

Panasonic

IH クッキングヒーター

総合カタログ®

2019 / 春

ビルドインタイプ / 据置タイプ
ビルドイン電気オープンレンジ



グリルが大きくなったパナソニックIH。
毎日のお料理をカンタンに、お掃除もラクラク。

お料理手早く、おそうじラクラク

**IH&遠赤
Wフラット** **ラクッキンググリル**
La Cookinggrill



本カタログ掲載商品の価格には、配送・設置調整費、部材・工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。

うまいIHは、ラクッ



W包み焼きで、
うまさ凝縮。

ここだけの
ラクッキンググリルの
うまい話

笠原将弘さん
「賛否両論」店主



★グリルで使える鍋を使う場合、底面から天井面までの高さ(Xシリーズ)

Wフラット庫内で、
ぐるつとひと拭き。

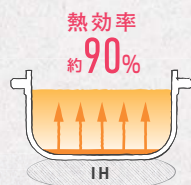
ここだけの
ラクッキンググリルの
うまい話

脇屋友詞さん
「Wakiya一笑美茶楼」
オーナーシェフ

IHで快適クッキング

約90%^{※2}の高い熱効率

IHの熱効率は約90%と
きわめて高く、ほとんどの加熱
のエネルギーを調理パワーと
して活かします。

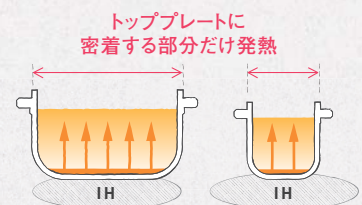


少ない輻射熱

IHは周りへの放熱が少ないから、暑い夏場のキッチンも快適。
扇風機の風が当たっても、立ち消えの心配がありません。

鍋そのものが発熱

IHはトッププレートと密着している鍋
底だけ発熱させるので、エネルギーの
ロスを抑えてお料理できます。また、
鍋底の大きさに合わせて必要な部
分だけを発熱します。



燃焼ガスを出さない

IHは、部屋の空気を汚しにくいクリーンな熱源。
部屋を閉め切って使えるので換気の回数が少なくて済みます。

キングリル

IH&遠赤
Wフラット ラクッキンググリル



お鍋もすつぽり、
広々庫内。

こだわりの
ラクッキンググリルの
うまい話



鎧塚俊彦さん
「Toshi Yoroizuka」
オーナーシェフ



高い熱効率だから、電気をムダなく活かせます

1か月の電気代(参考金額) 約1,020円(税込)

標準的な4名家族世帯にて、朝・昼・夕食時に標準的なメニューでIHクッキングヒーターを使用した場合の1か月の電気代は約1,020円(税込)です(JEMA・IH調理器技術委員会調べ)。電気目安料金は、全国家庭電気製品公正取引協議会「新電力料金目安単価」から27円*/kWh(税込)で算出。

<※消費税8%で計算しています。2019年1月現在>

※1 国内市場200V家庭用IHクッキングヒーターにおいて(2019年1月20日現在)

※2 鉄・ステンレス対応IH。日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。当社実測。(当社標準鍋を使用)

IH&遠赤
Wフラット ラクッキンググリル 搭載 Xシリーズ

IHクッキングヒーター 家庭用ビルトインタイプ 200V



ECONAVI 日本製

KZ-CX77PW(クリアホワイト)

●「光るリング」表示部は実際より強調しています。

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

すべてに光火力センサーを搭載! 使い方やお好みに合わせて、

シリーズ		X IH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリル シリーズ ECONAVI				
		すっきり庫内・焼き網なしで、おそうじラクラク グリルもIH※1のIH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリル搭載 ▶P.15				
仕様		3口IH			2口IH	
<ul style="list-style-type: none"> ● オールメタル対応 IHヒーター ● 鉄・ステンレス対応 IHヒーター ○ ラジエントヒーター — グリル IHヒーター — グリル 遠赤ヒーター — グリル シーズヒーター 		X7タイプ オールメタル2.6kW ※2 IHヒーター(下ヒーター)	X5タイプ オールメタル2.6kW ※2 IHヒーター(下ヒーター)	X3タイプ ※2 IHヒーター(下ヒーター)	RXタイプ ※2 IHヒーター(下ヒーター)	X2タイプ ※2 IHヒーター(下ヒーター)
メーカー希望小売価格 <small>(工事費別)</small>	幅75cm	KZ-CX77PW KZ-CX77PS KZ-CX77PK オープン価格★	KZ-CX57PW KZ-CX57PS オープン価格★	KZ-CX37PW KZ-CX37PS オープン価格★	KZ-RX37PS オープン価格★	—
	幅60cm	KZ-CX76PW KZ-CX76PS オープン価格★	KZ-CX56PW KZ-CX56PS オープン価格★	KZ-CX36PW KZ-CX36PS オープン価格★	KZ-RX36PS オープン価格★	KZ-CX26PW KZ-CX26PS オープン価格★
おいしい料理をつくる		IH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリル (Wフラット庫内、グリル皿タイプ) NEW				
		10個※3の光火力センサー NEW				
		光・揚げ物温度調節 (左右IH、予熱完了1分前にお知らせ)				
		焼き物アシスト (左右IH)				
		焼き物温度調節 (左右IH)				
		自動炊飯 (後ろIH)				
		自動湯沸し (左右後ろIH)				自動湯沸し (左右IH)
ついうっかりにも配慮		こげつきお知らせ (左右IH)				
		電源スイッチ自動OFF (時間設定機能つき)				
使いやすさをサポート		光るリング (左右後ろIH、明るさ変化、高温時点滅)			光るリング (左右IH、明るさ変化、高温時点滅)	
		天面ガラスタッチ操作 (左右後ろIH)			天面ガラスタッチ操作 (左右IH)	
		フルドット液晶 NEW				
		音声ガイド (くわしくモード・通常モード) / かんたんモード				
		LED庫内灯 (切・入/手元スイッチ) NEW				
		電気代表示・累計電気代表示				
		換気連動 おまかせ自動運転※4 (切・入/風量手元スイッチ)				

※1 IHは下ヒーターのみ。 ※2 2つ以上のヒーターを同時に使用した場合、総消費電力量を超えないようにするため、IHヒーターの火力を自動的に制御します。(火力表示が変わらず火力を制御する場合と、設定火力が下がる場合があります。[☒][☒]を押してもブザーが鳴り、火力は上がりません。)

※3 1口につき4個または2個の光火力センサー。X2タイプは合計8個。 ※4 おまかせ自動運転は、パナソニック エコナビ搭載レンジフードとの組み合わせ時。

ぴったりのIHをお選びいただけます。

XS <small>遠赤 Wフラット</small> ラクッキンググリル シリーズ		G33XST	G32 シリーズ	据置 タイプ <small>ECONAVI</small>		
すっきり庫内・焼き網なしで、おそうじラクラク 遠赤 Wフラットラクッキンググリル搭載 ▶P.17		3口すべてIHの スタンダードタイプ ▶P.18	光火カセンサー 搭載のお手頃タイプ ▶P.18	電気を上手に使うエコナビ搭載の据置IH (エコナビ機能は、KM・KGタイプのみ) ▶P.21		
3口IH		3口IH	2口IH+ラジエント	2口IH		
XSFタイプ ※2 遠赤ヒーター(下ヒーター)	XSタイプ ※2 遠赤ヒーター(下ヒーター)	XSTタイプ ※2 シーズヒーター(下ヒーター)	Aタイプ ラジエントヒーター ※2 シーズヒーター(下ヒーター)	KMタイプ オールメタル2.5kW ※2 シーズヒーター(下ヒーター)	KGタイプ ※2 シーズヒーター(下ヒーター)	KBタイプ ※2 片面焼きのため下ヒーターなし
KZ-XSF37W 330,000円(税抜) KZ-XSF37S 320,000円(税抜)	KZ-XS37W 310,000円(税抜) KZ-XS37S 300,000円(税抜)	—	—	—	—	—
KZ-XSF36W 310,000円(税抜) KZ-XSF36S 300,000円(税抜)	KZ-XS36W 290,000円(税抜) KZ-XS36S 280,000円(税抜)	KZ-G33XST 244,000円(税抜)	KZ-G32AST KZ-G32AS KZ-G32AK オープン価格★	KZ-KM22D オープン価格★	KZ-KG22D オープン価格★	KZ-KB21D オープン価格★
遠赤 Wフラット ラクッキンググリル (Wフラット庫内、グリル皿タイプ) NEW		両面焼き自動グリル (水なし・焼き網タイプ)		おまかせビッググリル (水あり/水なし自動判別・焼き網タイプ)		片面焼き(水あり/水なし 自動判別・焼き網タイプ)
光火カセンサー						
光・揚げ物温度調節 (左右IH)			光・揚げ物温度調節 (左右IH、予熱完了1分前にお知らせ)		光・揚げ物温度 調節 (左右IH)	
自動炊飯(後ろIH)		焼き物温度調節 (左IH)		焼き物温度調節(左IH)		
自動湯沸し(左右後ろIH)						
光るリング(左右後ろIH、 明るさ変化、高温時点滅)						
天面ガラスタッチ操作(左右後ろIH+グリル)		天面操作 プッシュ式 (左右後ろIH+グリル)		天面操作 プッシュ式 (左右IH+ラジエント+グリル)		
LED庫内灯 NEW						
換気連動 おまかせ自動運転 ※4 (切・入/設定可)		換気連動		音声ガイド(くわしくモード・通常モード)		
電気表示						

★ オープン価格の商品の価格は販売店にお問い合わせください。 ● 加熱タイプのイラストはイメージです。

⚠ 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ご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)

グリル



パナソニックはグリルにもIH^{※1}を搭載

従来品^{※2}の庫内の天井面

天井面もフラットになり、庫内まるごと拭けるWフラット庫内

業界最高^{※3}
有効庫内高さ
101mm*

高さのある食材もラクラク

★グリルで使える鍋を使う場合。
底面から天井面までの高さ
(Xシリーズ)

業界初^{※4}
平面ヒーターで
Wフラット
庫内

平面ヒーター **NEW**
フラットでお手入れラクラク

LED庫内灯 **NEW**
調理中の様子が確認し
やすく、お手入れ時も奥
まで見やすい

角形IHコイル **NEW**
隅々まで加熱が可能

●イメージ

IH 搭載だとここがスゴイ!

スピーディ

IH のすばやい立ち上がりで、設定温度までスピーディに加熱。旨みを閉じ込めて焼き上げます。

幅広い温度設定

IH のきめ細かな温度コントロールで、80℃の低温調理も可能。温度管理のむずかしいメニューも簡単にできあがります。

お手入れラクラク

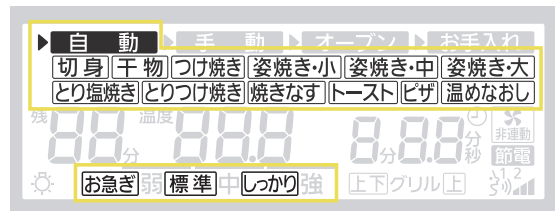
IH と平面ヒーターで、フラットな庫内を実現。焼き網のないグリル皿でお手入れラクラクです。



グリルで手間なくおいしくスピーディに

自動調理 毎日のおかずは手間なく自動調理で

よく使う12メニューは「メニューボタン」で選んでスタートするだけ。



「焼き分け機能」 お急ぎ 標準 しっかり

3種類の焼き分けが可能に。お好みの焼き加減が選べます。

「お急ぎコース」なら調理のスピードがさらにアップ!

■さんま姿焼き調理時間比較 (Xシリーズ 自動調理「姿焼き・中」)

[1~2尾の場合] お急ぎ **10分21秒**

[5尾の場合] お急ぎ **12分23秒**

標準 **13分20秒**

手動調理 火力も時間もお好みで

お料理にあわせて、火力(弱・中・強)と時間をお好みで設定。表面に焦げ目をつけたいときは、上ヒーターのみの加熱もできます。

グリル皿 焼き網のないグリル皿

熱伝導の高いグリル皿で余分な脂を落としてスピーディに調理。



100レシピ集
が付いています

お惣菜からお菓子まで
100レシピ掲載。



※1 下ヒーターのみ。 ※2 「従来品」は2016年11月発売Wシリーズ。 ※3 国内市場200V家庭用IHクッキングヒーターにおいて(2019年1月20日現在)。
※4 国内市場200V家庭用IHクッキングヒーターにおいて(2018年10月1日発売)。

●Xシリーズの機能を中心に紹介しています。印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

グリル



高さのある庫内でお料理の幅が広がる

NEW

業界最高※1有効庫内高さ* 高さのある食材もラクラク

業界最高※1の有効庫内高さ101mm*だから、高さのある食材も可能に。

★ グリルで使える鍋を使う場合。底面から天井面までの高さ(Xシリーズ)



ひな鶏の丸焼き



はまぐり、さざえなどの海鮮焼き

NEW

グリルに鍋※2が入る 鍋を直接グリルに入れておまかせ調理

■ 1つの鍋でそのまま食卓へ(パエリアの場合)



天面でいためる



グリルで焼く



そのまま食卓へ

■ 調理中の火力調節不要、グリルにおまかせで調理ができる



かぼちゃの煮物 [160℃] 20~25分



中華おこわ [160℃] 40分*



筑前煮 [160℃] 35~45分

*蒸らし時間を除く。

ワイド温調 (80℃~280℃) 幅広い温度帯でオーブン調理も手軽に

● 80℃ ● 100℃ ● 120℃ ● 140℃ ● 160℃



ローストビーフ 80℃



蒸し鶏風 100℃



プリン※3 120℃



まるパン※4 160℃



スイートポテト 180℃



スペアリブ 220℃



パイピザ 240℃



鶏の香草焼き 260℃

低温調理 (80℃~120℃)

80℃から始まる幅広い温度帯。ローストビーフなど低温メニューもご家庭で手軽にできます。

高温調理 (140℃~280℃)

予熱なしで、お菓子づくりもラクラク。タイマーを組み合わせてさらに便利に。

※1 国内市場200V家庭用IHクッキングヒーターにおいて(2019年1月20日現在)。

※2 グリルで使える鍋の種類・材質・大きさについては、詳しくはP.26をご覧ください。 ※3 調理温度はガラス容器使用時。 ※4 調理温度はグリルに使える鍋使用時。

⚠ 医療用ベアスメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)



LED庫内灯 **NEW**

明るい庫内で奥まで見えてお手入れしやすく、調理の様子も確認しやすい。

フラットな庫内で、おそうじラクラク

グリル フラットな庫内、焼き網なしでおそうじラクラク



グリル皿
こびりつきにくいフッ素加工。



グリル扉
グリル扉は取り外しでき、台所用洗剤(中性)で丸洗いできます。



お手入れ機能
庫内天井は加熱によって油汚れを焼き切ります。



※おそうじは電源を切り、庫内が冷めてから行ってください。

脱煙・脱臭 機体外へ排出される油煙を抑制※5

脱煙・脱臭メタルフィルター

当社独自の捕集形状で、油煙・油脂をキャッチ。

●調理によって捕集する油脂の状態は異なります。

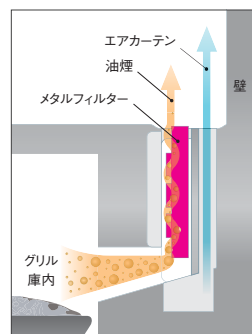


フィルターは取り外して洗えます。

壁面の汚れを抑えるグリル排気方式

当社独自のグリル排気構成により、煙を後方ではなく、上方へ導くことでキッチン壁面への接触を抑え、汚れを軽減します。

■Xシリーズの排気構造イメージ図



※5 試験方法／●さんま5尾を自動調理「姿焼き・中」【標準】で調理した場合の油煙の成分(炭化水素)の濃度を測定。KZ-CX77PW:平均:40ppm/ピーク:204ppm、KZ-V773S(脱煙・脱臭メタルフィルター未搭載品):平均:86ppm/ピーク:338ppm。●さんま5尾を自動調理「姿焼き・中」【標準】で調理した場合の臭気濃度を測定(無臭の清浄な空気であろうと無臭にいたるまで要した希釈倍率)。KZ-CX77PW:320000/KZ-V773S(脱煙・脱臭メタルフィルター未搭載品):500000【試験依頼先】近江オドエアサービス(株)／●さんま5尾を自動調理「姿焼き・中」【標準】で調理した場合の臭気強度(10000倍希釈)を測定。KZ-CX77PW:3.13/KZ-V773S(脱煙・脱臭メタルフィルター未搭載品):3.25【試験依頼先】近江オドエアサービス(株) 試験データは、実際の臭いの感じ方を比較したものではありません。

●Xシリーズの機能を中心に紹介しています。印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでご確認ください。

光火力センサー



おいしさを支える光火力センサー



光火力センサー

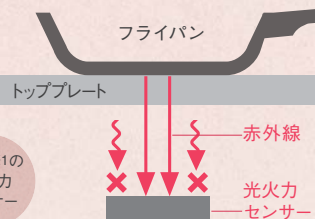
光火力センサーで鍋底温度を正確にキャッチし、設定温度をキープします。経験とコツが必要な焼き物調理、油を一定温度に保ちたい揚げ物調理も手軽においしく調理できます。

トッププレートの熱を拾わず、鍋底から出る赤外線です早く温度検知



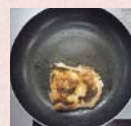
10個※1の光火力センサー

●イメージ

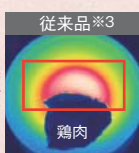


10個※1の光火力センサーで鍋のフッ素の傷みを軽減※2 **NEW**

チキンステーキ調理比較

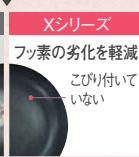
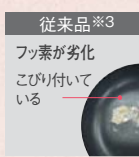


温度が高い



食材のない部分が高温になりすぎない

目玉焼き調理比較

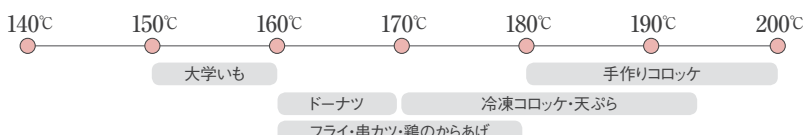


高温部を見張り、こびりつきを軽減

光・揚げ物温度調節(左右IH)

高火力で設定温度まで一気に加熱し、食材投入時に温度が下がっても、素早く検知して温度復帰。一定温度を保つので続けて揚げてもカラッと仕上がります。

10℃刻みで温度設定が可能



■小鍋※4で少量油※5でもおいしく



■さらにオールメタル対応なら、すべての金属製※6の鍋が使えます



オールメタル対応
鉄・ステンレス対応

- いつもお使いの鍋で、設定温度と実際の油温がずれる場合に温度を補正する機能があります。
- 鍋は底の汚れを取り除き、光火力センサーが隠れるように置いてください。

▶詳しくはP.11へ

揚げ物をするときは、メニューで「揚げ物」を選択し、「予熱」表示が消えてから食材を入れてください。(予熱中に食材を入れると異常を検知して加熱が止まる場合があります。)なお、揚げ物調理中は、決して本体のそばから離れないでください。



設定温度をしっかりキープ

焼き物アシスト(左右IH)

