



**BOSCH**

## **Bosch Induction Cooker**

ボッシュ IHクッキングヒーター

PXE645FC5V

**取扱説明書**

# 安全上のご注意

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、次の事項を必ずお守りください。

- 本製品は業務用ではありません。一般家庭でのご使用を想定しています。
- 設置環境は海拔4000mまでの環境でお使いください。
- 本製品は、お子様や身体・知覚・思考能力が低下している方または知識や経験が不足している方が使う場合、保護者は使用方法や危険性について十分に理解するように監督指導してください。
- 異常が見られた時はお客様ご自身で判断せず、ただちに使用を中止して弊社アフターサービス窓口までご相談ください。
- 本取扱説明書をお読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。
- 本製品を他人に譲渡される時は、この取扱説明書を必ず添付してください。
- 本取扱説明書および付属の取付設置マニュアルに従わずに生じた本製品の不具合や人的・物的損害は製品保証の対象外であり、製造者責任を負いません。
- お客様自身による改造、修理を行ったために生じた本製品の不具合や人的・物的損害は製品保証の対象外であり、製造者責任を負いません。
- 保証書裏面にある保証規定を必ずお読みください。



■誤った使いかた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。

|   |   |
|---|---|
|  <b>警告</b> 死亡や重傷を負う恐れがある内容です。 |  <b>注意</b> 傷害や物的損害が発生する恐れがある内容です。 |
|---|---|

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

|  |  |
|--|--|
|  実行しなければならない内容です。 |  してはいけない内容です。 |
|--|--|

## 警告

- |   |  |
|---|--|
|  <ul style="list-style-type: none"><li>●異常・故障を感じたら直ちに使用を中止し、メインスイッチとブレーカーを切る</li><li>●8歳未満の児童は監督者がそばにいない限り本製品に近づけない</li><li>●乳幼児や児童、取り扱いに不慣れな方だけで本製品を使わせないようにチャイルドロック機能を使う</li><li>●清掃やお手入れは、お子様だけで行わない</li><li>●ペースメーカーを装着中の方は使用前に医師とよく相談する</li><li>●カレーや汁物の調理は加熱前にかき混ぜる突沸によるやけどやケガの原因になります</li><li>●揚げ物をするときは油の量を守る<ul style="list-style-type: none"><li>・油は200g(220mL)~800g(880mL)</li><li>・深さ1cm以上</li></ul></li></ul> |  <ul style="list-style-type: none"><li>●本製品は屋外で使用しない</li><li>●本製品の下に可燃物やスプレー缶などを収納しない</li><li>●トッププレート<ul style="list-style-type: none"><li>・鍋以外のものを置かない</li><li>・ナイフ、フォーク、缶などの金属を置かない</li><li>・ガラス面が濡れたまま鍋を置かない</li><li>・強い衝撃を加えない</li><li>・汚れ防止マットを使わない</li><li>・可燃物を置いたり近づけたりしない</li></ul></li><li>●ヒーティングプレートや発熱板は使用しない</li><li>●無水調理用の鍋など気密性の高い鍋のフタを温まった状態のままトッププレートに置かない<br/>フタが密着して取れなくなったり、トッププレートが割れる原因になります</li></ul> |
|---|--|

## 注意



- 使用中および使用后
  - ・使用後はメインスイッチを必ず切る  
鍋を離すと自動的に切れますが、手動で切ることを心がけてください
  - ・油煙がでたらすぐにメインスイッチを切る
  - ・油の飛び散りに注意する
- 煮汁や油はねがトッププレートについたら、早めに拭き取る  
変色、こびりつきの原因になります
- 塩、砂糖、こしょうなど粒状の汚れがトッププレートについたら、早めに拭き取る  
変色、表面が傷つく原因になります
- 常に清潔に保つようにお手入れを心がける  
害虫(ゴキブリなど)が製品に侵入すると故障の原因になります



- 使用中および使用后
  - ・空焼きしない、加熱しすぎない
  - ・鍋の下に何も敷かない
  - ・鍋を不安定な状態にしない
  - ・アルミホイルやプラスチックなどは熱で溶けるためヒーターに置かない
  - ・コントロールパネルやフレームなどヒーター以外の場所に熱い鍋を置かない
  - ・高温の油を火にかけたまま離れない
  - ・ヒーターに触れない
- 磁気に弱いものはトッププレートに置かない  
スマートフォン、タブレット、パソコン、ICカード、携帯ラジオなど
- トッププレートの上で、卓上IH調理器具を使わない
- お手入れ以外の目的で水をかけない
- トッププレートや鍋の底に水や調味料がついたまま加熱しない
- 高圧洗浄機やスチームクリーナーは感電の恐れがあるので使用しない

