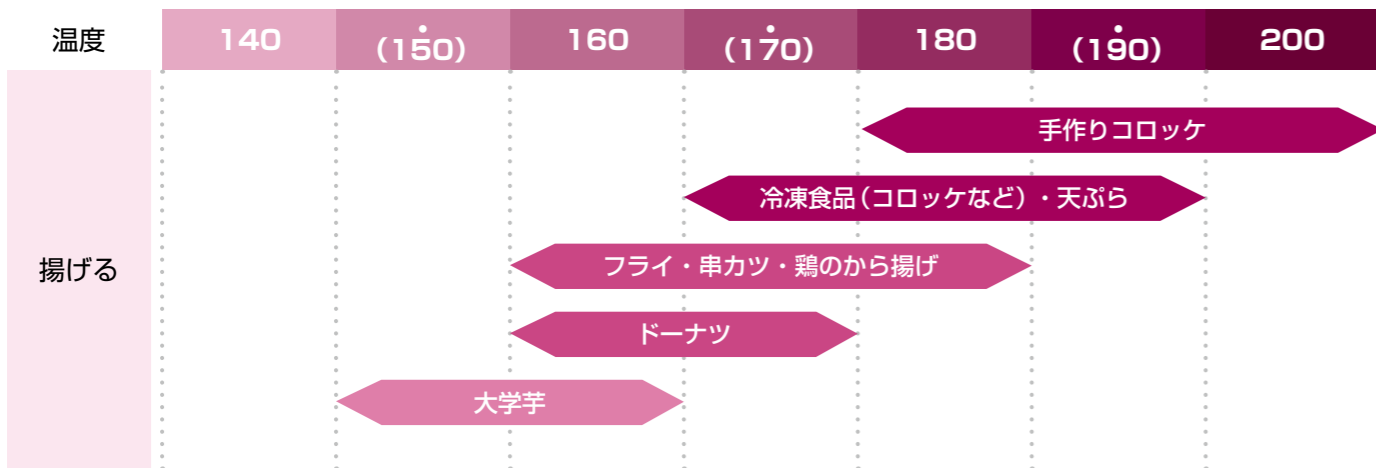
揚げ物



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)

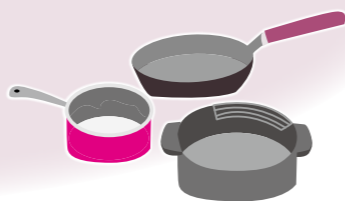


■「揚げ物」メニューは…

鍋の種類・材質に注意 (P.9)

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を。
- マークの鍋がおすすめ。



油は 200～800g (0.22～0.9L)
深さ 1cm 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。



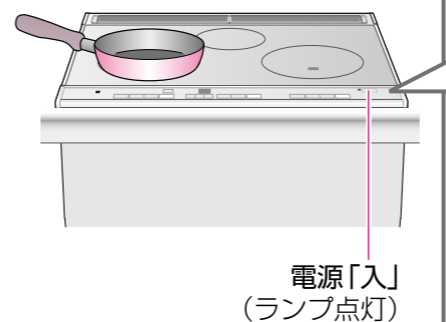
予熱中 表示が消えてから
材料や菜箸などを入れる

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)



揚げる

■左右IHヒーターで



電源「入」
(ランプ点灯)

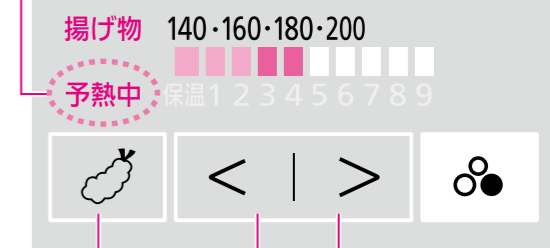
お知らせ

- 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節することができます。(P.18)

1 スタートする



予熱中は点滅、予熱が終わったら消える



2 温度を合わせる



(約7～10分：
油800gのとき)