定番の10メニューは、メニューを選んでスタートするだけ



温度・時間を自動設定し、裏返すタイミングなどを液晶と音声でお知らせ。火力調節の難しい焼き物調理のメニューを選ぶだけで、手軽においしく焼き上げます。



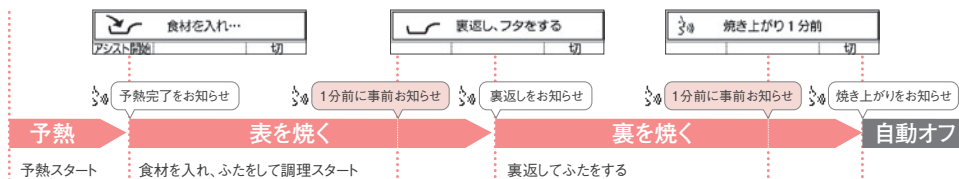
フライパンは指定のあっせん品をお使いください。あっせん品以外の(1)(2)(3)マークのフライパンは焼け具合が変わるものがあります。裏返し・焼き上がりの時間を調節してください。

調理の流れ ハンバーグの場合

NEW

液晶表示でアシスト(表示例)

音声でアシスト



●事前お知らせのあとは、焼け具合を見て、時間調節できます。

焼き物温度調節(左右IH)

設定温度は5段階



メニューの温度を設定するだけで手間なくおいしく焼き上げ。調理中、温度が下がっても鍋底温度をとらえて設定温度をキープ。食材にしっかり火を通して焼き上げます。



続けて焼いても上手に焼けます



「焼き物温度調節」にはSGマーク(1)(2)(3)のあるフライパンをお使いください。設定温度と実際の鍋底温度がずれることがあります。

※1 1口につき4個または2個の光火力センサー。X2タイプは合計8個。 ※2 2018年3月市販IH対応フライパン使用当社実績。 ※3 「従来品」は2016年11月発売Wシリーズ。 ※4 鉄・ホーロー・有磁性ステンレス鍋の場合は底径12cm以上、オールメタル対応IHでアルミ・銅・非磁性ステンレス鍋などを加熱の場合は底径15cm以上の鍋をお使いください。 ※5 油は、200g~800gの量かつ深さが1cm以上ある状態でお使いください。なお火災のおそれがあるため、200g未満、深さ1cm未満の油量では調理しないでください。揚げ物の油温は油量800gまでの調理を基本としています。800gを超える油量でご使用の場合は、温度が正しく上がらないことがあります。 ※6 鍋の種類、材質、鍋底の形状、大きさなどによって使えないものや油温がずれたり、予熱完了までに時間がかかったりすることがあります。特にアルミ・銅鍋については予熱に15分程度かかる場合があります。なお、鉄・ステンレス対応IHでは、アルミ・銅鍋は使えません。詳しくはP.26をご覧ください。

▲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ご相談の上お使いください。(IH)クッキングヒーターご使用の場合)

●「光のリング」「表示部」は実際に強調しています。●Xシリーズの機能を中心にご紹介しています。印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

オールメタル (X7/X5タイプのみ*) *X7タイプは左右IH、X5タイプは右IHのみ



すべての金属製鍋^{*1}が使える、オールメタル対応IH

すべての金属製鍋^{*1}が使える アルミフライパンや、銅鍋も使用可能

軽いアルミフライパンや銅鍋も使用できます。しかも、オールメタル加熱時の最大火力が2.6kWのハイパワー。また、鉄・ステンレス対応IHで加熱できなかった多層鍋をセットでお持ちの方にもおすすめです。

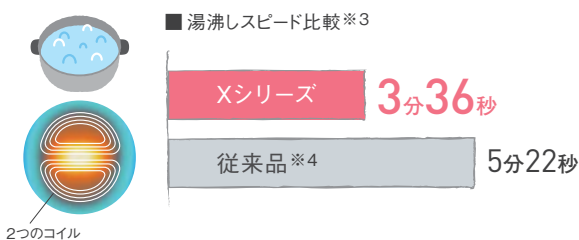
●アルミ・銅鍋は、鉄・ステンレス鍋に比べ、火力「7」の場合約10%、火力「8」の場合約13%火力が弱くなります。加熱時間を長めにし、様子を見ながら調理してください。
(当社測定方法による)

・アルミ・銅鍋ご使用時の最大火力は「8」(2.6kW)です。「9」(3.2kW)へは上がりません。

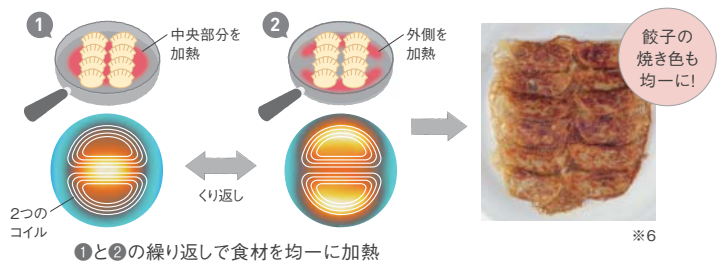


進化したオールメタル 2つのコイルを組み合わせることで鍋の材質に応じた加熱方式を実現 **NEW**

中央集中加熱でアルミ鍋の湯沸しスピードアップ^{*2}



中央集中加熱と外側加熱を組み合わせることで焼き物調理をより均一に加熱^{*5}



^{*1} アルミ・銅鍋などすべての種類の金属鍋に対応していますが、底が反っている鍋や底が小さい鍋など、鍋の形や大きさによっては、使えないものがあります。詳しくはP.26をご覧ください。 ^{*2} アルミ鍋を強火で加熱した場合。 ^{*3} 市販アルミ両手鍋 鍋底17cm 水量1L 20℃⇒90℃到達時間実測データ。(従来品KZ-W773S) ^{*4} 「従来品」は2016年11月発売Wシリーズ。 ^{*5} 焼き物温度調節・焼き物アンプの場合。 ^{*6} 焼き物温度調節180設定で調理した場合。 ^{*7} 鉄・ステンレス製の鍋使用の場合。

●「光るリング」[表示部]は実際より強調しています。

使いやすさ



微妙な火加減も自在にコントロール

光るリング

使用中はあたたかな赤色に点灯。鍋を置く位置もわかりやすい。火力に応じて明るさが10段階に変化します。

火力10段階調節(左右IH)^{※7}

とろ火から弱火、中火、強火まで10段階。火力を数値で表すので火力調節が簡単です。火力調節の **<** ボタンを長押し(1秒)すると、すばやく火力が下がります。

とろ火	弱火		中火			強火			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
保温	じっくり煮込む		焦がさずに炒める			手早く炒める			
溶かす		蒸す		ゆでる		表面をさっと焼く			
				焼き色をつける					

自動湯沸し(左右後ろIH)^{※X2タイプは左右IHのみ} / 自動炊飯(後ろIH)

自動湯沸し

沸騰したらブザーでお知らせし、自動的に約5分間保温します。



- 写真はイメージです。フタをしてお使いください。
- ふきこぼれるため、鍋の満水容量の60%以内でお使いください。
- 沸騰後続けて調理する場合は、一旦「切」にして「加熱」を選択してください。
- やかんや鍋の材質・厚さ・水量・水温などにより、ブザーが沸騰前に停止したり、沸騰してもすぐに停止しないことがあります。
- 自動湯沸しは機種によって使用するIHヒーターが異なります。詳しくはP.19~20をご覧ください。

自動炊飯

火加減を自動で調整し、2合を手軽に炊飯。(X2タイプを除く)

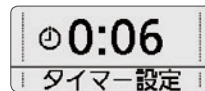


- 写真はイメージです。フタをしてお使いください。

▶自動湯沸し/自動炊飯に使える鍋については、P.27をご覧ください。

タイマー(残り時間) 残時間表示

とろ火でも立ち消えの心配がないので、長時間の煮物にも便利。



最大火力3.2kW^{※7} 高火力で手早く

左右最大3.2kWの高火力で調理ができる左右IH。調理時間もスピードアップ。野菜炒めなどの炒め物もシャキッと手早く。



安全機能 ついっかきにも配慮した、安心サポート機能

こげつきお知らせ (左右IH)	切り忘れ自動OFF (全ヒーター)	電源スイッチ 自動OFF	空焼き自動OFF (左右後ろIH)	グリル高温 自動OFF	小物自動OFF
オールロック (チャイルドロック)	鍋なし自動OFF (左右後ろIH)	高温注意表示	お手入れ異常 自動OFF	温度過昇防止 (左右後ろIH)	



スマートデザイン



さらに見やすく、使いやすいデザイン

操作部

天面操作部

火力調整はワンタッチ
◀を長押し(1秒)すると、すばやく火力が下がります。パスタをゆでる際のふきこぼれなど、火力を急に変えたいときに便利。

電気代
電源を切るたびに電気代をお知らせ。
電気代：約 2.5円

本体操作部
グリル専用操作で使いやすい。

高温注意
電源を切ってもトッププレートが熱い間は**高温注意**が点灯。**光るリング**も点滅してお知らせ。

連動レンジフードを手元で操作^{※1}
▶詳しくはP.34へ

時間の経過がわかるカウントタイマー^{※1}
食材を裏返すタイミングや最後のひと煮立ち、葉菜のゆで時間の目安などにもなるので便利。(最長60分まで)

●表示はイメージです。実際の商品とは異なります。

フルドット液晶(天面操作部) NEW

大きい文字でわかりやすい表示

フルドット液晶でメニュー名やお知らせを文字で表示。鮮明で見やすく、操作がかんたんになりました。

文字サイズ
従来品^{※2}の
約1.3倍

かんたんモード

操作をシンプルによく使う「加熱」「揚げ物」「湯沸し」メニューだけを表示させることができます。

スリムフレーム NEW

よりスタイリッシュに

従来の5mm幅から1mm幅に抑えたスリムフレーム。

※1 換気連動タイプのレンジフードのみ。レンジフードの機種によっては換気連動できない場合があります。 ※2 「従来品」は2016年11月発売Wシリーズ。 ●「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。

▲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ご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)

お手入れ



フラットだからおそうじしやすい

トッププレート フラットだから使うたびにサッと拭くだけ

ゴトクなどの凹凸がないから、ふきこぼれてもサッと拭くだけ。

スイッチ部も、フラットなので毎日のおそうじが簡単です。(電源スイッチを切り、各部が冷めてからお手入れをしてください。)



軽い汚れは

絞ったふきんで。油污は薄めた台所用洗剤(中性)をふきんにしみ込ませ、ていねいに拭き取ります。

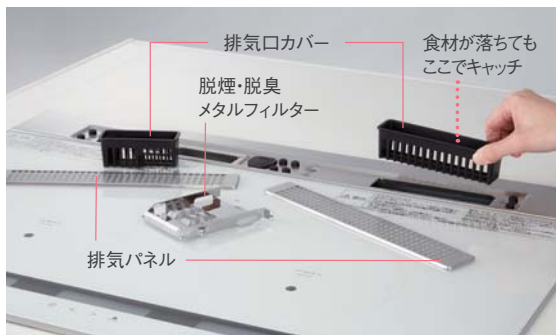


取れにくい汚れは

クリームタイプの磨き粉を付け、丸めたアルミ箔やラップでこすり取ります。トッププレートを傷つけず、くもりがスッカリ。

排気口

排気パネルや排気口カバーも丸洗いOK



■ 鍋底の汚れも取り除きましょう

トッププレートに汚れが焼きついたり、無理にはがそうとして破損する原因になります。



■ 別売あっせん品 おそうじ用品



ニプロガラストップ専用クリーナー

(日常的な油污れにお使いください) クリームタイプ

AD-KZ063

メーカー希望小売価格
1,600円(税抜) (2本セット)
1本あたり正味量:250g(180ml)



ビタクラフトスーパーIHクリーナー

(こびりついた焦げ付きにお使いください) クリームタイプ

AD-KZ062

メーカー希望小売価格
2,400円(税抜) (2本セット)
1本あたり正味量:280g(200ml)

- 容器をよく振ってから、ご使用ください。
- クリーナーに表示の使用方法、注意事項をよくお読みの上、お手入れしてください。

ご注文は、IHクッキングヒーターお買い求め先へお申し込みください。

- 上記のクリーナーに関するお問い合わせは、パナソニックES建設エンジニアリング(株)システム部材開発センターまで TEL (06) 6942-6202
- 上記のクリーナーは、下記のIHクッキングヒーター・IH調理器にはお使いいただけません。KZ-DHC51 / DHC51N / Z21A / Z21AE / Z20A / Z20A / K1 / K200 / K220A / Z21BS / Z21C / Z21CE / KT1PH / DS12-K1 / DS12-K2 / K221CK (KZ-HRS30A / HS30AP / HS20AP / 110A / 12BP / 11BP / 12C / 11Cについては天面操作部のみ使用不可)

Xシリーズ

[3口IH/2口IH]

スタイリッシュにデザインを一新。
グリルの進化で、調理もお手入れもラクラク!

IH&遠赤
Wフラット

ラックキンググリル

ECONAVI



写真はKZ-CX77PW
(クリアホワイト)



写真はKZ-CX77PS
(シルバー)



写真はKZ-CX77PK
(ジェットブラック)

3口IH

X7タイプ

ダブル(左右IH)
オールメタル
対応



写真はKZ-CX77PW[クリアホワイト]

X5タイプ

シングル(右IH)
オールメタル
対応



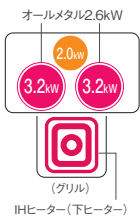
写真はKZ-CX57PW[クリアホワイト]

X3タイプ

鉄・ステンレス
対応



写真はKZ-CX37PW[クリアホワイト]



幅75cmタイプ

[クリアホワイト]
KZ-CX77PW

オープン価格★

[シルバー]
KZ-CX77PS

オープン価格★

[ジェットブラック]
KZ-CX77PK

オープン価格★

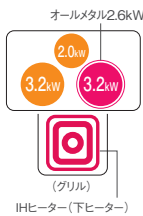
幅60cmタイプ

[クリアホワイト]
KZ-CX76PW

オープン価格★

[シルバー]
KZ-CX76PS

オープン価格★



幅75cmタイプ

[クリアホワイト]
KZ-CX57PW

オープン価格★

[シルバー]
KZ-CX57PS

オープン価格★

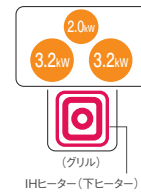
幅60cmタイプ

[クリアホワイト]
KZ-CX56PW

オープン価格★

[シルバー]
KZ-CX56PS

オープン価格★



幅75cmタイプ

[クリアホワイト]
KZ-CX37PW

オープン価格★

[シルバー]
KZ-CX37PS

オープン価格★

幅60cmタイプ

[クリアホワイト]
KZ-CX36PW

オープン価格★

[シルバー]
KZ-CX36PS

オープン価格★

グリル	IH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリル ▶ P.5
IH	10個※1の光火力センサー
	光・揚げ物温度調節(左右IH) ▶ P.9
	焼き物アシスト(左右IH) ▶ P.10
	焼き物温度調節(左右IH) ▶ P.10
天面操作部(フルドット液晶)	▶ P.13
本体操作部(タッチ式)	▶ P.13
レンジフード換気連動対応	▶ P.34

IH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリル 大火力で手早くおいしく、お手入れもラクラク

平面ヒーター 下からIH、上から遠赤のW包み焼きで、パリッとジューシーに美味しく仕上げ。

IH ●イメージ

10個※1の光火力センサー NEW

検知箇所が2箇所から10箇所に増え、より細かく温度を見張ることで過剰な温度上昇を制御。

センサー ●イメージ

焼き物アシスト(左右IH)

定番の10メニューは、メニューを選んでスタートするだけ。

ホットケーキ
ハンバーグ

Wフラット庫内 NEW

平面ヒーター
天井面もフラットになり、庫内が丸ごと拭ける。

LED庫内灯
調理中の様子が確認しやすく、お手入れ時も奥まで見やすい。

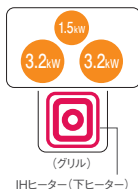
●イメージ



写真はKZ-RX37PS[シルバー]



写真はKZ-CX26PW[クリアホワイト]

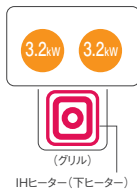


幅75cmタイプ

[シルバー]
KZ-RX37PS
オープン価格★

幅60cmタイプ

[シルバー]
KZ-RX36PS
オープン価格★



幅60cmタイプ

[クリアホワイト]
KZ-CX26PW
オープン価格★

[シルバー]
KZ-CX26PS
オープン価格★

※1 1口につき4個または2個の光火力センサー。X2タイプは合計8個。

- 「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。実際には鍋のない状態で1分を経過すると、自動的に通電がOFFになり、「光るリング」も消灯します。
- キッチン及びインテリアは撮影用のイメージです。キッチンキャビネットは商品には含まれません。

★ オープン価格の商品の価格は販売店にお問い合わせください。

▲ 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ご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。



写真はKZ-XSF37W(クリアホワイト)

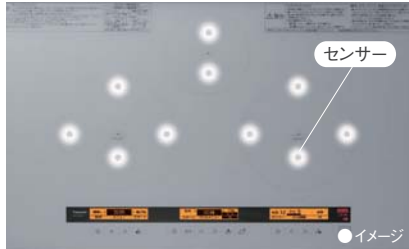
グリル	遠赤 Wフラット ラクッキンググリル
IH	10個※1の光火力センサー
	光・揚げ物温度調節(左右IH) ▶P.9
	焼き物アシスト ▶P.10
	焼き物温度調節(左右IH) ▶P.10
天面操作部(フルドット液晶) ▶P.13	
本体操作部(プッシュ式) ▶P.13	
レンジフード換気連動対応 ▶P.34	



●イメージ

10個※1の光火力センサー **NEW**

検知箇所が2箇所から10箇所に増え、より細かく温度を見張ることで過剰な温度上昇を制御。



●イメージ

焼き物温度調節(左右IH)

設定温度は5段階。
フライパンスイーツもお手軽に。



フレンチトースト

Wフラット庫内 **NEW**

平面ヒーター

天井面もフラットになり、
庫内が丸ごと拭ける。

LED庫内灯

調理中の様子が確認しやすく、
お手入れ時も奥まで見やすい。

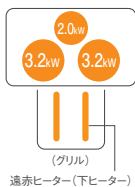


●イメージ

3口IH

XSF
タイプ

鉄・ステンレス
対応



遠赤ヒーター(下ヒーター)

[光るリングあり]



写真はKZ-XSF37W[クリアホワイト]

幅75cmタイプ

[クリアホワイト]
KZ-XSF37W

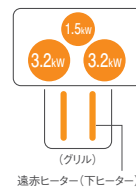
メーカー希望小売価格
330,000円(税抜)(工事費別)

[ライトシルバー]
KZ-XSF37S

メーカー希望小売価格
320,000円(税抜)(工事費別)

XS
タイプ

鉄・ステンレス
対応



遠赤ヒーター(下ヒーター)

[光るリングなし]



写真はKZ-XS37S[ライトシルバー]

幅75cmタイプ

[クリアホワイト]
KZ-XS37W

メーカー希望小売価格
310,000円(税抜)(工事費別)

[ライトシルバー]
KZ-XS37S

メーカー希望小売価格
300,000円(税抜)(工事費別)

幅60cmタイプ

[クリアホワイト]
KZ-XS36W

メーカー希望小売価格
290,000円(税抜)(工事費別)

[ライトシルバー]
KZ-XS36S

メーカー希望小売価格
280,000円(税抜)(工事費別)

※1 1口につき4個または2個の光火力センサー。

●「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。実際には鍋のない状態で1分を経過すると、自動的に通電がOFFになり、「光るリング」も消灯します。
●キッチン及びインテリアは撮影用のイメージです。キッチンキャビネットは商品には含まれません。