# 目次

|                        |    |               |       |
|------------------------|----|---------------|-------|
| 安全上のご注意                | 2  | お手入れロック       | 13    |
| ボッシュ IHクッキングヒーター の安全機能 | 4  | お手入れ          | 14    |
| 各部の名称                  | 5  | 使える鍋・使えない鍋の確認 | 16    |
| コントロールパネルの名称           | 5  | 調理器具の適正テスト    | 17    |
| 加熱する                   | 6  | 設定を変更する       | 18    |
| 複数のヒーターを同時に使う          | 6  | 設定項目一覧        | 19    |
| 素早く加熱する(パワーブースト)       | 7  | 故障かな?と思ったら    | 20~21 |
| 大型の鍋を使う(フレックスゾーン)      | 7  | 製品仕様          | 22    |
| 火力のめやす                 | 8  | 製品の取り外し・廃棄    | 22    |
| 調理メニューと火力レベル           | 9  | 製品の取り外し       | 22    |
| フライパンを上手に使う(フライパンセンサー) | 10 | 廃棄処分          | 22    |
| フライパンセンサーの操作位置と手順      | 10 | 梱包資材          | 22    |
| 調理メニューとフライパンセンサーレベル    | 11 | アフターサービス      | 22    |
| アラーム                   | 12 | 保証について        | 22    |
| OFFタイマー                | 12 | 修理について        | 22    |
| チャイルドロック               | 13 | 無料修理規定        | 23    |
|                        |    | 製品保証書         | 23    |

## ボッシュ IHクッキングヒーター の安全機能



### 余熱お知らせ機能

調理後にヒーターが高温になっていることをサインと冷却時間でお知らせします。  
(→P.6 加熱する)



### ふきこぼれ検知機能

液体を検知するとアラームとエラー表示でお知らせし、自動消火します。  
(→P.20~P.21 故障かな?と思ったら)



### 自動消火機能

調理中にうっかり火元から離れてしまっても、一定時間を経過すると自動で消火します。  
(→P.20~P.21 故障かな?と思ったら)



### チャイルドロック

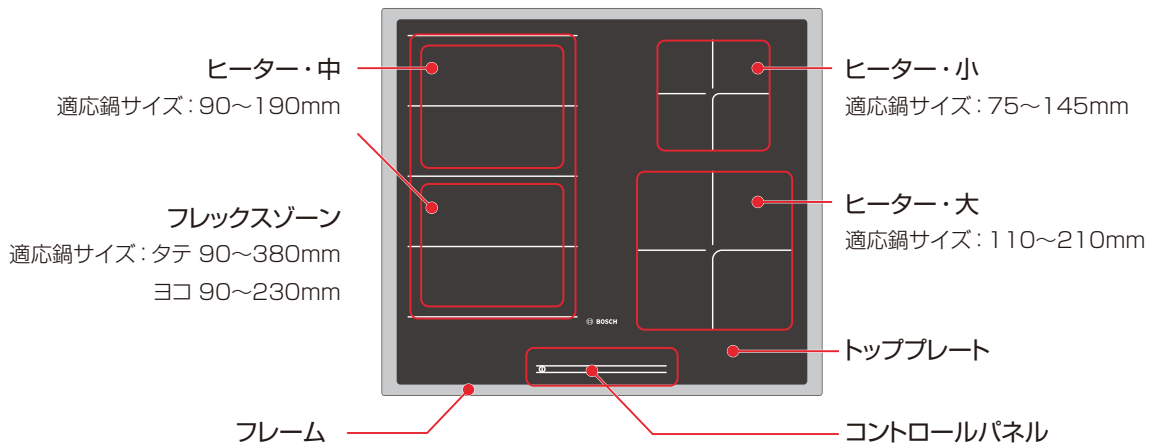
お子様が誤ってボタンを押しても簡単にスイッチが入りません。  
(→P.13 チャイルドロック)



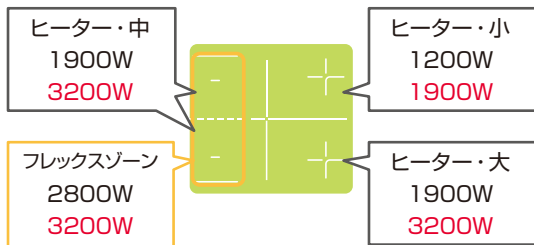
### お手入れロック

ボタンを30秒間キープし、調理中でもふきこぼれをさっと掃除することができます。  
(→P.13 お手入れロック)