3 予熱中 表示が消えたら… 揚げる

ピピピ…

4 調理が終わったら… 切る



● 温度の範囲：140～200℃

油の飛び散りを少なくするために

水分の多い材料などは下ごしらえする

(水分や空気の膨張による破裂防止)

● 切り目などを入れる

えび

尾の先を切る



ししとう

縦に切り込みを



いか

皮をむき、
両面に切り目を



うずらの卵

串などを刺す



● 水分を拭き取る

・ 魚介類・しいたけ・ピーマンなどの野菜

● 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

(破裂防止)

- ・ けんさきいか・するめいかなど
- ・ コロッケ
- ・ うずらのゆで卵・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

温度を合わせて焼く

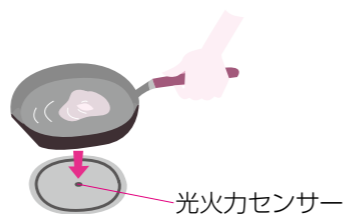
焼き物



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	230	200	180	160	140
焼く	・ポークソテー ・ミラノ風カツレツ	・ぎょうざ(手作り・チルド) ・お好み焼き ・チヂミ	・ハンバーグ ・冷凍ぎょうざ ・ハッシュドポテト ・クロックムッシュ ・ホットサンド	・クレープ ・ホットケーキ ・フレンチトースト	・薄焼き卵

■「焼き物」メニューは…

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。

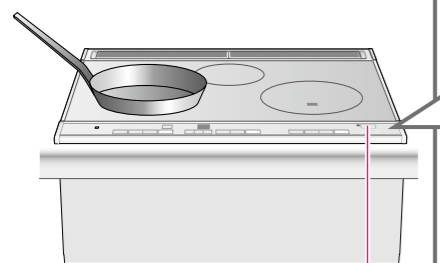


予熱中 表示が消えてから
油や材料を入れる



焼く

■左IHヒーターで



電源「入」
(ランプ点灯)

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。

1 スタートする



2 温度を合わせる



(約1~3分)

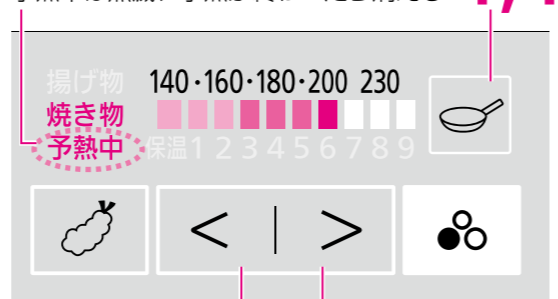
3 予熱中 表示が消えたら…
焼く



4 調理が終わったら…
切る



予熱中は点滅、予熱が終わったら消える



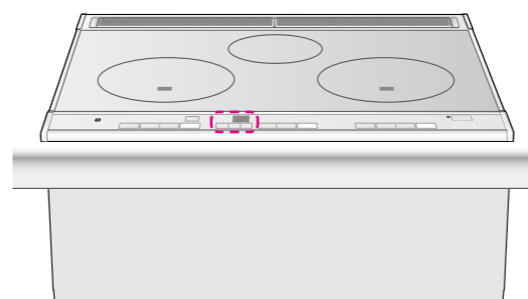
●温度の範囲：140~230℃

■タイマーを使うとき (P.17)

タイマーを使う

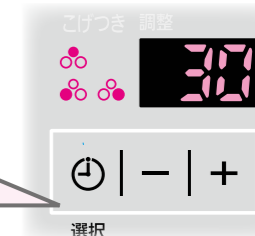
設定時間後、自動的に切りたとき (タイマー)