★ オープン価格の商品の価格は販売店にお問い合わせください。

G33 XST

[3口IH]

水なし 両面焼きグリル。
3口すべてIHのスタンダードタイプ。



光火力
センサー

【水なし 両面焼きグリル】
手軽においしく料理ができる



受け皿に水を入れる手間もなく、両面焼き
でこんがりおいしく焼き上げ。

グリル	両面焼きグリル(水なしタイプ)
IH	光火力センサー
	光・揚げ物温度調節(左右IH) ▶P.9
	焼き物アシスト ▶P.10
	焼き物温度調節(左IH) ▶P.10
	天面操作部(フルドット液晶) ▶P.13
	本体操作部(プッシュ式) ▶P.13
	レンジフード換気連動対応 ▶P.34

●ビルトイン電気オープンレンジNE-DB901シリーズとの組み合わせはできません。P.37でご確認ください。

3口IH

XST

タイプ

鉄・ステンレス
対応

(グリル)
シーズヒーター(下ヒーター)

幅60cmタイプ

[シルバー]

KZ-G33XST

メーカー希望小売価格
244,000円(税抜)(工事費別)

商品紹介

Xシリーズ

XSシリーズ

G33 XST

G32シリーズ

据置タイプ

15Aタイプ

1口・2口ビルトイン
うす型フラットタイプ

使用鍋覧

取付設置

関連部材

商品寸法図

レンジフード

ビルトイン電気
オープンレンジ

G32 シリーズ

[2口IH+ラジエント]

水なし 両面焼きグリル。2口IH+ラジエントの
光るリングなし スタンダードタイプ。



光火力
センサー

【水なし 両面焼きグリル】
手軽においしく料理ができる



受け皿に水を入れる手間もなく、両面焼き
でこんがりおいしく焼き上げ。

グリル	両面焼きグリル(水なしタイプ)
IH	光火力センサー
	光・揚げ物温度調節(左右IH) ▶P.9
	焼き物アシスト ▶P.10
	焼き物温度調節 ▶P.10
	天面操作部(フルドット液晶) ▶P.13
	本体操作部(プッシュ式) ▶P.13
	レンジフード換気連動対応 ▶P.34

●ビルトイン電気オープンレンジNE-DB901シリーズとの組み合わせはできません。P.37でご確認ください。

2口IH+ラジエント

A
タイプ

鉄・ステンレス
対応

ラジエントヒーター
1.25kW
3.0kW 3.0kW
(グリル)
シーズヒーター(下ヒーター)

幅60cmタイプ

[シルバー]

KZ-G32AST

オープン価格★

幅60cmタイプ

[ブラック]

KZ-G32AS

オープン価格★

幅60cmタイプ

[ブラック]

KZ-G32AK

オープン価格★

▲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ご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

ビルトインタイプ 仕様一覧

- 写真は「光るリング」を点灯させています。実際には鍋のない状態で1分を経過すると、自動的に通電がOFFになり、「光るリング」も消灯します。
- キッチンキャビネットは商品には含まれません。

		3口IH			2口IH																																																
		ダブル(左右IH)オールメタル対応	シングル(右IH)オールメタル対応	鉄・ステンレス対応																																																	
Xシリーズ ECONAVI																																																					
		X7タイプ	X5タイプ	X3タイプ	RXタイプ	X2タイプ																																															
		写真はKZ-CX77PWです。 	写真はKZ-CX57PWです。 	写真はKZ-CX37PWです。 	写真はKZ-RX37PSです。 	写真はKZ-CX26PWです。 																																															
機種/ メーカー希望小売価格 (工事費別)	幅75cm	KZ-CX77PW オープン価格★ (クリアホワイト/ホワイト)	KZ-CX57PW オープン価格★ (クリアホワイト/ホワイト)	KZ-CX37PW オープン価格★ (クリアホワイト/ホワイト)	—	—																																															
	幅60cm	KZ-CX77PS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-CX57PS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-CX37PS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-RX37PS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	—																																															
(トッププレート色/本体正面色)	幅75cm	KZ-CX77PK オープン価格★ (ジェットブラック/ブラック)	—	—	—	—																																															
	幅60cm	KZ-CX76PW オープン価格★ (クリアホワイト/ホワイト)	KZ-CX56PW オープン価格★ (クリアホワイト/ホワイト)	KZ-CX36PW オープン価格★ (クリアホワイト/ホワイト)	—	KZ-CX26PW オープン価格★ (クリアホワイト/ホワイト)																																															
ヒーター	最大火力	● オールメタル対応 IHヒーター ● 鉄・ステンレス対応 IHヒーター ○ ラジエントヒーター ■ グリル IHヒーター ■ グリル 遠赤ヒーター ■ グリル シーズヒーター																																																			
	グリル	2.65kW	2.65kW	2.65kW	2.65kW	2.65kW																																															
定格電圧・消費電力 単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW/4.0kW切り換え可能) ^{※2}																																																					
火力調節/消費電力(約) (火カパーの形状、色はイメージです)																																																					
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>■ 左右IH:10段階^{※3}</p> <table border="1"> <tr><th>110W</th><th>235W</th><th>500W</th><th>1kW</th><th>2kW</th><th>3.2kW</th></tr> <tr><td>とろ火</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td></tr> <tr><td>とろ火</td><td>弱火</td><td>中火</td><td>強火</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> </div> <div style="width: 45%;"> <p>■ 後ろIH:8段階 RXタイプは7段階 X2タイプは除く</p> <table border="1"> <tr><th>90W</th><th>235W</th><th>500W</th><th>1kW</th><th>2kW</th></tr> <tr><td>とろ火</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td></tr> <tr><td>とろ火</td><td>弱火</td><td>中火</td><td>強火</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> </div> </div> <p>^{※3} RXタイプは火力7の搭載なし。RXタイプの火力6は、1.5kWです。</p>							110W	235W	500W	1kW	2kW	3.2kW	とろ火	1	2	3	4	5	6	7	8	9	とろ火	弱火	中火	強火							90W	235W	500W	1kW	2kW	とろ火	1	2	3	4	5	6	7	とろ火	弱火	中火	強火				
110W	235W	500W	1kW	2kW	3.2kW																																																
とろ火	1	2	3	4	5	6	7	8	9																																												
とろ火	弱火	中火	強火																																																		
90W	235W	500W	1kW	2kW																																																	
とろ火	1	2	3	4	5	6	7																																														
とろ火	弱火	中火	強火																																																		
使いやすさ	トッププレート	天面ガラスタッチ操作	●(左右後ろIH)			●(左右IH)																																															
	表示	ホワイトバックライト フルドット液晶	—			オレンジバックライト フルドット液晶																																															
	操作部	かんたんモード	●			●																																															
	表示	光るリング	●(左右IH:全周タイプ 後ろIH:前タイプ○)明るさ変化 高温時点滅			●(左右IH:全周タイプ)明るさ変化 高温時点滅																																															
	本体	本体操作部	●タッチ式(グリル)			—																																															
	表示	表示	ホワイトバックライト液晶			オレンジバックライト液晶																																															
	はじめ	はじめてガイド/音声ガイド	●/●(くわくしモード/通常モード)			—																																															
	タイマー	タイマー(残り時間)	独立式(左右後ろIH:1分~9時間30分 オープン:1分~90分(手動1分~30分))			独立式(左右IH:1分~9時間30分 オープン:1分~90分(手動1分~30分))																																															
	カウント	カウントタイマー(経過時間)	●独立式(左右後ろIH+グリル)(60分)			●独立式(左右IH+グリル)(60分)																																															
	4熱源	4熱源同時使用 ^{※1}	● ^{※6}			—																																															
	運転音	運転音(約) dB ^{※7}	オールメタル ^{※8}	4段階(25/38/44/51)			鉄・ステンレス ^{※9}																																														
	電源	電源スイッチ自動OFF(設定機能)	●(5・10・15・30分)			—																																															
電気	電気表示/累積電気表示	●/●			—																																																
レンジ	レンジフード換気連動	●おまかせ自動運転 ^{※10} (切/入/風量手元スイッチ)			—																																																
グリル	グリル スライドレール(引き込み付き)	●			●																																																
おいしさ	IH	光火力センサー	●10個			●8個																																															
		焼き物温度調節(タイマー付き)	●(左右IH) 140・160・180・200・230℃			—																																															
		焼き物アシスト機能 ^{※11}	●(左右IH, 10メニュー)			—																																															
		光・揚げ物温度調節	●(左右IH, 200gかつ深さ1cm以上の油量 ^{※12} に対応) ^{※13} 140℃~200℃(7段階)			—																																															
	グリル	安定した高火力	●(左右後ろIH)			●(左右IH)																																															
		こげつきお知らせ	●(左右後ろIH)			●(左右IH)																																															
		炊飯	●(後ろIH) ^{※14} ^{※15}			—																																															
		湯沸し	●(左右後ろIH) ^{※14} ^{※15}			●(左右IH)																																															
	ラジエント	ラッキンググリル	IH&遠赤 Wフラット ラッキンググリル			—																																															
		両面焼き	●(水なし)			—																																															
		焼き分け機能	●(お急ぎ/標準/しかり)			—																																															
		自動調理	●焼き魚:6メニュー 惣菜:6メニュー			—																																															
トップ	温度設定	●80℃~280℃(11段階) フイド温調			—																																																
	火力調節(手動)/消費電力(約)	3段階 弱(1350W) 中(1400W) 強(1500W)			—																																																
	上ヒーター加熱(手動)	●			—																																																
	火力調節/消費電力(約)	—			—																																																
清潔	トッププレート	2分割 排気パネル			●(排気口カバー着脱)																																																
	サイドキャップレス	—			●																																																
	お手入れ機能	—			●																																																
	グリル	脱煙・脱臭メタルフィルター	—			●																																															
Wフラット	Wフラット庫内/庫内灯	●(両側面・上下面が拭ける) / ●(LED照明 切/入/手元スイッチ)			—																																																
グリル皿	グリル皿、焼き網表面処理	(グリル皿)フッ素加工			—																																																
庫内	庫内表面加工	側面・天井・ホーロー加工			—																																																
質量寸法	本体	CX77PW/CX77PS/CX77PK :29.4kg 752×570×230mm(11mm)	CX57PW/CX57PS :27.6kg 752×570×230mm(11mm)	CX37PW/CX37PS :25.4kg 752×570×230mm(11mm)	RX37PS :25.4kg 752×570×230mm(11mm)	CX26PW/CX26PS :23.8kg 602×570×230mm(11mm)																																															
	グリル	庫内有効寸法 幅×奥行 ^{※16} 220×360×101mm(グリルで使える鍋を使う場合、底面から天井面までの高さ) 260 ^{※17} ×394×91mm(グリル皿の調理面から天井面までの高さ)																																																			
	グリル	グリル皿、焼き網 幅×奥行×高さ、重量 (グリル皿) 258×394×40mm 重量/約1,200g																																																			
電源	コード・長さ	3心EPゴムキャブタイプケーブル 0.7m																																																			
	電源プラグ	2極・接地極付 30A 250V																																																			
付属品	推奨コンセント	埋込型WF3630B 露出型WK36301B(ブラック)/WK36301W(ホワイト)																																																			

※1 2つ以上のヒーターを同時に使用した場合、総消費電力量を超えないようにするため、IHヒーターの火力を自動的に制御します。(火力表示が変わらず火力を制御する場合と、設定火力が下がる場合があります。○を押してもブザーが鳴り、火力は上がりません。) ※2 工場出荷時は5.8kW設定ですが、4.8kW、4.0kW(X/XSシリーズのみ)に切り換え可能。 ※3 アルミ・銅鍋使用時は9段階、最大火力は「8」(2.6kW)です。「8」より上には上がりません。(オールメタル対応機種のみ) ※4 グリルと後ろIHまたはラジエントヒーターは切り換え方式です。同時に使用できません。 ※5 後ろIH・グリルでは、カウントタイマー機能は使用できません。 ※6 4.0kW仕様の場合は除く。 ※7 運転音は日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。当社実測。(当社標準鍋を使用。) ※8 当社標準アルミ鍋を使用。 ※9 当社標準ホーロー鍋を使用。 ※10 おまかせ自動運転は、パナソニック エコナビ搭載レンジフードとの組み合わせの場合のみ。 ※11 フライパンは指定の大きさのものをお使いください。 ※12 火災のおそれがあるため、200g未満、深さ1cm未満の油では調理しないでください。 ※13 左右IHヒーターの光・揚げ物温度調節機能は同時に使用できます。 ※14 鉄・ステンレス加熱のみ。アルミ・銅鍋は使用できません。 ※15 グリルと後ろIHの自動湯沸し/自動炊飯の同時使用は不可です。 ※16 奥行寸法は、取っ手を含む全体寸法です。 ※17 庫内灯部を除く。

据置タイプ

[2口IH]

「焼く」も「揚げる」も設定温度をキープ。
加熱しすぎずおいしく調理できるエコナビ搭載IH。

ECONAVI
(KM・KGタイプのみ)



写真はKZ-KM22Dにバックガードを取り付けた設置例です。写真のキッチンキャビネットは商品には含まれません。

グリル	おまかせビッググリル※	
IH	光火力センサー	
	光・揚げ物温度調節(左右IH)	▶ P.9
	焼き物アシスト	▶ P.10
	焼き物温度調節(左IH)※	▶ P.10
	天面操作部(フルドット液晶)	▶ P.13
	本体操作部(タッチ式)	▶ P.13
	レンジフード換気連動対応	▶ P.34

※KM・KGタイプのみ

お取り替えカンタン*

流し台はそのままでもコンロを置き替えるだけ



*IHクッキングヒーターを設置するには、200Vの配線工事が必要です。詳しくは電気工事店にご相談ください。

【おまかせビッググリル】(KM・KGタイプのみ)

焼き魚はもちろん、もう一品の惣菜作りにも!

「自動3メニュー」「手動」、オープン感覚の「温度設定」のどんな焼き方でも、受け皿の水なし・水ありを自動判別。焼き魚もマイコンが火力、時間を最適にコントロールし、おいしく焼き上げます。

自動3メニュー
(焼き魚3メニュー)

ワイド温調
(140℃~280℃)

水なし水あり
自動判別

プラチナ除煙機能 煙・ニオイフィルター搭載 (KM・KGタイプのみ)
除煙率約95%(当社実測)の白金パラジウム触媒を使用。



生・姿焼きは自動で。



手動で焼きなすも。



コロッケの温めもワイド温調でサクリと。

おまかせ
ビッググリル

2口IH

KM タイプ

シングル(右IH)
オールメタル
対応



【ウォームシルバー】
KZ-KM22D
オープン価格★

KG タイプ

鉄・ステンレス
対応



【グレイッシュシルバー】
KZ-KG22D
オープン価格★

KB タイプ

鉄・ステンレス
対応

光火力センサー搭載のスタンダードタイプ



【ブラック(石目調)】
KZ-KB21D
オープン価格★

●「光るリング」[表示部]は実際より強調しています。実際には鍋のない状態で1分を経過すると、自動的に通電がOFFになり、「光るリング」も消灯します。
●キッチン及びインテリアは撮影用のイメージです。キッチンキャビネットは商品には含まれません。
★オープン価格の商品の価格は販売店にお問い合わせください。

据置タイプ 仕様一覧

●写真は「光るリング」を点灯させています。実際には鍋のない状態で1分を経過すると、自動的に通電がOFFになり、「光るリング」も消灯します。

		シングル(右IH)オールメタル対応	鉄・ステンレス対応																				
		ECONAVI		—																			
		KMタイプ	KGタイプ	KBタイプ																			
		30Aタイプ																					
機種/メーカー希望小売価格(工事費別)		KZ-KM22D オープン価格★	KZ-KG22D オープン価格★	KZ-KB21D オープン価格★																			
トッププレート色		ウォームシルバー	グレイッシュシルバー	ブラック(石目調)																			
ヒーター	ヒーター種類・最大火力	<p>※1 ● オールメタル対応 IHヒーター (3.0kW) ● 鉄・ステンレス対応 IHヒーター (3.0kW) — グリル シーズヒーター</p>	<p>※1 ● オールメタル対応 IHヒーター (3.0kW) ● 鉄・ステンレス対応 IHヒーター (3.0kW) — シーズヒーター (下ヒーター)</p>	<p>※1 ● オールメタル対応 IHヒーター (3.0kW) ● 鉄・ステンレス対応 IHヒーター (3.0kW) — 片面焼きのため下ヒーターなし</p>																			
	グリル	1.85kW(触媒用ヒーター0.2kWを含む)		1.25kW																			
	定格電圧・消費電力	単相200V(50/60Hz) 4.8kW	単相200V(50/60Hz) 4.0kW	単相200V(50/60Hz) 4.0kW																			
	火力調節/消費電力(約) (火力バーの形状、色はイメージです)	<p>■ 左右IH:10段階※2</p> <table border="1"> <tr> <td>235W</td><td>500W</td><td>1kW</td><td>2kW</td><td>3kW</td> </tr> <tr> <td>100W</td><td>1370W</td><td>700W</td><td>145kW</td><td>2.5kW</td> </tr> </table> <p>保温 1 2 3 4 5 6 7 8 9 弱火 中火 強火</p>	235W	500W	1kW	2kW	3kW	100W	1370W	700W	145kW	2.5kW	<p>■ 左右IH:10段階</p> <table border="1"> <tr> <td>235W</td><td>500W</td><td>1kW</td><td>2kW</td><td>3kW</td> </tr> <tr> <td>100W</td><td>1370W</td><td>700W</td><td>145kW</td><td>2.5kW</td> </tr> </table> <p>保温 1 2 3 4 5 6 7 8 9 弱火 中火 強火</p>	235W	500W	1kW	2kW	3kW	100W	1370W	700W	145kW	2.5kW
235W	500W	1kW	2kW	3kW																			
100W	1370W	700W	145kW	2.5kW																			
235W	500W	1kW	2kW	3kW																			
100W	1370W	700W	145kW	2.5kW																			
使いやすさ	トッププレート	天面操作	●プッシュ式(左右IH・グリル)写真はKZ-KM22Dです。																				
		光るリング	●(全周タイプ)高温時点滅																				
		天面火力表示	ホワイトバックライト液晶	オレンジバックライト液晶																			
	オールメタル加熱方式	●(右IH)		—																			
	音声ガイド	●(くわしくモード・通常モード)		—																			
	タイマー(残り時間)	独立式(左右IH:1分~9時間30分 グリル:1分~30分)																					
	運転音(約) dB※3	オールメタル※4	4段階(25/38/45/48)		—																		
		鉄・ステンレス※5	4段階(25/34/40/44)																				
	電気代表示	●																					
	電源スイッチ自動OFF(設定機能)	●(5・10・15・30分)																					
おいしさ	IH	焼き物温度調節(タイマー付き)	●(左IH) 140・160・180・200・230℃		—																		
		光揚げ物温度調節	●(左右IH、200gかつ深さ1cm以上の油量※6から対応)※7																				
		安定した高火力	●(左右IH)																				
		こげつきお知らせ	●(左右IH)																				
	グリル	両面焼き	●(おまかせビッググリル)(水なし/水あり自動判別)		(片面焼き)(水なし/水あり自動判別)																		
自動調理	●焼き魚:3メニュー			—																			
温度設定	●140℃~280℃(8段階) ワイド温調			—																			
火力調節(手動)/消費電力(約)	3段階:弱(950W) 中(1460W) 強(1740W)		3段階:弱(800W) 中(1025W) 強(1250W)																				
煙・ニオイの抑制	●プラチナ除煙			—																			
清潔	トッププレート	2分割 排気パネル		●(着脱 排気パネル)																			
	フロント	吸気口カバー			●(着脱 吸気口カバー)																		
	グリル	お手入れキー		●																			
質量・寸法	本体	質量(約) 大きさ(約)幅×奥行※8 ×高さ	20.4kg 590×521×180mm	18.7kg 590×521×180mm	18.1kg 590×521×180mm																		
	グリル	庫内有効寸法 幅×奥行×高さ	260×347×56mm(網から上ヒーターまでの高さ)																				
	焼き網	幅×奥行	230×310mm																				
電源	コード・長さ	3心EPゴムキャブタイヤケーブル 0.7m																					
	電源プラグ	2極・接地極付 30A 250V Ⓢ		2極・接地極付 20A 250V Ⓢ																			
	推奨コンセント	小型30A用コンセント 埋込型WTN3730W(ホワイト) 露出型WK3730B(ブラック) WK3730W(ホワイト)		埋込型WN1932 露出型WKS294																			

