

AEG IH クッキングヒーターで使える鍋とは？

適した鍋の材質

■磁石が鍋底にしっかりつくかどうかが目安。以下の素材が適しています。

- 鉄・鉄ホーロー・鋳鉄製の鍋
- ステンレス(18-0)製の鍋
- 多層鍋(クラッド鍋)
- 鉄がはさまれた鍋(IH 対応土鍋など)

使える鍋の見分けかた

■ご使用になりたい鍋が、IH クッキングヒーターに適しているかどうか分からないときは、以下をお試しください。

1. 鍋に深さ 3 ～ 5mm の水を張ってクッキングゾーンに置き、加熱レベルを最大に設定します。鍋が適切な場合は、数秒以内に鍋底が加熱され、お湯が沸き始めます。
2. 鍋底に磁石を置いて、しっかり強くつく鍋は適しています。

鍋のサイズの影響について

IH クッキングヒーターは、クッキングゾーンの直径に対して鍋底が同じサイズのときに最適のパフォーマンスが得られます。鍋底の直径が小さすぎると、火力が下がったり加熱しないことがありますので、購入または使用される際は、鍋底の最少直径と使用するクッキングゾーンの直径をご確認ください。

※HK764400PB(フリーゾーンタイプ)に対応する鍋の最少直径は 12cm です。

⚠ 注意

鍋のサイズは、通常は上部の直径が表記されています。購入または使用される際は、念のために鍋底の直径もご確認ください。



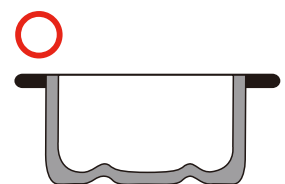
鍋底の形状について

適した鍋底の形状

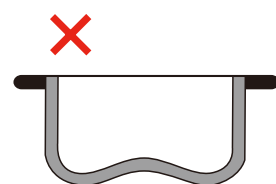
■ 鍋底が平らな鍋をお使いください。



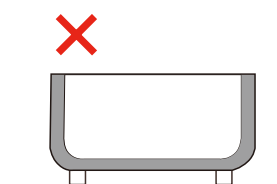
底が平らな鍋



外周部及び中央部が平らで一部だけ凹がある鍋



底の凹が2mm以上の鍋



脚付の鍋

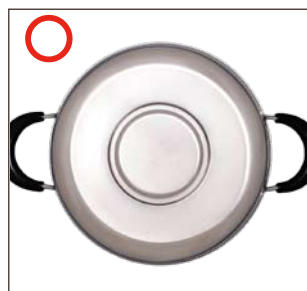
⚠ 注意

鍋底の形状が × の鍋を使うと、火力が弱くなったり正常に温度が感知できないことがあります。また、IH クッキングヒーターの故障の原因になることがありますので、鍋底は平らでクッキングゾーン表面に密着するものをお勧めします。

■ 使える鍋底・使えない鍋底の例



底が平らなもの



外周部及び中央部が平らで一部だけ凹があるもの



小さな凹※があるもの
※凹部が2mm以上あると本体内部の温度センサーの誤作動や不具合など、故障の原因になります。



違う素材が使われていたり、凹部の面積が大きいもの

⚠ 下記の鍋は使えません。

素材

- アルミ・銅・土鍋・耐熱ガラス・ステンレス(18-8 及び 18-10)
- 200V 対応ではない鍋
- 鉄など磁性のある素材の使用量が少ないまたは磁性のない素材が多く含まれていて磁石のつき方が弱い鍋
- 磁石のつかない鍋

形状

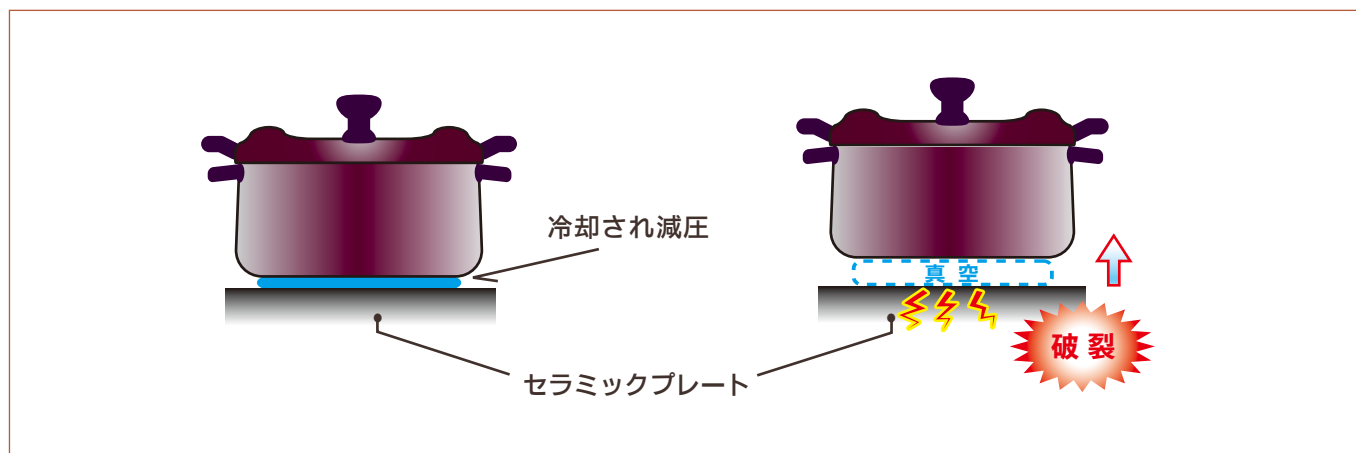
- 鍋底に 2mm 以上の凹(そり)がある鍋 / 変形のある鍋
- 鍋底が丸い中華鍋
- 脚付の鍋
- 鍋底に刻印がある鍋
- 鍋底の直径が、各クッキングゾーンの最少直径より小さい鍋