長時間煮込むときや、ゆで時間や焼き時間などをきちんと合わせたいときなどに便利です。



タイマーは選択式です！

*左IH、右IH、後ろIHに使えます。
操作するときは、いずれかを選んで行います。



お知らせ

●「焼き物」メニューのときは、タイマーボタンを押すと温度表示が消えます。

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



<設定できる時間の範囲>

●1分~9時間

■左右IHヒーターのとき



(右IHを選択した場合)



■後ろIHヒーターのとき



ピピピ…

時間が 0 になったら…

自動的に切れる

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

●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)から減らしながら設定できます。

■取り消すとき

→ [] になるまで、|-|を押す。

■複数のヒーターでタイマーを使っているとき

選択しているヒーターの残時間を表示しています。



点滅しているヒーターの
残時間を表示

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

→ [] で確認したいヒーターを選択する。
* (点滅させる)

設定を変更する

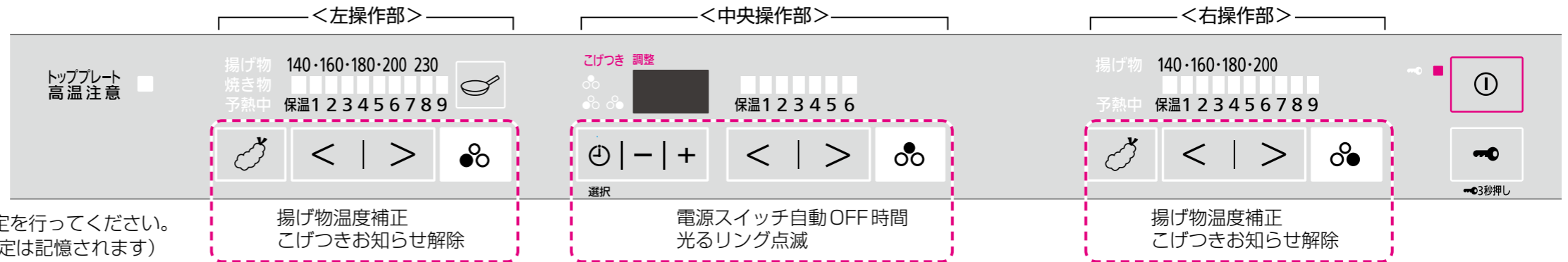
揚げ物温度 / こげつきお知らせ

自動OFF時間 / 光るリング



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)



いつも使う鍋に合わせて揚げ物の温度を補正したい

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)

- 1 **< | >** 同時に押す (約3秒)
＜左操作部または右操作部＞
・「調整」が点滅
- 2 **< | か | >** で温度を調整する
・調整範囲：
-15℃・-10℃・-5℃・+5℃・+10℃・+15℃
- 3 **< | >** 同時に押す
・「調整」が点灯 (2秒後に消灯)

■取り消すとき

「予熱中」表示が消えてから、手順1～2で **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。



煮る料理をしないときはこげつきお知らせを解除したい

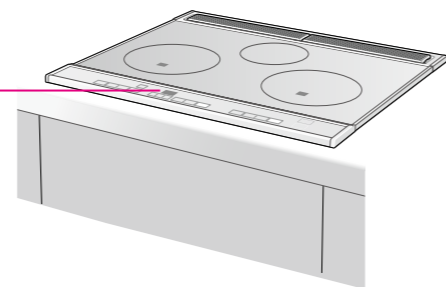
- 1 **- | | >** 同時に押す(約1秒)
(こげつきが消える)
＜中央操作部＞ ＜左操作部または右操作部＞

■再設定するとき

手順1の操作で **こげつき** を表示させる。

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

※左右IHヒーターの一方でも使っていると、解除/設定はできません。



電源スイッチ自動OFF時間を遅くしたい早くしたい

- 1 **- | +** 同時に押す (約3秒)
＜中央操作部＞
・ **0** が点滅し現在の設定時間を表示
- 2 **- | か | +** で時間を選ぶ
・調整範囲：
5分・10分・15分・30分
- 3 **- | +** 同時に押す