- ※1 2つ以上のヒーターを同時に使用した場合、総消費電力量を超えないようにするため、IHヒーターの火力を自動的に制御します。(火力表示が変わらず火力を制御する場合、設定火力が下がる場合があります。図を押してもブザーが鳴り、火力は上がりません。)
 - ※2 アルミ・銅鍋使用時は9段階、最大火力は「8」(2.5kW)です。「8」より上には上がりません。
 - ※3 運転音は日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。当社実測。(当社標準鍋を使用)
 - ※4 当社標準アルミ鍋を使用。
 - ※5 当社標準ホーロー鍋を使用。
 - ※6 火災のおそれがあるため、200g未満、深さ1cm未満の油では調理しないでください。
 - ※7 左右IHヒーターの光・揚げ物温度調節機能は同時に使用できません。
 - ※8 奥行寸法は、取っ手を含む全体寸法です。
- 各ヒーター定格は、モーター定格など約20~50Wを含んでいます。機種によって異なります。

KZ-KM22D・KG22D・KB21Dの光・揚げ物温度調節では、お手持ちの加熱調理で使える鍋※をお使いいただけるので、天ぷら鍋は同梱していません。

※ 鍋の種類、材質、鍋底の形状、大きさなどによって使えないものや油温がずれたり、予熱完了までに時間がかかることがあります。特にアルミ・銅鍋については予熱に15分程度かかる場合があります。詳しくはP.26をご覧ください。

● いつもお使いの鍋で、設定温度と実際の油温がずれる場合に温度を補正する機能があります。

● 鍋は底の汚れを取り除き、光火力センサーが隠れるように置いてください。

▲医療用ベースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

15Aタイプ

光火力センサー搭載の2口IHタイプ。
15A仕様で集合住宅にもおすすめ。



写真はKZ-G22CL3(ブラック)

ビルトイン電気オーブンレンジNE-DB901シリーズとの組み合わせはできません。P.37でご確認ください。

グリル	水なし両面焼きグリル※
IH	光火力センサー
	光・揚げ物温度調節(左右IH) ▶ P.9
	焼き物アシスト ▶ P.10
	焼き物温度調節 ▶ P.10
	天面操作部(フルドット液晶) ▶ P.13
	本体操作部(プッシュ式) ▶ P.13
	レンジフード換気連動対応※ ▶ P.34

※KZ-G22CL3のみ。

[水なし両面焼きグリル]※ 手軽においしく料理ができる



受け皿に水を入れる手間もなく、両面焼きでこんがりおいしく焼き上げ。※KZ-G22CL3のみ。KZ-KL22C3は受け皿に水を入れてご使用ください。

200V・15Aタイプだから 電気容量の制約でIHをあきらめていた方におすすめ

例えば…

- **マンション**
契約アンペアの容量アップが難しい方。
- **アパート**
電気容量のアップに伴う工事費が心配な、集合住宅オーナーの方。
- **戸建て住宅**
アンペア数による契約料金制の方や配線工事の費用がかかるなら…とあきらめている方。



総消費電力を 約2,900Wに コントロール

グリル調理は一定の火力が必要なので、グリルを優先させながら炒め物もできます。

● 設置に際しては、事前にマンション管理組合や設置工事店にお問い合わせください。

光・揚げ物温度調節(左右IH)

少量油※1でも適温調理でおいしく



メニューや量に合わせて小鍋※2やフライパンも使える。

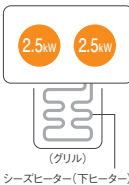
※1 油量は800gまでの調理を基本としています。800gを超える油量でご使用の場合は、温度が正しく上がらないことがあります。鍋の種類、材質、鍋底の形状、大きさなどによって使えないものや油温がずれたり、予熱完了までに時間がかかることがあります。

※2 鉄・ホーロー・有磁性ステンレス鍋で底径12cm以上の鍋をお使いください。油は、200g～800gの量かつ深さが1cm以上ある状態でお使いください。なお火災のおそれがあるため、200g未満、深さ1cm未満の油量では調理しないでください。

2口IH

CLタイプ

鉄・ステンレス
対応



シーズヒーター(下ヒーター)



幅60cmビルトインタイプ

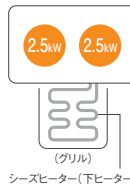
[ブラック]
KZ-G22CL3

メーカー希望小売価格

168,000円(税抜)(工事費別)

KLタイプ

鉄・ステンレス
対応



シーズヒーター(下ヒーター)



据置タイプ

[ブラック]
KZ-KL22C3

オープン価格★

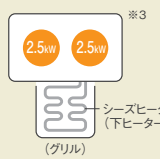
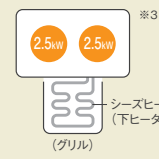
●「光るリング」[表示部]は実際より強調しています。実際には鍋のない状態で1分を経過すると、自動的に通電がOFFになり、「光るリング」も消灯します。

●キッチン及びインテリアは撮影用のイメージです。キッチンキャビネットは商品には含まれません。

★オープン価格の商品の価格は販売店にお問い合わせください。

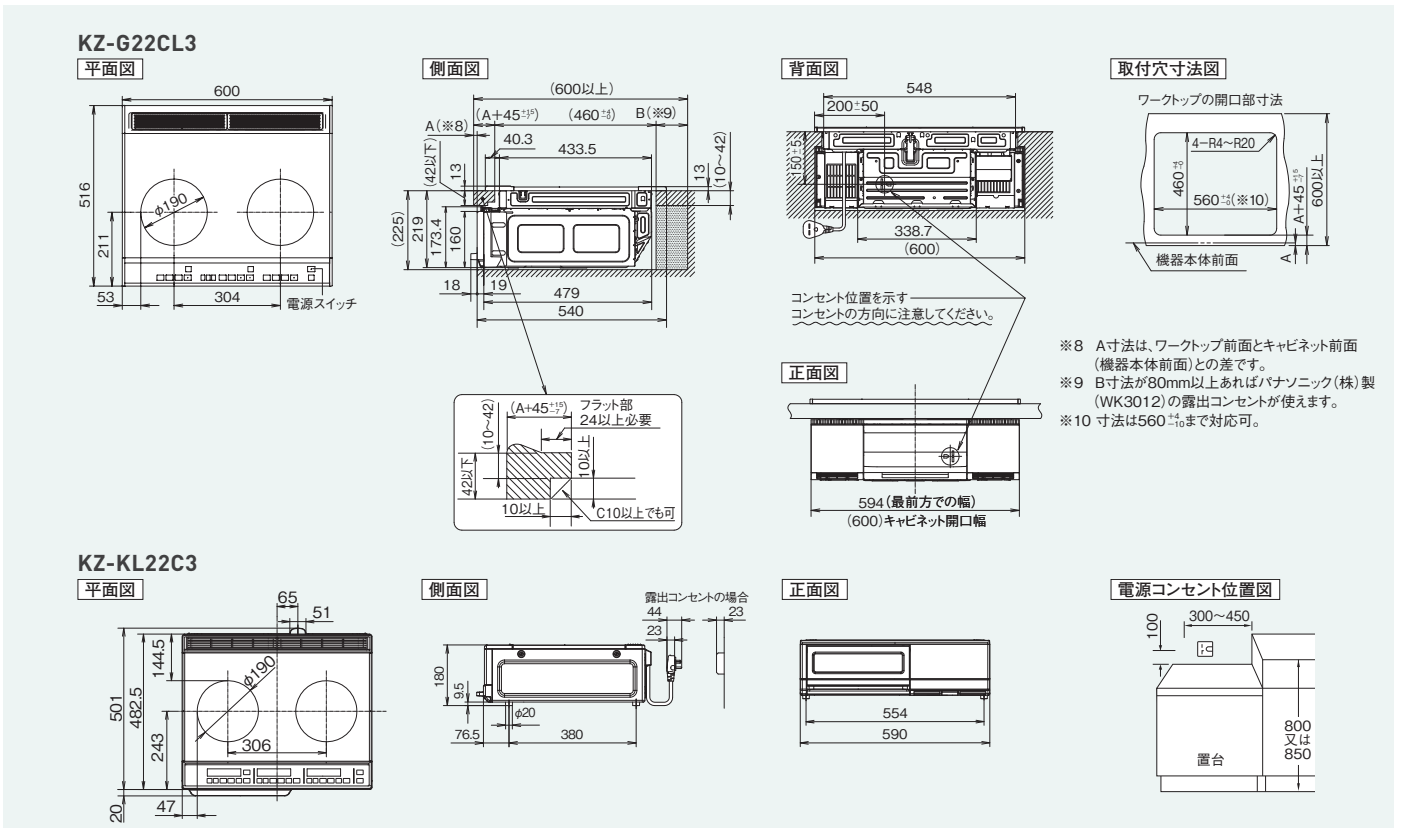
15Aタイプ仕様一覧

- 写真は「光るリング」を点灯させています。実際には鍋のない状態で1分を経過すると、自動的に通電がOFFになり、「光るリング」も消灯します。
- キッチンキャビネットは商品には含まれません。

	ビルトインタイプ	据置タイプ	
機種/メーカー希望小売価格(工事費別)	KZ-G22CL3 168,000円(税抜)	KZ-KL22C3 オープン価格★	
トッププレート色/本体正面色	ブラック/グレイッシュシルバー	ブラック/シルバー	
ヒーター	 <p>※3 2.5kW 2.5kW シーズヒーター(下ヒーター) (グリル)</p>	 <p>※3 2.5kW 2.5kW シーズヒーター(下ヒーター) (グリル)</p>	
ヒーター種類・最大火力	● 鉄・ステンレス対応 IHヒーター — グリル シーズヒーター		
グリル	1.55kW	1.55kW	
定格電圧・消費電力	単相200V(50/60Hz) 2.9kW	単相200V(50/60Hz) 2.9kW	
火力調節/消費電力(約) (火力バーの形状、色はイメージです)	■左右IH:9段階 235W 500W 1kW 2kW 109W [377W]709W[145W]2.5kW 弱火 弱中火 中火 強火	■左右IH:9段階 235W 500W 1kW 2kW 109W [377W]709W[145W]2.5kW 弱火 弱中火 中火 強火	
使いやすさ	トッププレート	天面操作 光るリング 天面火力表示	プッシュ式(左右IH・グリル) ●(赤色LED)
	タイマー(残り時間)	独立式・選択表示(左右IH:1分~9時間 グリル:1分~30分)	プッシュ式(左右IH・グリル) ●(左右IH全周タイプ)高温時点減 オレンジバックライト液晶
	運転音(約)dB※4	4段階<25/35/40/44>	独立式(左右IH:1分~9時間30分 グリル:1分~30分) 4段階<25/34/40/44>
	電源スイッチ自動OFF(設定機能) レンジフード換気運動	●(5・10・15・30分)	●(15分)
おいしさ	IH	光・揚げ物温度調節 安定した高火力 こげつきお知らせ 自動調理(サーミスタ)	●(左右IH、200gかつ深さ1cm以上の油量※5から対応)※6 ●(左右IH) ●(左右IH) ●(左右IH:湯沸し)
	グリル	両面焼き 自動調理 温度設定 火力調節(手動)/消費電力(約)	●(水なし) ●焼き魚:3メニュー ●●140℃~280℃(8段階)色不変調 3段階:弱(940W)中(1270W)強(1550W)
	清潔	トッププレート グリル	2分割 排気パネル ● ●(着脱 排気パネル・排気口カバー) (焼き網)クロムメッキ/(庫内)ホーロー
	質量・寸法	質量(約) 大きさ(約)幅×奥行※7×高さ(ワークトップの上高さ) グリル 庫内有効寸法 幅×奥行×高さ 焼き網 幅×奥行	18.5kg 590×521×180mm 230×310mm 260×347×56mm(網から上ヒーターまでの高さ) 236×325mm
電源	コード・長さ 電源プラグ 推奨コンセント	3心EPゴムキャブタイプケーブル 1m 2極・接地極付 15A 250VⓈ 埋込型WN1112K(15A) 露出型WK3012(15A)	

※3 2つ以上のヒーターを同時に使用した場合、総消費電力量を超えないようにするため、IHヒーターの火力を自動的に制御します。(火力表示が変わらず火力を制御する場合と、設定火力が下がる場合があります。▶を押してもプザーが鳴り、火力は上がりません。) ※4 運転音は日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。当社実測。(当社標準鍋を使用) ※5 火災のおそれがあるため、200g未満、深さ1cm未満の油では調理しないでください。 ※6 左右IHヒーターの光・揚げ物温度調節機能は同時に使用できます。 ※7 奥行寸法は、取っ手を含む全体寸法です。 ●各ヒーター定格はモーター定格など約20~50Wを含んでいます。機種によって異なります。

■ 寸法図(単位: mm)



▲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ご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

1口・2口ビルトイン 3口IHうす型フラットタイプ

天面に吸・排気口がないスッキリデザインIH。 堅牢性・耐久性に優れたステンレストップ。



自動湯沸し (KZ-12C、11Cのみ)
沸騰したらブザーでお知らせし、自動的に火力を落として約5分間保温します。

揚げ物温度調節
140℃～200℃まで10℃きざみで温度設定できます。

▼写真はKZ-11Cです。

高温注意表示 **火力調節** **操作は指で押すだけのプッシュ式天面操作**は8段階)の火力調節が可能。

1口ビルトインタイプ

NEW 2019年2月1日発売予定

200V

KZ-12C
メーカー希望小売価格
63,000円(税抜) (工事費別)

100V

KZ-11C
メーカー希望小売価格
36,000円(税抜) (工事費別)

2口ビルトインタイプ

200V

KZ-HS20AP
メーカー希望小売価格
158,000円(税抜) (工事費別)

揚げ物調理には、必ず専用の別売天ぷら鍋をお使いください。

KZ-T1K
メーカー希望小売価格
2,200円(税抜)

機種	KZ-12C (200V)	KZ-11C (100V)	KZ-HS20AP (200V)
定格電圧・消費電力	単相200V (50/60Hz) 2.0kW※1	単相100V (50/60Hz) 1.3kW※2	単相200V (50/60Hz) 4.0kW(手前2.0kW、奥2.0kW)※3
大きさ(約)幅×奥行×高さ	318×372×88mm(ワークトップの上高さ20.5mm)		446×523×87.5mm(ワークトップの上高さ14mm)
質量(約)	4.5kg	3.5kg	8.0kg
火力調節範囲(約)	80W(とろ火)～2.0kW 8段階調節	80W(とろ火)～1.3kW 7段階調節	手前・奥IH:120W(保温)～2.0kW 8段階調節
コード長さ	1.25mm ² 3心EPゴムキャブタイヤケーブル 0.7m	1.25mm ² 平型ゴムコード 0.7m	2mm ² 3心EPゴムキャブタイヤケーブル 0.7m
電源プラグ	2極接地型 15A 250V□	2極 15A 125V モールドプラグ□□	2極・接地極付 20A 250V◇
推奨コンセント	埋込型 WN1112K 露出型 WK3012	露出型 WKS317(抜け止め付) WKS111	埋込型 WN1932 露出型 WKS294
安全機能	切り忘れ自動OFF	●(約45分)	●(約45分)
	空焼き自動OFF	●	●
	揚げ物そり鍋自動OFF	●	●(手前IHのみ)
	温度過昇防止	●	●
	鍋なし自動OFF	●(約1分後自動OFF)	●(約1分後自動OFF)
	高温注意表示	●	●(2カ所)
電源スイッチ自動OFF	●(操作をしないで3分を経過すると主電源をOFFします)	●(操作をしないで3分を経過すると主電源をOFFします)	
揚げ物温度調節	●7段階(140℃～200℃)	●7段階(140℃～200℃)(手前IHのみ)	
自動湯沸し	●(1～2L(吹きこぼれるため鍋の満水容量の60%まで))	—	

※1 ヒーター定格は、モーター定格など約10Wを含んでいます。 ※2 ヒーター定格は、モーター定格など約5Wを含んでいます。 ※3 ヒーター定格は、モーター定格など約40Wを含んでいます。待機電力(電源スイッチ切の状態での消費電力)は、KZ-12C、11Cは約0.7W、KZ-HS20APは約0.8Wです。

3口IHうす型フラットタイプ

操作部・液晶表示部をすべて天面に集め、ロースターなしのうす型フラットIHにしたことで、キッチンの正面部を扉面材で揃えることができ、高いデザイン性と同時に収納スペースも拡大。



幅60cmタイプ [シルバー]

KZ-XS30F **200V**
メーカー希望小売価格
226,000円(税抜) (工事費別)



●決められた設置条件をお守りください。
●下部にビルトイン電気オープンレンジは設置できません。




機種	KZ-XS30F	
定格電圧*4・消費電力	単相200V (50/60Hz) 5.8kW(4.8kW切り換え可能)*5	
大きさ(約)幅×奥行×高さ	600×516×104mm(ワークトップの上高さ13mm)	
質量(約)	11.3kg	
ヒーター種類・最大火力	左右IH:3.0kW、後ろIH:1.5kW	
コード長さ	3心EPゴムキャブタイヤケーブル 1m	
電源プラグ	2極・接地極付 30A 250V◇	
推奨コンセント	埋込型 WF3630B 露出型 WK36301B(ブラック)/WK36301W(ホワイト)	
ト ン プ レ ー ト	材質	結晶化ガラス
	光るリング	●(左右IH:全周タイプ 後ろIH:前タイプ○) 明るさ変化 高温時点滅
	天面操作	●プッシュ式
	天面火力表示	●(3色LED)
	レンジフード換気連動	●
	吸排気方式	●(下面吸気・上面排気方式)
H	火力調節	左右IH:10段階、後ろIH:7段階
	最大火力*6	3.0kW*7
	熱効率約90%*8	●(左右後ろIH)
	デジタルタイマー*9	●(3口IH)独立式・選択表示
	焼き物温度調節 (タイマー付き)	●(左IH)
	光・揚げ物温度調節	●(左右IH、200gかつ深さ1cm以上の油量*10から対応)*11
光 火 力 カ ン セ ン サー	安定した高火力	●(左右IH)
	こげつきお知らせ	●(左右IH)