ご使用の際にご注意いただくこと

⚠ 注意

セラミックプレートの破損にご注意ください！

調理終了後は、鍋(無水調理用など)やフライパンをなるべく早めに加熱後のクッキングゾーンからずらし、そのまま放置しないでください。放置すると、加熱した鍋底とクッキングゾーンとの間の空気が加熱終了とともに冷却されて減圧状態になるため、鍋または蓋を持ち上げたときに真空状態になり、セラミックプレートのガラスが破損する恐れがあります。



⚠ 注意

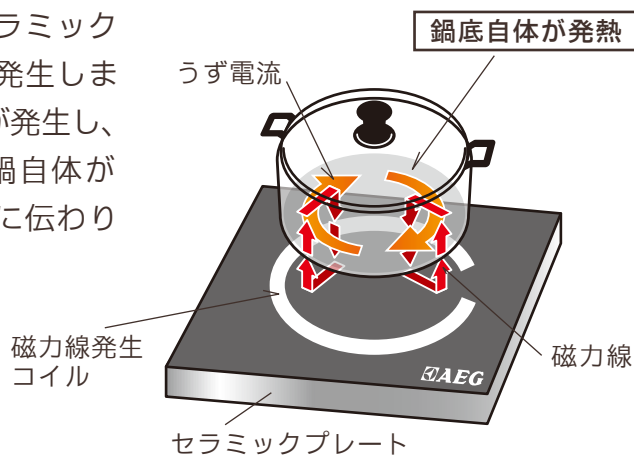
- 200V・IH 対応の鍋をお使いください。
- IH 対応と表記された鍋やフライパンでも、弊社の IH クッキングヒーターで使用できない場合があります。ご購入の際は十分にご確認の上、取扱説明書の記載内容に従ってご使用ください。
- 鍋底が凹凸だったり刻印が入っている場合は、加熱しなかったり、反応しても温度を正常に判断できない場合があります。調理中や加熱時は、IH クッキングヒーターのそばを離れずにご確認ください。
- 磁石のつき方が弱い多層鍋(クラッド鍋)は、鍋底の厚みや面積によって火力が低下したり、途中で通電が停止して使えない場合があります。
- 鍋によっては、ジーという音が発生する場合があります。これは、磁力線により鍋自体が振動するための音で IH の異常ではありません。そのままご使用ください。

IH クッキングヒーターが発熱するしくみ

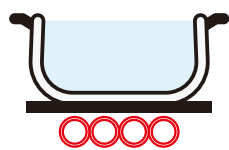
IH とは？

■ IH(Induction Heating)=電磁誘導加熱です

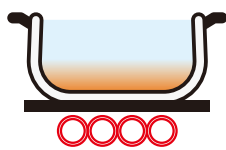
クッキングゾーンに鍋を乗せて電源を入れると、セラミックガラスの下のコイルに高周波電流が流れ、磁力線が発生します。この磁力線が鍋底を通過するときに渦(うず)電流が発生し、その電気抵抗によって鍋底の金属が発熱します。鍋自体が発熱するため熱効率が良く、強い火力がダイレクトに伝わり調理することができます。



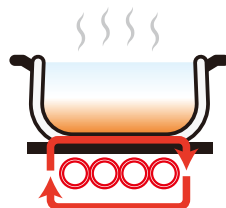
IH で鍋が発熱する流れ



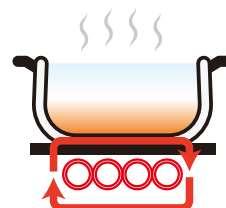
磁力発生コイルに電流が流れる



コイルから磁力線が発生



鍋の底にうず電流が流れる



うず電流により鍋が発熱

⚠️ ご使用時の注意

- 鍋の厚みが 1mm 未満の薄い鍋は、鍋底が変形することがあります。炒め物は控え、低めの火力でご使用ください。
- 調理の際は、鍋底の水分や汚れ、異物などは必ずふき取ってからご使用ください。
- ホーロー鍋は空焚きしたり、焦げつかせないようにしてください。
- 底面にホーロー加工をした鍋や魚焼き器は使わないでください。底面のホーローが溶けて焼きつき、セラミックガラス面が破損する原因になります。

エレクトロラックス・ジャパン株式会社 メジャーアプライアンス事業部

〒105-0011 東京都港区芝公園 2-4-1 芝パークビル A 館 6F

TEL.03-6743-3070 FAX.03-3434-4123

〒564-0051 大阪府吹田市豊津町 10-34 江坂駅前ビル 7F

TEL.06-6337-3244 FAX.06-6337-3129

www.aeg-jp.com