※いずれかのヒーター使用中は、変更できません。

電源「切」後の光るリング点滅を消したい

- トッププレートの高温をお知らせする、光るリングの点滅は、消せます。
- 1 **- | <** 同時に押す (約3秒)
＜中央操作部＞
(現在の設定が表示される)
・点滅するとき：「0」
・点滅しないとき：「1」
 - 2 **< | >** で「1」を選ぶ
 - 3 **- | <** 同時に押す

■点滅させるとき

上記の手順1～3で、**1** → **0** にする。

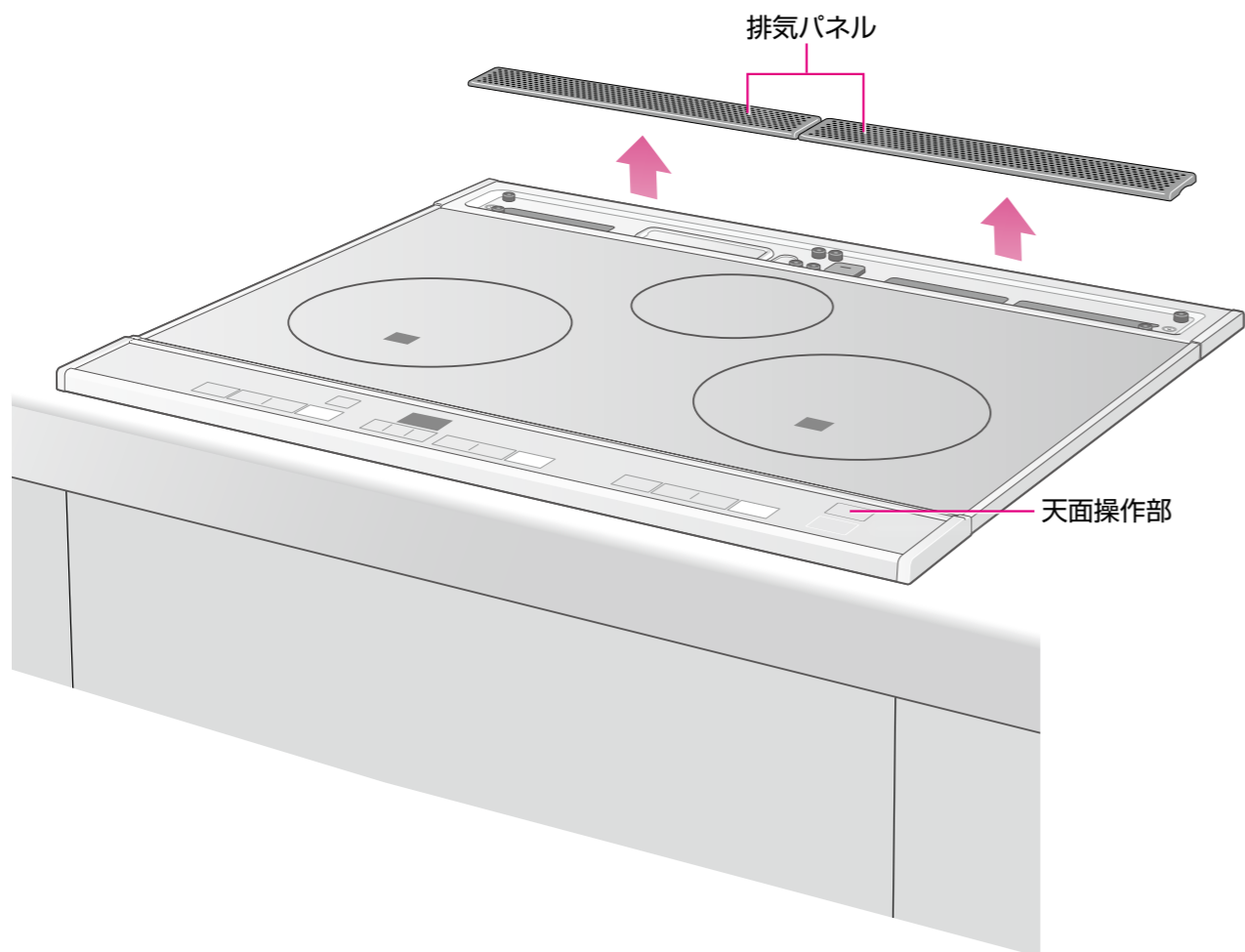
※いずれかのヒーター使用中は、変更できません。

※点滅を消したときは、天面操作部の「高温注意ランプ」で、トッププレートの状態を確認してください。

お手入れする

日常のお手入れ

■お手入れは、電源スイッチを切り、冷めてから。



○ 洗剤を使うときは…
●台所用洗剤(中性)を使う！

✕ 次のものは使わないで！
●酸性やアルカリ性の洗剤(変色します)
例) 漂白剤・住宅用合成洗剤など
※必ず洗剤の注意書きを確認してください。
●たわし・粉末タイプのクレンザー
(傷付きます)

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。)

汚れたらすぐ！

調理物や油は、焼き付くと取りにくくなります。

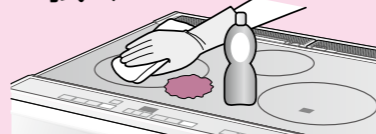
トッププレート

通常の汚れは

布巾をよく絞り、
水拭きする

油污れは

洗剤を付けた布巾で
拭く



汚れが取りにくいときや
こびりついた焦げ付きは

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



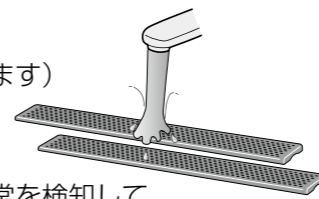
●お手入れ用クリーナーを別売しています。(裏表紙)

こまめに…

ほこりや汚れを取り除いてください。

排気パネル

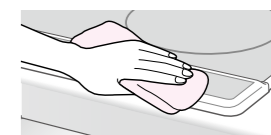
洗剤で洗う
(食器洗い乾燥機も使えます)



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

天面操作部

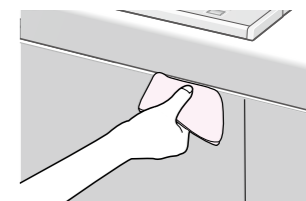
布巾をよく絞り、
水拭きする



●放置すると、汚れが残ります。

キャビネット前側のすき間

布巾をよく絞り、水拭きする
または
掃除機などでほこりを吸い取る