※4 各ヒーター定格は、モーター定格など約20～50Wを含んでいます。 ※5 工場出荷時は5.8kW設定ですが、4.8kWに切り換え可能。 ※6 当社標準ホーロー鍋を使用。 ※7 2つ以上のヒーターを同時に使用した場合、総消費電力量を超えないようにするため、IHヒーターの火力を自動的に制御します。(火力表示が変わらず火力を制御する場合と、設定火力が下がる場合があります。□を押してもブザーが鳴り火力は上がりません。) ※8 熱効率は日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。(当社標準ホーロー鍋を使用)当社実測。 ※9 時間設定は3口IH:1分～9時間。 ※10 火災のおそれがあるため、200g未満、深さ1cm未満の油では調理しないでください。 ※11 左右IHヒーターの光・揚げ物温度調節機能は同時に使用できます。

●「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。実際には鍋のない状態でも1分を経過すると、自動的に通電がOFFになり、「光るリング」も消灯します。
●キッチン及びインテリアは撮影用のイメージです。キッチンキャビネットは商品には含まれません。
▲医療用ベースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)

IH クッキングヒーターで使える鍋・使えない鍋

IHヒーターでは材質や底の形状などによって、使える鍋と使えない鍋があります。新しく購入するときは、一般財団法人「製品安全協会」のSGマーク   のある鍋、またはあっせん鍋をおすすめします。お手持ちの鍋が使えるか見分けるには、下記内容をお確かめください。オールメタル対応IHヒーターをご使用の場合、軽いと加熱中に鍋が動くことがありますので、調理物と合わせて約700g以上でお使いください。



SGマーク   

Safety Goods(安全な製品)の略号で、一般財団法人製品安全協会が定めた認知基準に適合している製品のみ表示されるマークです。

■加熱調理で使える鍋

鍋の材質

鍋の材質	鉄・ステンレス対応IH		オールメタル対応IH	
	○	△	○	○
鉄 鉄鋳物 鉄ホーロー	ホーローは、溶けて焼き付き、トッププレート損傷の原因になることがあります。 ●ホーロー鍋は、空焼きしたり、焦げ付かせたりしない。 ●底面にホーロー加工した魚焼器は使わない。	○	○	○
ステンレス (一層鍋)	鍋底に磁石が付くもの(18-0ステンレス) 鍋底に磁石が付かないもの(18-8/18-10ステンレス)	○ △	○	○
多層鍋	鍋底に磁石が付くもの (外層や中間層に鉄などの磁性金属層があるもの) 鍋底に磁石が付かないもの(外層も中間層も非磁性ステンレスや銅・アルミのみで構成されているもの)	△ ○	○	○
銅・アルミなど(非磁性金属鍋)		× 加熱できません。	○	○ アルミ・銅鍋などでは、最大火力が2.6kW※12に制限されます。
耐熱ガラス・土鍋・陶磁器(セラミックス)		×	×	×

土鍋、陶磁器(セラミックス)などは、SGマーク  や「IH用」の表示があっても使わないでください。本製品が故障したり、火力が弱くなったりして調理できません。

鍋の大きさ・形状

すべてのIHヒーターで使える鉄・ステンレス鍋

底径 左右 IH...12 ~ 26cm HS20AP12~23cm
後ろ IH...12 ~ 18cm 12C・11C12~26cm

底の形状 平らでトッププレートに密着するもの

約3mm以上の反りがあるもの、脚があるもの、底の丸いものは使えません※13※14

オールメタル対応IHヒーターのみで使える銅・アルミ鍋
(非磁性金属のみで構成された多層鍋を含む)




重さ アルミは、調理物と合わせて約700g以上
・軽いと鍋が動くことがあります。

底径 15 ~ 26cm※15
(底径が小さい) ・安全機能が働いて、通電を停止することがあります。
・火力が弱くなります。

底の形状 平らでトッププレートに密着するもの
・アルミ製のフライパン・玉子焼き器は、底の厚い鋳造品を使う。
・アルミ鍋での炒め物・空焼きを避ける。鍋底が変形しやすくなります。

約2mm以上の反りがあるもの、脚があるもの、底の丸いものは使えません※13※14

■揚げ物調理で使える鍋


	光・揚げ物温度調節 Xシリーズ/XSシリーズ/ KZ-G33XST/G32シリーズ/KM22D/KG22D/KB21D/ G22CL3/KL22C3/XS30F	揚げ物温度調節 KZ-12C/11C/HS20AP	「焼き物温度調節」には SGマーク   付きフライパンをお使いください。 設定温度と実際の鍋底温度がずれることがあります。
鍋	加熱調理で使える鍋※16で調理できます。	専用の天ぷら鍋を必ずお使いください。	
油量	200g~800gかつ深さが1cm以上ある状態。※17	取扱説明書の油量以上。	

■グリルで使える鍋



外形22×36cm以下
(持ち手込み)

高さ10cm以下
(蓋込み)

底径15cm以上



- 鍋はグリル皿を取り外して、グリル庫内に直接置いてご使用ください。
- 鍋の耐熱温度以下でご使用ください。
- 鍋が傷む可能性があるため空焼きはしないでください。
- 鉄、鋳物、鉄ホーロー、磁性ステンレス(底に磁石が付くもの)が使えます。(IH対応の鍋)
- 樹脂製、木製の取っ手の付いた鍋やふたは使用できません。土鍋やガラス製のふたも使用できません。
- 鍋の高さ5cm未満の場合、外形25×36cm以下(持ち手込み)が使えます。
- 約3mm以上の反りがあるもの、脚があるもの、底の丸いものは使えません。※13※14
- 鍋底が薄いもの(1.6mm以下)は、調理物が燃えたり鍋が破損したりすることがあります。

※12 KZ-KM22Dは2.5kW。 ※13 安全機能が正しく働かなかつたり、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。
 ※14 鍋底が薄すぎるもの、反っているものは、空焼き・強火の加熱で赤熱・変形する場合があります。 ※15 大きな鍋で多量の湯を沸かすと沸騰しないことがあります。
 ※16 鍋の種類、材質、鍋底の形状、大きさなどによって油温がずれたり、予熱完了までに時間がかかたりすることがあります。特にアルミ・銅鍋については予熱に15分程度かかる場合があります。また、鍋の反り、脚があるもの、底の丸いものは使えないものがあります。揚げ物調理の場合、SGマーク   のある鍋をおすすめします。
 ※17 火災のおそれがあるため、200g未満、深さ1cm未満の油量では調理しないでください。揚げ物の油量は800gまでの調理を基本としています。800gを超える油量でご使用の場合は、温度が正しく上がらないことがあります。

★IHに適した鍋でも「キーン」「ジー」「ブー」など音がしますが機器の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音が止まることがあります。

使える鍋についてはウェブサイトでもご紹介しています。 sumai.panasonic.jp/ihcook/guide/nabe/nabe_top.html

ご購入前に鍋やフライパンの鍋底をご確認ください




鍋底が剥がれかけた鍋・フライパンは、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、赤熱することがあります。また、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。
※火力表示が点滅したときは、鍋底が剥がれていることがあります。念のため、ご確認ください。

ラジエントヒーターで使えない鍋

・脚つきの土鍋は加熱できません。
・ガラス製の鍋は超耐熱ガラス製鍋以外は使えません。(割れる場合があります)
・底に凹凸があるものはヒーターの損傷や劣化を早める原因になります。
・魚焼器・網は調理物が落ちてトッププレートに焼き付きします。

IHで使えない鍋や小さな鍋にはラジエントヒーター




底が平らで厚手の鍋が適しています。底径16cm未満の鍋が使えます。汁物などの少量の調理に便利です。IHヒーターに比べて火力は弱くなります。
(中央に見える棒は温度を検知するセンサーです。)

■自動炊飯・自動湯沸しに使える鍋・やかん (必ず一般財団法人「製品安全協会」が認定した    マークのある鍋ややかんをご使用ください)

自動炊飯で使える鍋

底の直径が約16~17cm、
深さ7cm以上、
底の厚さ2.5mm以上の鍋
(ホーロー鍋はこげつきやすいので、おすすめ
できません。)

自動湯沸しで使える鍋・やかん

内面がフッ素加工されたものは、センサーが正しく検知できない場合があります。
・   付きステンレス製で鍋底に磁石が付くもの。
・やかんや鍋の材質・厚さ・反り(1mm以上)・底形状※・水量・水温などにより、
ブザーが沸騰前に鳴ったり、沸騰してもすぐに鳴らないことがあります。
※底に1mm以上の溝や刻印のあるもの。
・満水容量は機種により幅(60~70%)があります。詳しくは取扱説明書をご覧ください。

自動湯沸しおすすめケトル

ステンレスケトル
AD-KZ84F28
底の直径:15.8cm
底の板厚:2.0mm
容量:2.8L
質量:0.88kg
メーカー希望小売価格
5,900円(税抜)



パナソニック  クッキングヒーター・卓上  調理器用 あっせん鍋

IHコンロでも、グリル庫内でも使える鍋。

■ 鍋 **ビタクラフト** ※Xシリーズのみ

クッキング
ブック
(25×ニュー)付き

IH搭載
ラック専用鍋
ダブルグリル
AD-KZ15WG36
外形寸法(約):幅22cm×奥行35.8cm×高さ10cm
内径・満水容量:浅グリル幅19.0cm×奥行25.0cm×深さ3.2cm・1.4L
[深グリル]幅19.0cm×奥行25.0cm×深さ7.0cm・3.2L
質量:1.93kg
メーカー希望小売価格 **20,000円**(税抜)
ラッククッキングブック付き(同梱のステンレス製のラックを使って、焼製も楽しんで頂けます。)
本体:ステンレス・アルミニウム全面5層構造
付属品:ラック ステンレス鋼(2種類) ●一般調理用(黒)
●焼製用(シルバー)※焼製にはこれをご利用ください。



■ 鍋 **フジノス** ※Xシリーズのみ

レシビ集
(30×ニュー)
付き

IH搭載 ラック専用鍋
ラクティブパン
AD-KZ65G20A
外形寸法(約):内径19.8cm×深さ5.2cm
底の直径15.3cm 底の板厚2.0mm 満水容量:1.8L
質量:0.85kg
メーカー希望小売価格 **15,500円**(税抜)
ハンドル・網・レシビ集付き
本体:ステンレス3層クラッド鋼、フタ:ステンレス鋼
付属品 網:ステンレス鋼、ハンドル:アルミニウム



なべ料理に最適。100V/200V兼用だから、
キッチンで下ごしらえができて便利。

使えない機種
KZ-1W KZ-1B
KZ-1C KZ-PS10

■ 土鍋風鍋 **フジノス**

陶器製蓋

AD-KZ65D10
外形寸法(約):内径26.2×深さ9.7cm
満水容量:5.3L、質量(約):3.02kg
メーカー希望小売価格 **19,800円**(税抜)
ステンレス3層クラッド鋼



■ 鍋

ガラス製蓋

KZ-AN10-K(ブラック)
外形寸法(約):内径24.4×深さ7.2cm
満水容量:3.7L、質量(約):1.8kg
メーカー希望小売価格 **10,000円**(税抜)
ステンレス/アルミニウム/全面2層クラッド材



鍋を傷めないために

- 他社のIHクッキングヒーターや他の熱源では使用しないでください。
- 揚げ物・焼き物・炒め物をしないでください。● 空焼きをしないでください。

ビタクラフト

■ **ヘキサプライシ리즈**
全面多層構造の高級タイプ(6層)

- ステンレス片手鍋
AD-KZ14K17
内径17×深さ8.5cm
底の直径14.2cm
底の板厚2.5mm
容量1.9L 質量1.13kg
メーカー希望小売価格
26,000円(税抜)
- ステンレス片手鍋
AD-KZ14K19
内径19×深さ10.0cm
底の直径15.8cm
底の板厚2.5mm
容量3.0L 質量1.3kg
メーカー希望小売価格
30,000円(税抜)
- ステンレス両手鍋
AD-KZ14R19
内径19×深さ10.0cm
底の直径15.8cm
底の板厚2.5mm
容量3.0L 質量1.37kg
メーカー希望小売価格
31,000円(税抜)
- ステンレス両手鍋
AD-KZ14R21
内径21×深さ11.5cm
底の直径18.5cm
底の板厚2.5mm
容量4.0L 質量1.7kg
メーカー希望小売価格
33,000円(税抜)
- ステンレス両手鍋
AD-KZ14R26S
内径25.5×深さ8.0cm
底の直径22.2cm
底の板厚2.5mm
容量4.0L 質量1.86kg
メーカー希望小売価格
35,000円(税抜)
- ステンレスフライパン
AD-KZ14P27
内径24×深さ5.5cm
底の直径21.0cm
底の板厚2.5mm
質量1.5kg
メーカー希望小売価格
34,000円(税抜)

フジノス

■ **エレックマスタープロシリーズ**
全面3層構造のステンレスハンドルタイプ

- ステンレス片手鍋
AD-KZ64K18
内径18×深さ11.0cm
底の直径14.3cm
底の板厚2.0mm
容量2.6L 質量1.15kg
メーカー希望小売価格
10,500円(税抜)
- ステンレス両手鍋
AD-KZ64R20
内径20×深さ11.8cm
底の直径15.5cm
底の板厚2.0mm
容量3.6L 質量1.34kg
メーカー希望小売価格
13,000円(税抜)
- ステンレス両手鍋
AD-KZ64R24
内径24×深さ16.6cm
底の直径19.5cm
底の板厚2.0mm
容量7.0L 質量2.01kg
メーカー希望小売価格
17,000円(税抜)

■ **IH/パンDXシリーズ**
全面3層構造にフッ素樹脂加工の普及タイプ

- ステンレスいため鍋
AD-KZ62Q27
内径27×深さ7.2cm
底の直径18.5cm
底の板厚2.6mm
質量1.3kg
メーカー希望小売価格
12,000円(税抜)
- ステンレスフライパン
AD-KZ62P22
内径22×深さ4.5cm
底の直径16cm
底の板厚2.0mm
樹脂加工(フッ素樹脂)
質量0.73kg
メーカー希望小売価格
8,000円(税抜)
- ステンレス玉子焼き
AD-KZ62T
幅12.9×18.3cm
深さ3.0cm
底の板厚2.0mm
質量0.46kg
メーカー希望小売価格
5,800円(税抜)

ウルシヤマ

■ **ニューハイセレクトTS-1シリーズ**
軽くて扱いやすい1層タイプ

- ステンレス片手鍋
AD-KZ22K18
内径18×深さ8.9cm
底の直径15.8cm
底の板厚1.2mm
容量2.1L 質量1.14kg
メーカー希望小売価格
7,000円(税抜)
- ステンレス両手鍋
AD-KZ22R20
内径20×深さ10.3cm
底の直径18.0cm
底の板厚1.2mm
容量3.3L 質量1.32kg
メーカー希望小売価格
8,000円(税抜)
- ステンレス両手鍋
AD-KZ22R24
内径24×深さ15.2cm
底の直径21.2cm
底の板厚2.0mm
容量6.8L 質量2.7kg
メーカー希望小売価格
10,500円(税抜)
- ステンレスいため鍋
AD-KZ23Q28
内径28×深さ7.7cm
底の直径13.1cm
底の板厚2.2mm
質量1.38kg
メーカー希望小売価格
10,000円(税抜)
- ステンレスフライパン
AD-KZ23P26
内径26×深さ5.8cm
底の直径18.1cm
底の板厚2.2mm
質量1.24kg
メーカー希望小売価格
9,000円(税抜)
- ステンレス玉子焼き
AD-KZ23T
幅15.4×19.9cm
深さ3.2cm
底の板厚2.6mm
質量0.74kg
メーカー希望小売価格
6,300円(税抜)

ヨシカワ

■ **ステンレス片手鍋シリーズ**

- ステンレス片手鍋(蓋なし)
AD-KZ85K16Y
内径16×深さ8.8cm
底の直径12cm
底の板厚1.2mm
容量1.4L 質量0.54kg
メーカー希望小売価格
4,500円(税抜)
- ステンレス片手鍋(蓋なし)
AD-KZ85K18Y
内径18×深さ9.5cm
底の直径15.5cm
底の板厚1.2mm
容量1.9L 質量0.65kg
メーカー希望小売価格
5,000円(税抜)

アルコ

■ **アルミ(本体)・ステンレス(底面)の
一体成形**


- フライパン
AD-KZ71P26
内径27.1×深さ6.0cm
底の直径20.5cm
質量約1.22kg
樹脂加工(フッ素樹脂)
メーカー希望小売価格
5,000円(税抜)

オールメタル対応IHヒーター
専用 あっせんアルミ鍋

- アルミ玉子焼き
AD-KZ31C
幅12.9×19.4cm
深さ3.3cm
底の板厚4.5mm
質量約0.66kg
アルミキャスト 内面フッ素加工
メーカー希望小売価格
3,900円(税抜)

・アルミ玉子焼きをご使用時は、鉄やステンレス製のものに比べ、火力[7]の場合約10%、火力[8]の場合約15%火力が弱くなります。

■ **あっせん鍋
について**

ご注文は、 クッキングヒーター
お買い求め先へお申し込みください。

あっせん鍋は一部の商品を紹介しています。
AD品番のあっせん鍋に関するお問い合わせはパナソニックES建設エンジニアリング(株)システム部材開発センターまで
TEL (06)6942-6202 詳しくは「あっせん鍋カタログ」をご覧ください。

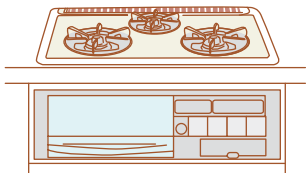
IH 設置について

IHクッキングヒーターへのお取り替えは簡単です。

(設置の際には、200Vの配線工事が必要です。工事に伴う費用は依頼者負担になります。)

システムキッチンから

ビルトインガスコンロ



コンロのみ入れ替え

ビルトインタイプIH

キッチンはそのままで
コンロを取り替えるだけ



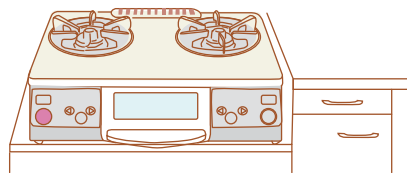
幅75cmタイプも本体幅は60cmなので
幅60cmタイプと同様に取替えカンタンです!
(写真はイメージです。実際の取り付け方は異なります。)



さらに、オープンも組み込んで
夢のすっきりキッチンに!

流し台から

ガステーブル



システムキッチンみたいに
ビルトインタイプに

ビルトインタイプIH

置台と据置用枠を使って
ビルトインタイプに



据置用枠
(P.29掲載)

置台
(P.29掲載)

後ろの熱源もIHになった、「3口IH」も
選べます。幅60cmタイプをお選びください。



ガステーブルのみ入れ替え

据置タイプIH

流し台はそのままで
コンロを置き替えるだけ



+



バックガード
(P.31掲載)

バックガードをつけて、壁のすき間汚れを
防止し、キッチンをすっきり見せます。



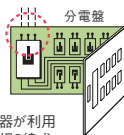
●写真はイメージです。実際の設置とは異なります。

200Vは、ほとんどのご家庭の 分電盤までできています

分電盤に3本の電線で引き込まれていれば、
IHが設置できます。

この場合、簡単な屋内配線工事でIHなどの200V機器が利用
できるようになります。引き込み線が2本の場合は、単相3線式へ
の切り換え工事を電力会社に依頼してください。電力会社の負担で、電柱
から軒先までの引き込み工事を受けます。詳しくは地域の電力会社へ。
※上記イラストのような屋内配線の工事は、電気工事会社に依頼し、依頼
者負担になります。

IHクッキングヒーター設置の際には必ず事前に
ご家庭の電気容量をご確認ください。



ご注意ください 設置前に必ずご覧ください。

IHクッキングヒーター設置について

IHクッキングヒーターを設置するには、200Vの配線工事が必要
です。詳しくは、電気工事店にご相談ください。

ガス製品からのお取り替えについて

ガス機器から付け替える場合、ガス事業者に連絡しないでガス
工作物(ガス配管、ガスメーター、ガス栓など)を無断で撤去する
ことは、法令により規制されています。事前にガス事業者へご
連絡ください。また、閉栓はガス事業者に依頼してください。

集合住宅での設置について

集合住宅では全体の電気容量の関係で200V工事が行えない
場合がありますので、管理組合、管理会社などにご確認ください。

IHクッキングヒーターと オープンの組み合わせ設置について

IHクッキングヒーターとガスオープンの組み合わせは、排熱(燃焼
ガス)の関係でできません。ビルトイン電気オープンレンジとの組
み合わせのみになります。▶詳しくはP.37をご覧ください。

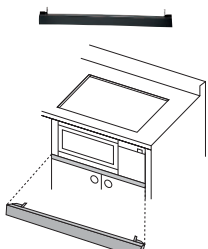



取付設置 について詳しくはウェブサイトで紹介しています。 sumai.panasonic.jp/ihcook/guide/reform/tk_top.html

- 「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。実際には鍋のない状態で1分を経過すると、自動的に通電がOFFになり、「光るリング」も消灯します。
- キッチン及びインテリアは撮影用のイメージです。キッチンキャビネットは商品には含まれません。

▲医療用ペースメーカーなどお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

IH クッキングヒーター ビルトインタイプ用関連部材

		タイプ	色	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番		
前パネル	 <p>システムキッチン用の電気クッキングヒーター、ガスコンロをIHクッキングヒーターに取り替える際、すき間が出る場合に使用します</p>	すき間高さ25mm用	ブラック	AD-KZ043-25	幅594×奥行47.5×高さ21mm	4,000円(税抜)	ビルトインタイプ ※以下除く(KZ-G33XST/G32シリーズ/ G22CL3/12C/11C/HS20AP/ XS30F)		
			シルバー	AD-KZ043S-25		4,200円(税抜)			
			ホワイト	AD-KZ043W-25		4,200円(税抜)			
		すき間高さ50mm用	ブラック	AD-KZ043-50	幅594×奥行47.5×高さ46mm	4,100円(税抜)			
			シルバー	AD-KZ043S-50		4,300円(税抜)			
			ホワイト	AD-KZ043W-50		4,300円(税抜)			
		すき間高さ80mm用	ブラック	AD-KZ043-80	幅594×奥行47.5×高さ76mm	4,200円(税抜)			
			シルバー	AD-KZ043S-80		4,400円(税抜)			
			ホワイト	AD-KZ043W-80		4,400円(税抜)			
		すき間高さ25mm用	ブラック	AD-KZ044-25	幅594×奥行47.5×高さ21mm	4,000円(税抜)		KZ-G33XST/G32シリーズ/G22CL3	
			シルバー	AD-KZ044S-25		4,200円(税抜)			
			すき間高さ50mm用	ブラック		AD-KZ044-50			幅594×奥行47.5×高さ46mm
シルバー	AD-KZ044S-50			4,300円(税抜)					
すき間高さ80mm用	ブラック		AD-KZ044-80	幅594×奥行47.5×高さ76mm		4,200円(税抜)			
	シルバー		AD-KZ044S-80			4,400円(税抜)			
吸気口カバー	ワークトップ前垂れ部下と機器本体正面上とのすき間が大きい場合に使用します	タイプ	色	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番		
		前垂れ部すき間対応:24mm用	ブラック	AD-KZ045D	—	3,000円(税抜)	KZ-G33XST/G32シリーズ/G22CL3		
前飾り枠	ワークトップ前垂れ部下と機器本体正面上とのすき間が大きい場合に使用します	タイプ	色	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番		
		前垂れ部すき間対応:24mm用	ブラック	AD-KZ045E	—	7,400円(税抜)	Xシリーズ/XSシリーズ		
据置用枠	 <p>付属品: 露出型コンセント</p>	30A用	幅60cm用	奥行55cm	AD-KZ038E-55	幅600×奥行550×高さ315mm※	13,500円(税抜)	幅60cmタイプ: Xシリーズ/XSシリーズ/ KZ-G33XST/G32シリーズ	
				奥行57cm	AD-KZ038E-57				幅600×奥行570×高さ315mm※
			幅75cm用	奥行55cm	AD-KZ038WE-5	幅750×奥行550×高さ315mm※			21,500円(税抜)
		15A用	幅60cm用	奥行55cm	AD-KZ015E-55	幅600×奥行550×高さ315mm※	13,500円(税抜)		KZ-G22CL3
				奥行57cm	AD-KZ015E-57				
			幅75cm用	奥行55cm	AD-KZ015E-55	幅750×奥行550×高さ315mm※			
置台	 <p>組み立てて完成品</p>	両開扉	幅60cm用	ダークグレー	AD-KZ039HK2	幅600×奥行541(取っ手除く)×高さ575mm	20,000円(税抜)	<ul style="list-style-type: none"> ●据置用枠使用の場合幅60cmタイプ全シリーズ(KZ-XS30Fを除く) ●システムキッチンに組み込む場合幅60cm・幅75cmタイプ全シリーズ 	
				ホワイト	AD-KZ039HW2		幅750×奥行541(取っ手除く)×高さ575mm		24,000円(税抜)
			幅75cm用	ダークグレー	AD-KZ039WHK2	幅750×奥行541(取っ手除く)×高さ575mm			24,000円(税抜)
		ホワイト		AD-KZ039HW2	幅600×奥行540(取っ手除く)×高さ575mm		24,000円(税抜)		
		両開扉	幅60cm用高さ80cm対応	ダークグレー		AD-KZ6D80Z1HK	幅600×奥行540(取っ手除く)×高さ575mm		24,000円(税抜)
				ホワイト	AD-KZ6D80Z1HW	幅600×奥行540(取っ手除く)×高さ625mm			
	幅60cm用高さ85cm対応		ダークグレー	AD-KZ6D85Z1HK	幅600×奥行540(取っ手除く)×高さ625mm		24,000円(税抜)		
			ホワイト	AD-KZ6D85Z1HW		幅750×奥行540(取っ手除く)×高さ575mm		28,000円(税抜)	
	幅75cm用高さ80cm対応		ダークグレー	AD-KZ7D80Z1HK	幅750×奥行540(取っ手除く)×高さ575mm		28,000円(税抜)		
			ホワイト	AD-KZ7D80Z1HW		幅750×奥行540(取っ手除く)×高さ625mm		28,000円(税抜)	
	スライド扉	幅60cm用高さ80cm対応	ダークグレー	AD-KZ6S80Z1HK	幅600×奥行540(取っ手除く)×高さ575mm		28,000円(税抜)	<ul style="list-style-type: none"> ●据置用枠使用の場合幅60cmタイプ全シリーズ(KZ-XS30Fを除く) ●システムキッチンに組み込む場合幅60cm・幅75cmタイプ全シリーズ 	
			ホワイト	AD-KZ6S80Z1HW		幅600×奥行540(取っ手除く)×高さ625mm			28,000円(税抜)
		幅60cm用高さ85cm対応	ダークグレー	AD-KZ6S85Z1HK	幅600×奥行540(取っ手除く)×高さ625mm		28,000円(税抜)		
			ホワイト	AD-KZ6S85Z1HW		幅750×奥行540(取っ手除く)×高さ575mm			32,000円(税抜)
		幅75cm用高さ80cm対応	ダークグレー	AD-KZ7S80Z1HK	幅750×奥行540(取っ手除く)×高さ575mm		32,000円(税抜)		
			ホワイト	AD-KZ7S80Z1HW		幅750×奥行540(取っ手除く)×高さ625mm			32,000円(税抜)
	幅75cm用高さ85cm対応	ダークグレー	AD-KZ7S85Z1HK	幅750×奥行540(取っ手除く)×高さ625mm	32,000円(税抜)				
		ホワイト	AD-KZ7S85Z1HW						
台輪	 <p>キッチン高さ85cmの場合に使用します。 ※組み立てて完成品置台には使用できません。</p>	タイプ	色	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番		
					幅60cm用	ダークグレー	AD-KZ036H	(台輪)幅600×奥行489×高さ50mm(金具部含み80mm) (飾り板)幅600×高さ110mm	5,000円(税抜)
		幅75cm用	ダークグレー	AD-KZ036WH	(台輪)幅750×奥行489×高さ50mm(金具部含み80mm) (飾り板)幅750×高さ110mm	6,000円(税抜)	備考: 幅75cm用 現地組み立て方式置台専用		

※バックガードの高さ90mm含む

IH クッキングヒーター ビルトインタイプ用関連部材

前パネルセット	タイプ	色	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
 <p>うす型フラットタイプ用</p> <p>現地組み立て方式</p> <p>うす型フラットタイプに対応するキャビネットに設置しない場合、キャビネット前面の開口部があきましますので、前パネルセットを取り付けてください</p>	コンロ高さ220mm用	ダークグレー	AD-KZ0472-H	幅594×奥行505×高さ176mm	13,000円(税抜)	KZ-XS30F
		ホワイト	AD-KZ0472-W			
	コンロ高さ250mm用	ダークグレー	AD-KZ0475-H	幅594×奥行505×高さ206mm	15,000円(税抜)	
		ホワイト	AD-KZ0475-W			
	コンロ高さ270mm用	ダークグレー	AD-KZ0477-H	幅594×奥行505×高さ226mm	15,000円(税抜)	
		ホワイト	AD-KZ0477-W			
	コンロ高さ300mm用	ダークグレー	AD-KZ0470-H	幅594×奥行505×高さ256mm	15,000円(税抜)	
		ホワイト	AD-KZ0470-W			

前パネルセット	タイプ	色	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
 <p>うす型コンパクトタイプ用</p> <p>現地組み立て方式</p> <p>うす型コンパクトタイプに対応するキャビネットに設置しない場合、キャビネット前面の開口部があきましますので、前パネルセットを取り付けてください</p>	コンロ高さ220mm用	ホワイト	AD-KZ0482-W	幅446×奥行69×高さ178mm	12,500円(税抜)	KZ-HS20AP
		シルバー	AD-KZ0482-S			
	コンロ高さ270mm用	ホワイト	AD-KZ0487-W	幅446×奥行69×高さ228mm	14,500円(税抜)	
		シルバー	AD-KZ0487-S			

コンセント	タイプ	品番	備考	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
埋込型コンセント	30A用	WF3630B	ブラック	2,170円(税抜)	ビルトイン30Aタイプ全シリーズ
露出型コンセント		WK36301B	ブラック	2,000円(税抜)	
露出型コンセント		WK36301W	ホワイト	2,000円(税抜)	
埋込みコンセントセット		KZ-CNH30	※コンセント(プレートなし)は埋込型WF3630Bと同じです	2,300円(税抜)	
埋込型コンセント	15A用	WN1112K		450円(税抜)	KZ-G22CL3
露出型コンセント		WK3012		390円(税抜)	
埋込型コンセントセット	20A用	KZ-CNH20	※コンセント(プレートなし)は埋込型WN1932と同じです	1,020円(税抜)	ビルトイン20Aタイプ
延長コード		AD-KZ051	お問い合わせ先: パナソニック ES建設エンジニアリング(株) システム部材開発センター TEL(06)6942-6202	2,900円(税抜)	
シーリングプレート	タイプ	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
 電源プラグ通し穴の目隠しパーツ	30A用	KZ-042	外径140mm 内径30mm ※KZ-G22CL3のシーリングプレートは据置タイプ用のKZ-043をご使用ください。	500円(税抜)	ビルトイン30Aタイプ全シリーズ
 電源プラグ通し穴の目隠しパーツ シーリングプレートの切り目塞ぎシート付き	20A / 15A用	KZ-043	外径100mm 内径9mm	560円(税抜)	KZ-G22CL3

取付け枠	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
KZ-1600B/DS11からの買い替え対応、操作部カバー付き	AD-KZ111	幅355×奥行385×高さ12mm	12,000円(税抜)	KZ-12C/11C
KZ-1000B/1200Bからの買い替え対応、操作部カバー付き	AD-KZ112	幅342×奥行460×高さ12mm	14,500円(税抜)	
KZ-DS12からの買い替え対応、操作部カバー付き	AD-KZ113	幅328×奥行385×高さ12mm	10,000円(税抜)	
操作部カバー	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
エンクロヒーターやラジエントヒーターを使用しているコンパクトキッチンの熱源を取り替える際の操作部カバーです	KZ-C30	幅125×高さ80×厚み1.5mm	700円(税抜)	KZ-12C/11C
防振板	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
キッチン形状により、シンク部分に共振音が発生することがあり、それを防ぐための補強板です	KZ-C50	幅240×高さ140×厚み10mm	1,600円(税抜)	KZ-12C/11C

あっせん部材についてのご注文は、IHクッキングヒーターお買い求め先へお申し込みください。

AD品番の関連部材に関するお問い合わせ先:パナソニックES建設エンジニアリング(株)システム部材開発センター TEL(06)6942-6202

⚠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ご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。




IH クッキングヒーター 据置タイプ用関連部材

バックガード	タイプ	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
 壁のすき間汚れを防止し、キッチンをすっきり見せます	奥行550mm用	KZ-BGM55	高さ260mm 材質:ステンレス、 本体にビス4本締め、キッチン奥行55cm 	5,900円 (税抜)	KZ-KM22D/KG22D/ KB21D/KL22C3
コンセント・コード	タイプ	品番	備考	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
露出型コンセント 	小型30A用	WK3730B	ブラック	1,800円 (税抜)	KZ-KM22D
埋込型コンセント 		WTN3730W	ホワイト ※スイッチプレートは別売	1,600円 (税抜)	
露出型コンセント 	20A用	WKS294		870円 (税抜)	KZ-KG22D/KB21D
埋込型コンセント 		WN1932		880円 (税抜)	
埋込型コンセントセット 		KZ-CNH20	※コンセント(プレートなし)は埋込型WN1932と同じです	1,020円 (税抜)	
延長コード  長さ:1m		AD-KZ051	お問い合わせ先: パナソニックES建設エンジニアリング(株) システム部材開発センター TEL(06)6942-6202	2,900円 (税抜)	
埋込型コンセント 	15A用	WN1112K		450円 (税抜)	KZ-KL22C3
露出型コンセント 		WK3012		390円 (税抜)	
シーリングプレート	タイプ	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
 電源プラグ通し穴の目隠しパーツ シーリングプレートの切り目塞ぎシート付き	30A用	KZ-044	外径120mm 内径12.8mm	600円 (税抜)	KZ-KM22D
	20A/15A用	KZ-043	外径100mm 内径9mm	560円 (税抜)	KZ-KG22D/KB21D/KL22C3

追加購入付属品・交換部品

ご注文はIHクッキングヒーターお買い求め先へお申し込みください。
グリル(ロースター)パッキンの交換方法について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

防熱グリルドア(オプション部品)	タイプ	品番	備考	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
ビルトインタイプ用		KZ-GDB5		7,500円 (税抜)	Xシリーズ/XSシリーズ
ビルトインタイプ用 把手シルバー		KZ-GDB3	ドア表面に樹脂を採用し、 表面の温度上昇を抑えます。 ※グリル庫内は見えません ※サービسلート扱い	7,500円 (税抜)	KZ-G33XST/G32シリーズ/G22CL3
据置タイプ用		KZ-GDS1		7,500円 (税抜)	KZ-KM22D/KG22D/ KB21D/KL22C3

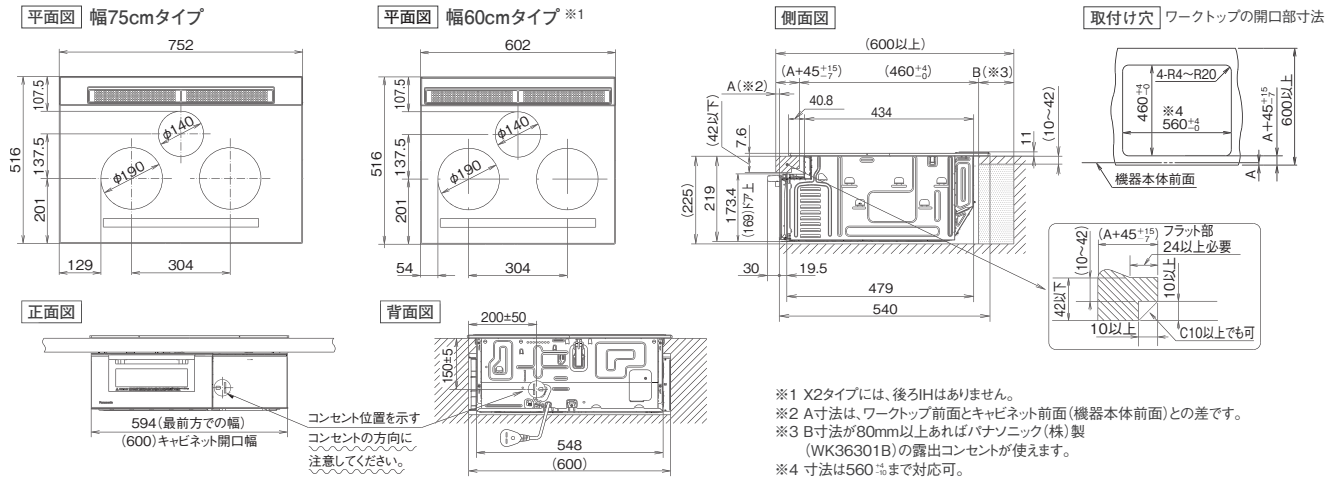
平面プレート(オプション部品)	品番	備考	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番	
	KZ-AFP1	外寸:幅254×奥行373×高さ31.8mm	5,000円 (税抜)	XSシリーズ	
天ぷら鍋		KZ-T3S	油量表示のライン:3本(800g/500g/200g) ●油切り網付属 内径22.1×深さ8.2cm 底の直径14cm 板厚1.2mm 質量0.85kg フッ素コート	2,200円 (税抜)	Xシリーズ/XSシリーズ/G33XST/ G32シリーズ/KM22D/KG22D/ KB21D/G22CL3/KL22C3/XS30F
		KZ-T1K	油量表示のライン:1本(800g) ●油切り網付属 内径22.1×深さ8.2cm 底の直径14cm 板厚1.2mm 質量0.85kg フッ素コート	2,200円 (税抜)	KZ-12C/11C/HS20AP

部品名	品番	備考	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
ドアパッキン	AZE99-E80		1,400円 (税抜)	Xシリーズ/XSシリーズ
	AZE99-957		1,000円 (税抜)	KZ-G33XST/G32シリーズ/G22CL3
	AZE99-609	※サービسلート扱い	1,100円 (税抜)	KZ-KM22D/KG22D/KB21D/KL22C3
グリル皿	AZU50-E80		10,000円 (税抜)	Xシリーズ
	AZU50-B55		4,000円 (税抜)	XSシリーズ
焼き網	AZC83-459	フッ素コート ※サービسلート扱い	1,800円 (税抜)	KZ-G33XST/G32シリーズ/ G22CL3にも使えるフッ素コート焼き網
	AZC83-609		1,700円 (税抜)	KZ-KM22D/KG22D/ KL22C3(KB21D)にも使えます
	AZC83-957	クロームメッキ ※サービسلート扱い	1,500円 (税抜)	KZ-G33XST/G32シリーズ/G22CL3
	AZC83-707		1,000円 (税抜)	KZ-KB21D