●ほこりなどがたま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。

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	<ul style="list-style-type: none"> ●電源スイッチは入っていますか？ ●電源スイッチは、誤って押して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？ <p>「電源スイッチ自動OFF」が働きました</p> <ul style="list-style-type: none"> ●電源「入」のまま、ボタン操作しないで約15分(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.19)
	使用中に ヒーターが切れていた	<p>「切り忘れ自動OFF」が働きました</p> <ul style="list-style-type: none"> ●約45分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。 →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。 <ul style="list-style-type: none"> ●「こげつきお知らせ」が働いていませんか？ →鍋の状態を確認し、お知らせ表示を消す。(P.11)
	ブレーカーが落ちる	<ul style="list-style-type: none"> ●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。(P.26) →お買い求め先にご相談ください。
操作・表示	タイマーセットできない	<ul style="list-style-type: none"> ●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？ →④でヒーターを選択して、時間を設定する。 ●④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。
	電源スイッチを切ると、 トッププレート高温時の 光るリングの点滅が暗くなる	<ul style="list-style-type: none"> ●消費電力を抑えるため、電源スイッチを切ったあとは少し暗くなります。(故障ではありません) →点滅が気になるときは、消すことができます。(P.19)
	タイマーの残時間が わからない	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 →④で確認したいヒーターを選ぶ。