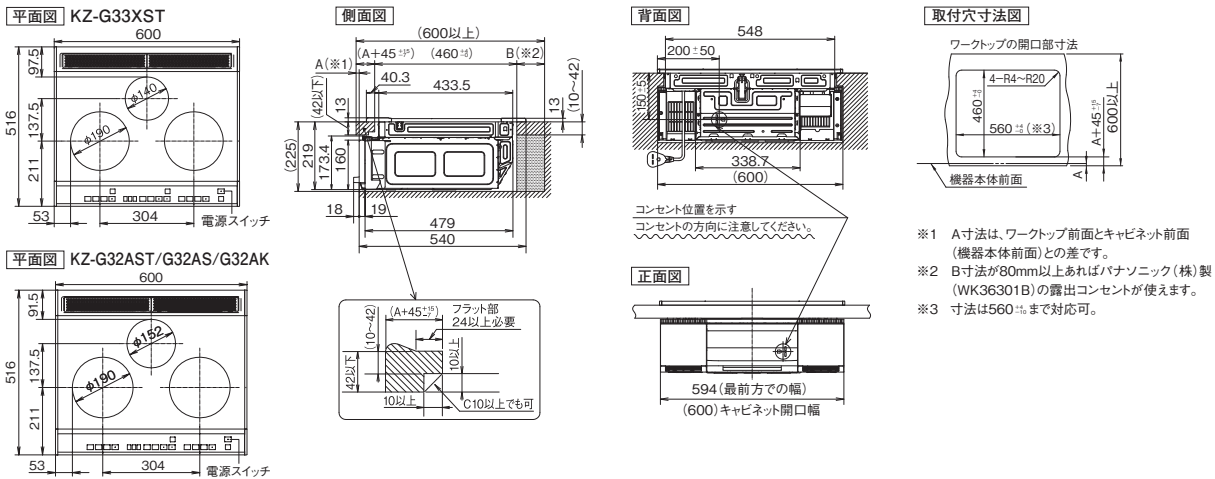
Xシリーズ:KZ-PX77PS/PX76PS/PX57PS/PX56PS/CX77PW/CX77PS/CX77PK/CX76PW/CX76PS/CX57PW/CX57PS/CX56PW/CX56PS/CX37PW/CX37PS/CX36PW/CX36PS/CX26PW/CX26PS

XSシリーズ:KZ-XSF37W/XSF37S/XSF36W/XSF36S/XS37W/XS37S/XS36W/XS36S G32シリーズ:KZ-G32AST/G32AS/G32AK

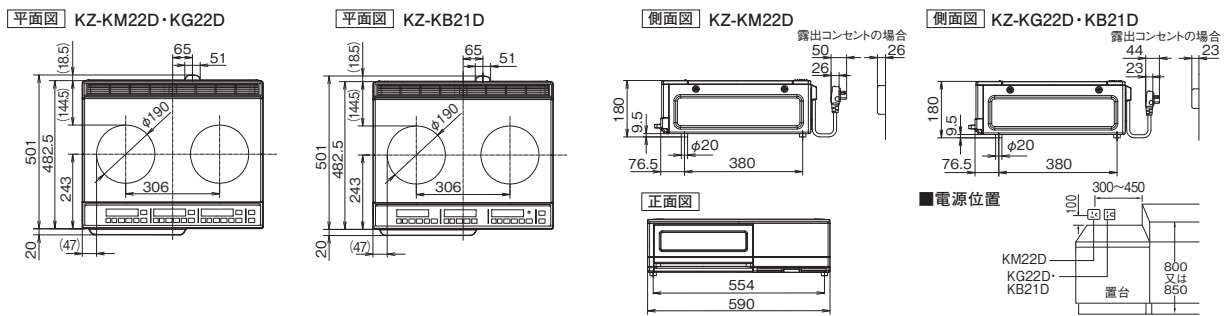
IHクッキングヒーター ビルトインタイプ (Xシリーズ・XSシリーズ)



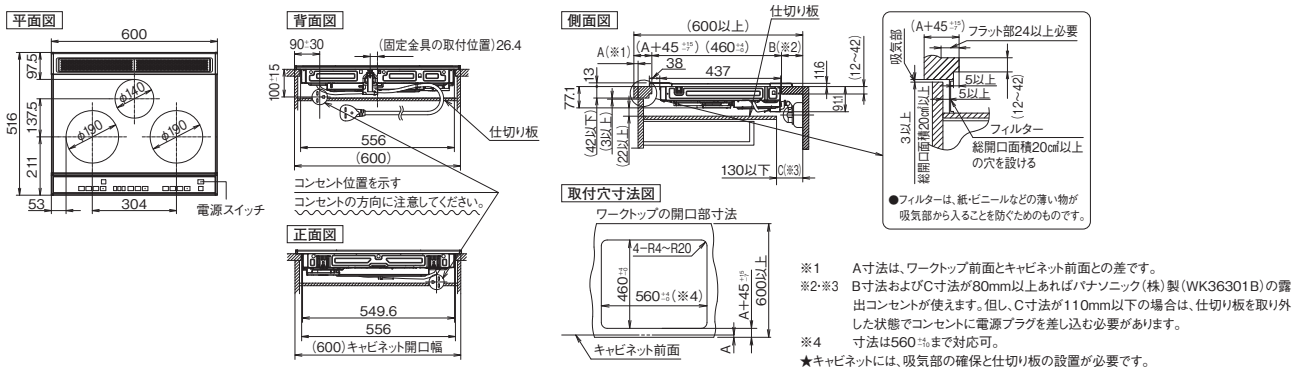
3口IH(KZ-G33XST)・**2口IH**+ラジエントタイプ (G32シリーズ)



IHクッキングヒーター 据置タイプ (KZ-KM22D・KG22D・KB21D)



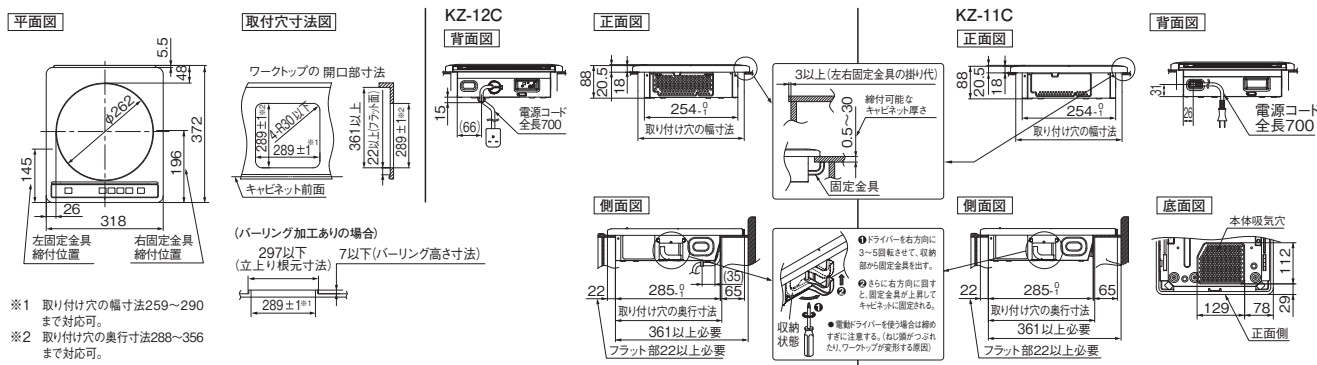
3口IHうす型フラットタイプ (KZ-XS30F)



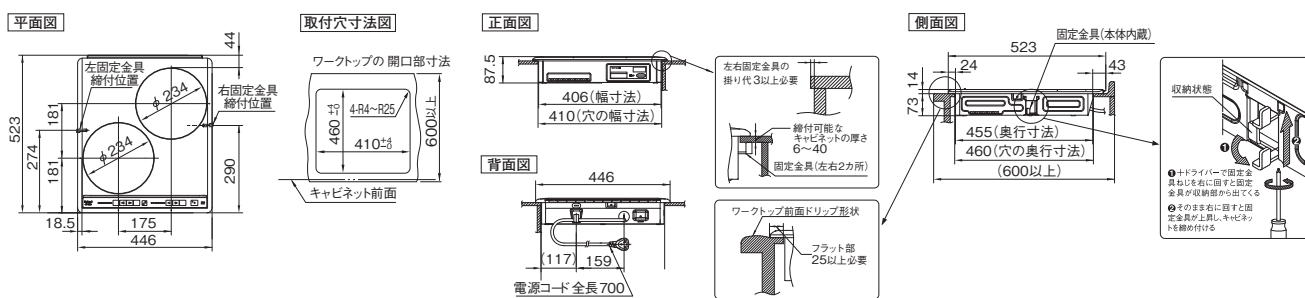
▲医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

IH クッキングヒーター 1口ビルトインタイプ (KZ-12C・11C)



IH クッキングヒーター 2口ビルトインタイプ (KZ-HS20AP)



長期の修理サービス保証(有料)をお求めの方へ

メーカー保証期間終了後以降も、長期の修理サービス保証をお求めの方に有料の保証制度を準備しております。詳しくは販売店にお問合せください。

IHクッキングヒーター設置上のご注意

- ① 電源に漏電しゃ断器を設けた配線を行ってください。
- ② コンセントはIHクッキングヒーター専用として、下の表のものを使用してください。
- ③ 電源コンセントの接地は必ずD種接地工事を行ってください。
- ④ 接地線は塩ビ電線管で保護してください。
- ⑤ 接地極は湿気が多く、次のすべての条件を満たしたところを選んでください。
 1. ガス管、水道管、地下ケーブルなどの埋設されていないところ。
 2. 避雷針用接地場所から2m以上離れたところ。
 3. 人通りの少ないところ。

●ビルトインIHクッキングヒーターとガスオープンの組み合わせは排熱(燃烧ガス)の関係でできません。ビルトイン電気オープンレンジとの組み合わせのみになります。

●定格5.8kWのIHクッキングヒーターは最大で約30Aを消費するため、平均的なご家庭の場合で、総電容量を60A以上をすることをおすすめします。もしくは、4.8kWに切り換えてのご使用をおすすめします。

■ コンセントの定格容量、配線の太さについて

形式	定格	配線コードの太さ*	コンセント差し込み形状
Xシリーズ・XSシリーズ・KZ-G33XST・G32シリーズ・XS30F	2極・接地極付・30A・250V	単線直径: 2.6mm以上またはより線5.5mm ² 以上	⊕
KZ-KM22D	2極・接地極付・30A・250V		⊖
KZ-HS20AP・KG22D・KB21D	2極・接地極付・20A・250V	単線直径: 2.0mm以上またはより線3.5mm ² 以上	⊖
KZ-12C	2極接地型・15A・250V		⊖
KZ-G22CL3・KL22C3	2極・接地極付・15A・250V	単線直径: 1.6mm以上またはより線2.0mm ² 以上	⊖

●電気工事は、電気事業法技術基準及び電力会社工事基準に基づき、指定事業者にて施工してください。
●漏電しゃ断器、ブレーカー、電線などは内線規定に定められた定格のものを使用してください。
※ご使用のコンセントに適用電線の指示がある場合は、それに従ってください。

■ 漏電しゃ断器の設置

Xシリーズ・XSシリーズ・KZ-G33XST・G32シリーズ・XS30F・KM22D

推奨漏電しゃ断器
●品番-BJS3022N(HBモジュール)・BSHE23022(コンパクトタイプ)
●定格電流:30A ●感度電流:15mA

KZ-HS20AP・KG22D・KB21D・12C

推奨漏電しゃ断器
●品番-BJS2022N(HBモジュール)・BSHE22022(コンパクトタイプ)
●定格電流:20A ●感度電流:15mA

KZ-G22CL3・KL22C3

推奨漏電しゃ断器
●品番-BJS1522N(HBモジュール)・BSHE21522(コンパクトタイプ)
●定格電流:15A ●感度電流:15mA

(Xシリーズ/XSシリーズ/G33XST^{*}、KZ-XS30F^{*}に対応)
^{*}G33XST/KZ-XS30Fは換気運動のみ。



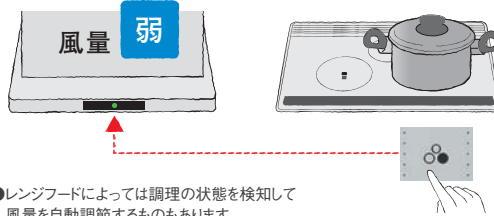
IHクッキングヒーターXシリーズとエコナビ搭載レンジフードの組み合わせ例

ムダな風量を抑えて快適性を実現する

おまかせ自動運転^{*1}

換気運動

IHのスタートボタンに触れるとレンジフードが弱から運転^{*2}



●レンジフードによっては調理の状態を検知して風量を自動調節するものもあります。

「火力」や「メニュー^{*}」によってきめ細かく風量を自動調節。



^{*}揚げ物、焼き物、グリルなど



連動レンジフードを手元で操作。^{*3}
 新ボタンで「入」「切」も風量調節も簡単に(ユニバーサルデザイン)。

^{*}1 IHクッキングヒーターXシリーズ、XSシリーズ、パナソニックエコナビ搭載レンジフードの組み合わせ時のみ、おまかせ自動運転します。
^{*}2 調理を終えてIHの「切」ボタンを押すと、レンジフードは一定時間運転を続けて停止します。 ^{*}3 Xシリーズのみ。

エコナビ搭載フラット形レンジフード

省エネ、低騒音、しかもおそうじラクラク。
 快適な調理や食事の空間づくりをご提案します。

ECONAVI 24時間局所換気兼用

自動洗浄でお手入れかんたん



- 新構造のファンフィルターで油煙がスムーズに流れる
 - ファンフィルターを自動洗浄
- 写真はFY-75DWA4-S 幕板は別売です。

- 60cm幅
FY-60DWA4-S
オープン価格^{*}
- 75cm幅
FY-75DWA4-S
オープン価格^{*}
- 90cm幅
FY-90DWA4-S
オープン価格^{*}

羽根がラクに取り外せるタイプ



- IHクッキングヒーター(Xシリーズ/XSシリーズ)と連動でおまかせ自動運転
 - DCモーター&LED照明で省エネ
- 写真はFY-75DE2-S 幕板は別売です。

- 60cm幅
FY-60DE2-S
オープン価格^{*}
- 75cm幅
FY-75DE2-S
オープン価格^{*}
- 90cm幅
FY-90DE2-S
オープン価格^{*}

■ IHクッキングヒーターとの組み合わせ設置パターンの目安

- ^{*}4 リモコン操作のレンジフードで、コンロ信号を受信しないタイプの場合は換気運動しません。
 - ^{*}5 レンジフードの機種によっては換気運動できない場合があります。
 - パナソニックのIHとレンジフードの組み合わせ以外では赤外線の種類が一致していないために連動しないことがあります。連動しない場合は、換気運動コードの切り換えを行う必要があります。詳しい操作方法は設置説明書をご確認ください。
- 【主要な赤外線コードと信号種】
 2:家製協フォーマット/36.7kHz(工場出荷時の設定)
 14:NECフォーマット/38kHz
^{*}ただしお使いのレンジフードによっては、コードを変えても換気運動しない場合があります。

		IHとレンジフードをセットでお取り替えの場合		IHのみのお取り替えの場合	
		エコナビ搭載	エコナビなし	既設のレンジフード(当社無線換気運動対応のIH・ガスコンロをご使用の場合 ^{*4})	既設のレンジフード(他社無線換気運動対応のIH・ガスコンロをご使用の場合)
Xシリーズ	換気運動	○	○	○	△ ^{*5}
XSシリーズ	おまかせ自動運転	○	×	×	×
KZ-G33XST	換気運動	○	○	○	△ ^{*5}
KZ-G22CL3	おまかせ自動運転	×	×	×	×
KZ-XS30F	換気運動	○	○	○	△ ^{*5}
	おまかせ自動運転	×	×	×	×

詳しくは商品サイトにてご確認ください。レンジフードの商品サイト sumai.panasonic.jp/air/kanki/rangehood/



【シルバー】

NE-DB901

Bistro

メーカー希望小売価格

260,000円(税抜)(工事費別)

写真はNE-DB901と

IHクッキングヒーターKZ-CX77PSとの組み合わせです。

● 写真の庫内の調理物はハメコミ合成です。

コンベクション

熱風循環方式・2段調理

お惣菜からおもてなし料理までお手軽に

熱風で食材を包み込む

庫内後方に1.3kWの熱風循環ファンヒーターを2本搭載。200Vによる合計2.6kWのハイパワーで、大容量33Lの庫内のすみずみまで熱風を行き渡らせ2段調理を可能にしました。予熱時は3.25kW、ガス並みの高火力でスピーディに予熱し、調理時間も短縮できます。

上下2段で、2品一度に

食品を熱風で包み込むように加熱し、角皿2段ともにムラを抑えて一度にたくさん焼き上げます。



上段で主菜



サーモングリル

下段で副菜



シーフードのパン・ブーディング

大容量でもすっきり 33Lワイド庫内

庫内が広いので、上面が焦げやすい山形食パンなど背の高い食品にも対応します。

横長の食品もOK!
ワイドな庫内 約**41cm** (庫内間口寸法)



角皿の底面から
天井までの高さ
約**22.5cm**

両面グリルヘルシー調理 脂や塩分を控えたメニューを手間なく調理

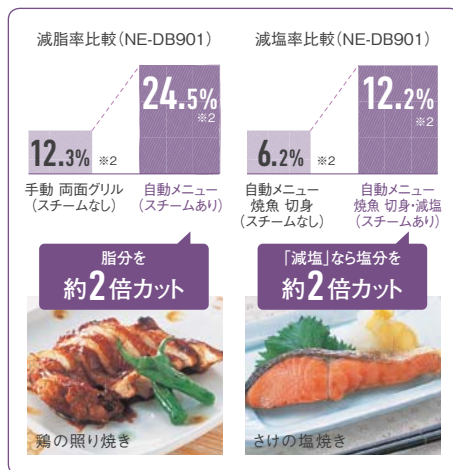
裏返す手間なくこんがり両面焼き

マイクロ波で発熱したヘルシーグリル皿と、上面のヒーターで、食品を上下からすばやく加熱。裏返す手間なく両面を焼き、表面をこんがり、中はジューシーに仕上げます。



余分な脂・塩分を落として手軽にヘルシー調理

ヘルシーグリル皿の溝に余分な脂や塩分を落として焼き上げます。さらに過熱水蒸気(スチーム)^{※1}の働きにより、食品内部の脂・塩分が溶け出すので、減脂・減塩メニューが手軽につくれます。



※1 自動メニュー(スチームあり)の場合のみ。

※2 数値は当社換算値(加熱前と比較)【分析依頼先】(財)日本食品分析センター【分析試験成績発行日および番号】

2009年2月24日 第209021762号・2009年3月6日 第209030538号・2009年3月6日 第209030537号・2009年2月23日 第209021652号

スチーム機能 (過熱水蒸気)

おいしさ引き出すスチームで広がるメニュー

過熱水蒸気でパンやお菓子も しっとりふっくら

庫内を循環する熱風に、最高370℃^{※3}の過熱水蒸気を加えて、庫内の熱量をアップ。中まで熱をすばやく伝えて、生地を乾燥を防ぎながら、パンやお菓子をしっとりふっくら焼き上げます。