	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	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋の種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がして、取っ手にわずかな振動を感じたり、動いたりすることがあります。(異常ではありません) →鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。 ●加熱中に鍋を外したときや加熱を開始したときに、「ピン」という短い金属音がすることがあります。
	本体内部の音が 大きくなったり 小さくなったりする	<ul style="list-style-type: none"> ●本体内部にある冷却ファンの音で、火力や鍋の材質に応じて運転モード(4段階)が切り換わります。(火力を上げると高速運転するため、音も大きくなります)
風	電源スイッチを切っても ファンの音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●本体内部の温度が高い間は、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)
	キャビネット前面の すき間から風が出る	<ul style="list-style-type: none"> ●冷却ファンが作動すると、排気パネル以外に、キャビネット前面のすき間からも風が少し出ます。
火力	IHヒーターの 火力感がなくなる	<p>「温度過昇防止」が働きました</p> <ul style="list-style-type: none"> ●予熱時間が長すぎたときなど、鍋底の温度が上がると、自動的に火力が弱くなります。(火力表示は変わりません) ・温度が下がると、元に戻ります。 <ul style="list-style-type: none"> ●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、⑤ CH-TH ⑤ IH マークや「IH用」の表示があっても使わない。
	複数のヒーターを同時に使うと ●火力が弱くなる ●火力表示が勝手に下がる ●火力を上げられない	<ul style="list-style-type: none"> ●総消費電力を超えないように、自動的に火力を制限しています。(P.26) ・IHヒーターの火力表示が勝手に下がったり、①>を押してもピピッと鳴って火力が上がらなくなったりすることがあります。
揚げ物	●予熱時間が長い ●油温がずれる	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋が光火力センサーからずれていませんか？ ●鍋底・トッププレートが汚れていませんか？ ●800g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。 →⑤ CH-TH ⑤ IH 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、<I>で設定温度を調節する。(P.15) →いつも同じ鍋を使う場合は、揚げ物の温度を補正する。(P.18)

故障かな？

必要なとき

故障かな？

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認ください。

	こんなときは	ここを確かめてください
焼き物	<ul style="list-style-type: none"> ●予熱時間が長い ●温度がずれる 	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋が光火力センサーからずれていませんか？ ●鍋底・トッププレートが汚れていませんか？ ●「予熱中」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。 <ul style="list-style-type: none"> → (IHマーク) (IHマーク) マークのフライパンを使う。(P.16) ※温度がずれる場合は、<I> で設定温度を調節する。(P.16)
揚げつきお知らせ	加熱が止まったときの焦げ付きが多い(少ない)	<ul style="list-style-type: none"> ●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。
	<ul style="list-style-type: none"> ●焦げ付いているのに加熱が止まらない ●焦げ付いていないのに加熱が止まる 	<ul style="list-style-type: none"> ●「こげつきお知らせ」を解除していませんか？ ●「6」以上の火力では、働きません。 ●煮物・煮込み以外の調理や、ジャム作りなど弱い火力で水分を飛ばすもの、パエリアなど少し焦げ付かせるものは、誤検知して加熱が止まる場合があります。 <ul style="list-style-type: none"> →お知らせ表示を消し、再加熱する。(P.11) →「こげつきお知らせ」を働かせたくないときは、解除する。(P.18)
レンジフード	<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	<ul style="list-style-type: none"> ●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？ <ul style="list-style-type: none"> →レンジフードと連動する設定に戻す。(P.7) ●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。 ●その他の理由でうまく連動しないとき <ul style="list-style-type: none"> →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)