フランスパン(自動メニュー)
ヒーター + スチーム

温度と湿度を発酵に適した環境にキープ。霧吹きの手間は不要です。

「オープン」「グリル」調理中に、お好みでスチーム時間を設定できます。

※3 オープン庫内吹き出し部最高到達温度。

ヘルシーな蒸し物など お惣菜も手軽に

スチームを発生させるので、レンジ加熱もラップなしでOK。ヘルシーな蒸し料理が手軽にできます。自動メニューを使えば、お惣菜もおいしくスピーディにつくれます。



えびとチンゲンサイの蒸し物(手動)
レンジ + スチーム

ラップなしで手間なく スチームであたため・解凍

スチームで食品にうるおいを与えながら、ムラを抑えて加熱します。ラップなしでもしっとり。ラップがけの手間も省けます。



フライあたため(自動メニュー)
レンジ + ヒーター + スチーム

自動メニュー

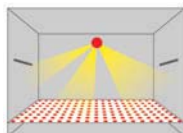
メニューを選びスタートするだけ

メニューに適した加熱方法と 時間を自動でコントロール

メニューを左ダイヤルで選んで「スタート」を押すだけ。蒸し物・焼き物からパン・お菓子まで、全20メニュー(お手入れ含む)から選べて便利です。

食品の温度をしっかり見張る スイングサーチ8眼赤外線センサー

8眼の赤外線センサーが、首を振りながら庫内152の計測ポイントの温度を検知し、効率よく加熱します。



メニュー一覧 (●:スチーム使用メニュー)				
あたため	解凍・ゆで野菜	蒸し物・焼き物	パン・お菓子	お手入れ
1. あたため	6. スチーム解凍 ●	9. 茶わん蒸し ●	15. フランスパン ●	18. 庫内 ●
2. 飲み物	7. ゆで葉果菜	10. 焼魚(切身) ●	16. スポンジケーキ ●	19. 脱臭
3. 酒かん	8. ゆで根菜	11. 焼魚(切身・減塩) ●	17. シュー ●	20. 水受皿
4. スチームあたため ●		12. 鶏の照り焼き ●		
5. フライあたため ●		13. 鶏のから揚げ ●		
		14. グラタン ●		



さばの塩焼き[焼魚(切身・減塩)]
レンジ + ヒーター + スチーム



グラタン
レンジ + ヒーター



●自動メニュー12 鶏の照り焼き(スチームあり)の場合。
●写真の液晶画面はハメコミ合成です。

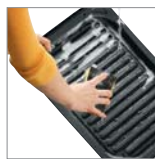
お手入れやすく、調理がラク

奥まで手が届き、おそうじしやすい ワイド&フラット庫内



スチームを庫内に
充満させて汚れを
浮かせる機能を搭
載。庫内はフラット
で、汚れの拭き取り
がかんたんです。

サッと流し洗いでおそうじできる ヘルシーグリル皿



ヘルシーグリル皿
の表面は汚れが
落ちやすいフッ素
加工。サッと洗っ
ただけでラクにお
そうじできます。

ミトンや角皿をすっきり収納 オープン付属品ストッカー



スーッと軽く開閉
できる、ダンパー
つき開閉機構。
(独ヘティヒ社製)

●付属品のみ
の収納にお使いください。

熱気やにおいが前方へ流れにくく快適 後方排気システム※1



排気口をIHクッキング
ヒーターに連結。IHの
上面後方から排気する
ため、熱気やにおいが
前方へ流れにくく、快適
に調理できます。

※1 対応するIHとの組み合わせ設置のみとなります。
詳しくは下記をご覧ください。

商品ラインアップ

200V 熱風循環方式・2段調理



スチーム機能搭載
ヘルシー
グリル皿付き

[シルバー]

NE-DB901



メーカー希望小売価格

260,000円(税抜)(工事費別)

- ケコミ部シルバー色のNE-DB901Wもあります。
- キッチン高さ対応:800~900mm(NE-DB901/DB901W)
- 870~900mmの場合、別売部材が必要です。

200V 熱風循環方式・2段調理



[シルバー]

NE-DB701P

メーカー希望小売価格

210,000円(税抜)(工事費別)

- ケコミ部シルバー色のNE-DB701WPもあります。
- キッチン高さ対応:800~900mm(NE-DB701P/DB701WP/DB700P/DB700WP)
- 870~900mmの場合、別売部材が必要です。



[ブラック]

NE-DB700P

メーカー希望小売価格

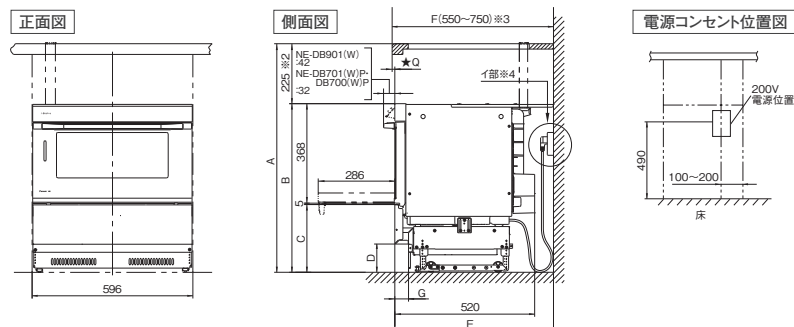
200,000円(税抜)(工事費別)

- ケコミ部シルバー色のNE-DB700WPもあります。

スチーム機能なし

商品寸法図(単位: mm)

NE-DB901/DB901W/DB701P/DB701WP/DB700P/DB700WP



調節寸法

	NE-DB901/ DB901W	NE-DB701P/DB701WP/ DB700P/DB700WP
A寸法 (適応キッチン高さ)	800~900mm(※5)	
B寸法 (本体高さ)	575~635mm	
C寸法 (収納フタ高さ)	202~262mm(※6)	
D寸法 (ケコミ部高さ)	55~115mm(※6)	
E寸法 (本体奥行)	F-Qで調節可能	
F寸法 (適応キッチン奥行)	550~750mm(※3)	
G寸法	35~58mm	51mm

IHクッキングヒーターとの組み合わせ設置パターン

当社ビルトイン電気オーブンレンジは当社IHクッキングヒーターとの組み合わせ設置専用の機器です。NE-DB901・DB901Wは排気口をIHに連結する後方排気システムのため、対応する当社IHとの組み合わせ設置のみとなります。詳細は下表をご覧ください。

		NE-DB901 DB901W (排気連結設置のみ)	NE-DB701P DB701WP DB700P DB700WP
IH (ビルトイン タイプ)	Xシリーズ/XSシリーズ	○*	○
	KZ-G33XST/G32シリーズ/G22CL3	×	○
IH (据置タイプ)	KZ-KM22D/KG22D/KB21D/KL22C3	×	○ (別売部材要)

NE-DB701P/DB701WP/DB700P/DB700WPについてはウェブサイトをご覧ください。

- ※2 225mmはコンロ設置スペースです。コンロ機種により異なります。
- ※3 一般流し台は、奥行き寸法550mm、570mmに対応できます。
- ※4 イ部は電源プラグ差し込み状態を示します。(露出型コンセント使用時)
- ※5 870~900mmの場合、別売部材が必要です。
- ※6 キッチンの高さA寸法によってC、D寸法が変わります。

●図面記載の★印寸法は、ワークトップ前面とキャビネット前面(機器本体前面)との差です。

※Xシリーズ/XSシリーズと組み合わせる場合、オープンの排気筒が連結されるため、IHの排気口カバーは取り付けできません。

★NE-DB901・DB901Wは排気口を連結できないため、据置タイプIHクッキングヒーターとの組み合わせ設置はできません。

★うす型フラットタイプのIH KZ-XS30F・2口ビルトインタイプのIH KZ-HS20AP・1口ビルトインタイプのIH KZ-12C・11C・業務用1口ビルトインタイプのIH KZ-F12B・F12BL・F11Bの下に電気オーブンレンジは設置できません。
★ビルトイン電気オーブンレンジの単体設置はできません。

●別売あっせん部材についてはウェブサイトでご紹介しています。
sumai.panasonic.jp/eoven/lineup/option.html

200Vフラットイン電気オーブンレンジ入替用 別売あっせん品

「200Vフラットイン電気オーブンレンジ」及び「フラットイン電気オーブンレンジ用収納キャビネット」を取り外し、「200Vフラットイン電気オーブンレンジ入替用キャビネット」を設置することで卓上タイプスチームオーブンレンジが設置できます。

入替用キャビネット

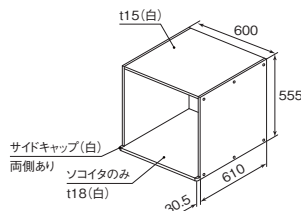
200Vフラットイン電気オーブンレンジ入替用キャビネット
(卓上タイプスチームオーブンレンジ対応キャビネット)

AD-WBCBW60B

メーカー希望小売価格 **14,800円**(税抜) 現地組立

※卓上オーブンレンジ設置にあたっては、設置寸法を十分ご確認ください。


AD品番の関連部材に関するお問い合わせ先:
パナソニックES建設エンジニアリング(株)システム部材開発センター TEL(06)6942-6202



ウェブサイトから寸法図・取付設置説明書・ 取扱説明書をダウンロードできます。

ビルトイン電気オーブンレンジの商品サイト
sumai.panasonic.jp/eoven/

ビルトイン
電気オープンレンジ
仕様一覧

		ビルトイン(IHクッキングヒーター下設置)タイプ		
		スチーム機能つき200V	200V	
機種		NE-DB901 NE-DB901W	NE-DB701P NE-DB701WP NE-DB700P NE-DB700WP	
色	本体	DB901/DB901W:シルバー	DB701P/DB701WP:シルバー DB700P/DB700WP:ブラック	
	ケコミ部 	DB901:ブラック DB901W:シルバー	DB701P/DB700P:ブラック DB701WP/DB700WP:シルバー	
電源	単相200V(50/60Hz)20A			
外形寸法(約)幅×奥行×高さ	596×520×575~635mm			
庫内寸法(約)幅×奥行×高さ	394×309×259mm			
総庫内容量*7(約)	33L			
質量(約)	40kg	33kg		
消費電力	オープン	3.55kW	3.9kW	
	レンジ	1.45kW		
	グリル	2.7kW	2.6kW	
オープン加熱方式	熱風循環ファンヒーター(予熱時:熱風循環ファンヒーター+上ヒーター)			
出力	オープン	3.25kW	3.8kW	
	レンジ	高周波出力	1000*8・700・600・500・300・150W相当	1000*8・600・300・150・100W相当
		発振周波数	2,450MHz	
	グリル	2.6kW	2.5kW	
	スチーム	0.85kW	—	
おいしさ	2段調理	●		
	スチーム	●(オープン・レンジ・グリル)		
	レンジセンサー種	赤外線センサー		
	発酵	●(スチーム発酵:30・35・40・45℃)	●(30・35・40・45℃)	
	オープン温度調節範囲	100~250℃・予熱300℃*9	110~250℃・予熱300℃*9	
	解凍	●(スチーム解凍)		
	グリル	●(両面グリル・ヘルシー調理)	●(片面グリル)	
	自動メニュー	20(お手入れ含む)	10	
	同時調理	—	●	
	煮こみ	—	●	
使いやすさ	操作部	上部カンガルーポケット	●	—
		表示部	ホワイトバックライト液晶	オレンジバックライト液晶
		ネクストサイン機能	●	
	出し忘れ防止機能	●		
	自動電源オフ機能	●		
	庫内お手入れ	スチームお手入れ	●	—
		脱臭	●	—
セルフクリーニング加工		●(天井)		
収納	付属品ストッカー	●	—	
付属品・同梱品 ()内は外形寸法	角皿(407×303mm:2枚)・ヘルシーグリル皿(401×303mm)・ミトン(2枚)・クックブック		黒角皿(407×303mm:2枚)・白角皿(407×294mm)・角あみ・ミトン(2枚)・クックブック	
排気方式	後方排気/IHと連結*10		前面排気/単体	
キッチン高さ対応	800~900mm*11			
電源コード・長さ	3心EPゴムキャブタイヤケーブル 1.35m			
電源プラグ	2極・接地極付 20A 250VⓈ			
推奨コンセント	埋込型 WN1932・露出型 WKS294			

*7 総庫内容量とは、JISの判定基準に基づいて算出された容量です。 *8 最高出力の時間は最大3分です。その後は自動的に600Wに切り換わります。この機能は、次の限定メニューのみで働きます。
●NE-DB901シリーズ:自動メニューの「あたため」「飲み物」「酒かん」。 ●NE-DB700Pシリーズ:「あたため」ボタン、自動メニューの「牛乳」「ゆで野菜(葉菜)」「ゆで野菜(果花菜)」。 *9 予熱温度300℃での運転時間は約5分間です。その後は自動的に250℃に切り換わります。 *10 ガスコンロとの組み合わせはできません。対応するIHクッキングヒーターとの組み合わせのみになります。詳しくはP.37をご覧ください。 *11 870~900mmについては別売部材が必要です。

キッチン高さに
合わせて、
オープンレンジの
高さが調節できます。

●別売部材の台輪を使えば、高さ900mmにも対応できます。
●お問い合わせ先:パナソニックES建設エンジニアリング(株)システム部開発センター TEL(06)6942-6202
|ビルトイン機器用台輪 AD-F60H(ブラック) |ビルトイン機器用台輪 AD-F60S(シルバー)
|対応機種:NE-DB901/DB701P/DB700P |対応機種:NE-DB901W/DB701WP/DB700WP
メーカー希望小売価格 15,000円(税抜)(工事費別) 大きさ(約):幅598×奥行587×高さ50mm

あっせん部材についてのご注文は、
ビルトイン電気オープンレンジ
お買い求め先へお申し込みください。

ご購入にあたって

●本カタログのメーカー希望小売価格には、配送・設置調整費・部材・工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。●商品改良のため、仕様・外観は予告なしに変更することがありますのでご了承ください。●実際の製品には、ご使用上の注意を表示しているものがあります。●印刷物と実物とは多少色味が異なる場合があります。あらかじめご了承ください。●このカタログの内容についてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。●IHクッキングヒーターをご使用の際は、磁気に弱いものを近づけないでください。・ラジオ・テレビなど(雑音が入ることがあります)・ICカード・キャッシュカード類など(記録が消えたり、壊れる可能性があります)・補聴器(雑音が入ったり音が小さくなる場合があります)●記載の製品は一般家庭用で、業務用にはお使いいただけません。業務用や寮の食堂などでご使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。(業務用指定商品を除く)

<p>IHクッキングヒーターを安全にお使いいただくために</p>	<p>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</p> <p>揚げ物調理中は使い方を誤ると発火することがありますので、次のことを必ずお守りください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●本体のそばを離れない ●揚げ物機能で調理する ●指定の油量を守る ●指定の鍋を使用する ●鍋は加熱部の中央に置く 	<p>だし汁・みそ汁・吸い物・カレーなどの汁物や煮物は加熱前にかき混ぜてください</p> <p>水や調理物を加熱していると、突然噴き出したり、鍋が飛び跳ねることがあります。</p>	<p>トッププレートに汚れ防止カバーなどは敷かないでください</p> <p>温度調節機能などの安全機能が正しく働かないため、非常に危険です。</p>
---	--	---	---


⚠ 安全に関するご注意

●ご使用前に、「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。

●このカタログに記載の商品は国内一般家庭用です。●商品には安全にお使い頂くための注意シールが貼ってあるものがあります。ご使用の際はご確認の上、正しくお使いください。●電源は定格電力以上のアース付きの電源コンセントに直接、接続してお使いください。火災の原因となります。●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ご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)●取付設置は、お買い上げの販売店または専門業者にご依頼ください。●取り扱いは誤りや取付設置に不備があると火災、故障、感電、やけどなどの原因となることがあります。●ガス機器から付け替える場合、ガス事業者に連絡しないでガス工作物(ガス配管、ガスメーター、ガス栓など)を無断で撤去することは、法令により規制されています。事前にガス事業者へ連絡してください。また、閉栓はガス事業者に依頼してください。

※IHクッキングヒーターは専門の工事業者による電気工事、設置工事が必要です。設置後は試運転を必ず行ってください。

愛情点検 ●長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を!

	<p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 ●プラグコードが異常に熱くなる・コードを動かすと、通電したりしなかったりする(プラグコードが、テーブルやキッチンの下に見える場合) 	<p>ご使用中</p>	<p>事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い求め先に点検をご依頼ください。</p>
--	--	--------------------	---

保証書に関するお願い ●商品には保証書を添付しております。ご購入の際は、必ず保証書をお受取のうえ、保存ください。尚、店名、ご購入期日の記載のないものは無効となります。・製造番号は安全確保上重要なものです。お買い上げの際には商品本体に製造番号が表示されているか、また、保証書記載の製造番号と一致しているか確かめください。

補修用性能部品保有期間 ●IHクッキングヒーター:8年/Xシリーズ、XSシリーズ、KZ-G33XST、G32シリーズ、KM22D、KG22D、G22CL3、KL22C3、KB21D、XS30F 6年/KZ-HS20AP、12C、11C ●ビルトイン電気オープンレンジ:8年

eco ideas パナソニックグループは環境に配慮した製品づくりに取り組んでいます

詳しくはホームページで panasonic.com/jp/sustainability

省エネ 省エネを徹底的に追求した家電製品をお客様にお届けし、商品使用時のCO₂排出量削減を目指します。

省資源 新しい資源の使用量を減らし、使用済みの家電製品などから回収した再生資源を使用した商品を作り、資源循環を推進します。

化学物質 パナソニック製品は、特定の環境負荷物質*の使用を規制するRoHS指令の基準値にグローバルで準拠しています。
※鉛・カドミウム・水銀・六価クロム・特定臭素系難燃剤

CLUB Panasonic オーナーズサービス 詳しくはこちら club.panasonic.jp/owners

お持ちのパナソニック商品のご愛用者登録で、商品サポートサービスや、メンバー限定の特別イベント、キャンペーンをご利用いただけます。

携帯からアクセスできます。



情報セキュリティ

ISO27001

お客様の個人情報を取り扱う部門で国際標準規格であるISO27001を取得し、適切に情報管理を行う仕組みを構築しています。

当社のISO27001認証取得事業場はホームページをご覧ください。
panasonic.com/jp/privacy-policy



表示を正しく
家電公取協会員

パナソニックは、適正な表示を推進しています。

パナソニック

給湯・電化商品ご相談窓口(受付9時~18時)

当社製品のお買物・取り扱い方法・その他ご不明な点は右記にご相談ください。

0120-878-695

携帯・PHS OK 携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

○上記番号で利用いただけない場合……… **06-6907-1187**

○FAX……… **0120-878-236**

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、ご相談内容は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だいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

お買い求めは技術とサービスを誇る当店へどうぞ…

このカタログの内容についてのお問い合わせは、左記の販売店にご相談ください。または、パナソニック給湯・電化商品ご相談窓口におたずねください。

パナソニック株式会社 アプライアンス社
コンシューマーマーケティング ジャパン本部
〒140-0002 東京都品川区東品川1-39-9

このカタログの記載内容は
2019年1月20日現在のもです。 KZ-JJR1901

●製品の色は印刷物ですので実際の色と若干異なる場合があります。●製品の定格およびデザインは改善等のため予告なく変更する場合があります。

●実際の製品には、ご使用上の注意を表示しているものがあります。

●パナソニックホームページ panasonic.com/jp パナソニックの最新情報をインターネット上でご覧ください。

この印刷物は当社の「紙・印刷物グリーン購入ガイドライン」に適合しています。