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。 	フィルター目詰まり検知 <ul style="list-style-type: none"> ●排気パネルを塞いだり、キャビネット前面のすき間にほこりがたまっていませんか？ →お手入れする。(P.21)
	鍋なし自動OFF 小物自動OFF <ul style="list-style-type: none"> ●鍋はヒーターの中央に置いてありますか？ ●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.8) ●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。その後、「切/入」を押して、表示を消してください。 	空焼き自動OFF <ul style="list-style-type: none"> ●約15分間空焼きしませんでしたか？ <ul style="list-style-type: none"> →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、「加熱」メニューのときに油を予熱しませんでしたか？
	揚げ物不適鍋自動OFF <ul style="list-style-type: none"> ●鍋の種類・材質・底の形や大きさなどによっては、加熱できないものがあります。(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？
	揚げ物鍋ずれ自動OFF <ul style="list-style-type: none"> ●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。
■ 以上の内容を確認しても直らないときや、「H00」表示が出たときは… 	故障です。修理をご依頼ください。 →電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容(「H」のあとの2桁の数字)をお買い求め先または修理ご相談窓口にご連絡ください。

故障かな？／こんな表示が出たら…

必要なとき

仕様

電源	単相200 V (50-60 Hz 共用)	
総消費電力	5,800 W / 4,800 W (切換式) ※待機電力:0.5 W (電源スイッチ「切」の状態)	
大きさ(約)	幅600 mm × 奥行516 mm × 高さ104 mm	
質量(約)	11.3 kg	
左IH ヒーター	最大火力	3,000 W*
	火力調節(約)	10段階 100 W相当 ~ 3,000 W
	焼き物温度調節(約)	5段階 140~230 °C
	揚げ物温度調節(約)	7段階 140~200 °C
右IH ヒーター	最大火力	3,000 W*
	火力調節(約)	10段階 100 W相当 ~ 3,000 W
	揚げ物温度調節(約)	7段階 140~200 °C
	調理タイマー	1分~9時間
後ろIH ヒーター	最大火力	1,500 W
	火力調節(約)	7段階 90 W相当~1,500 W
	調理タイマー	1分~9時間

*鉄・ホーロー鍋を使った場合

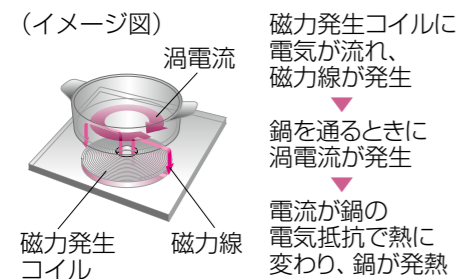
■複数のIHを同時に使うとき、総消費電力を超えないよう、次のようにIHヒーターの火力を制限します。

- 火力表示はそのまま、火力が弱くなる。
 - 火力が1~数段階下がる。
 - 火力を上げられない。
- 高火力が必要なときは、できるだけ同時使用を避けるか、他のヒーターの火力を弱めてください。

■本機はご使用環境などに合わせて総消費電力を切り換えられます。

(出荷時: 5,800W)
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4,800W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。

IH加熱(電磁誘導加熱)は、鍋自体を発熱させて加熱します。



保証とアフターサービス

よくお読みください

■使い方・お手入れ・修理などは、まず、お買い求め先へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

お買い求め先
電 話 () -
お買い上げ日 年 月 日

修理を依頼されるときは

「故障かな?」「こんな表示が出たら…」(P.22~25)でご確認のあと、直らないときは、電源スイッチとブレーカーを切り、お買い上げ日と下の内容をご連絡ください。

製品名 ^{あいえいち} IHクッキングヒーター
品番 CH-XS30F

故障の状況 できるだけ具体的に
H表示が出たときは、その表示内容

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。

保証期間: お買い上げ日から本体1年間

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

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

(出張診断のみでも料金がかかります)

●修理料金は、次の内容で構成されています。

技術料 診断・修理・調整・点検などの費用

部品代 部品および補助材料代

出張料 技術者を派遣する費用

●補修用性能部品の保有期間 **8年**

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

■転居や贈答品などでお困りの場合は、裏表紙のお問い合わせ窓口にご連絡ください