## 各部の名称



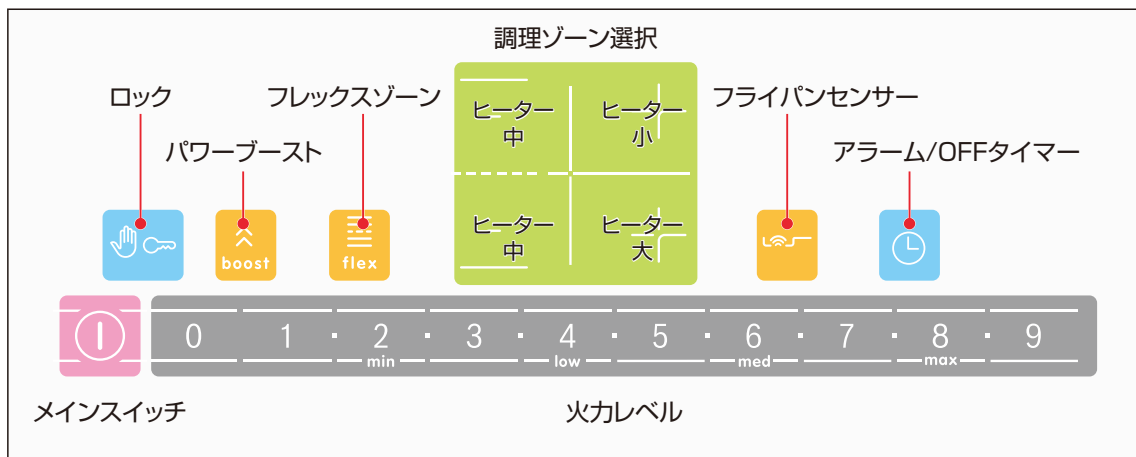
各ヒーターの最大火力(上:レベル9 下:パワーブースト使用時)



- ヒーターの合計出力を変更することができます。(→P.18 設定を変更する)
- 合計出力以上で火力をあげることはできません。自動でヒーターの火力が下がります。

## コントロールパネルの名称

ボタン位置を色分けして説明しています



ボタンはタッチ式です。ボタンを押すと同時に音でお知らせします。

短音「ピッ」・「ピコッ」 …… 確認(正常に反応)

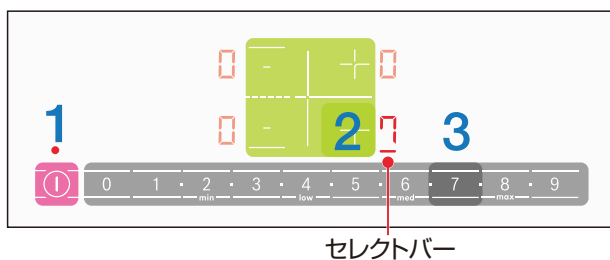
長音「ピーッ」 …… 誤操作

無音 …… 電源が入っていない/ボタンに反応していない/ロック機能作動中

### リスタート機能

加熱中にメインスイッチを押すと運転が終了しますが、4秒以内に再びメインスイッチを押すと直前に使用していた火力設定に戻ります。4秒過ぎると全ての火力設定はリセットされます。

## 加熱する

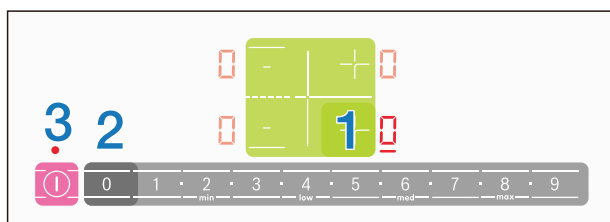


セレクトバー

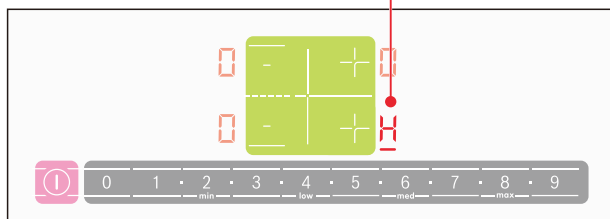
- 鍋を1つだけ使うとき、メインスイッチを入れると自動でヒーターが選択されます。
- 途中でヒーターから外すと火力表示が点滅し、一定時間が経つと安全装置が働き加熱が止まります。
- 点滅中に鍋を置くと加熱を続けます。

操作手順 鍋を置いてから操作を行ってください

- 1 メインスイッチを押す
- 2 ヒーターを選択する(例:ヒーター・大を選択)
- 3 火力レベルを選択する(例:「7」を選択)



余熱サイン



終了する

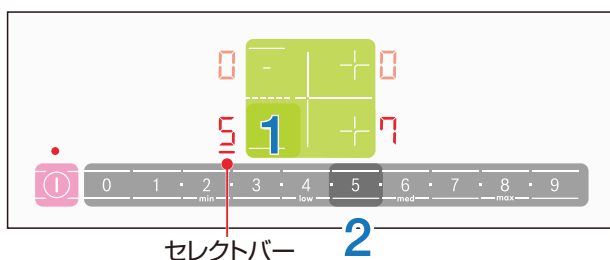
- 1 ヒーターを選択する
- 2 火力レベルを「0」にする
- 3 メインスイッチを押す  
余熱お知らせ機能が作動します。

余熱お知らせ機能  
冷めると表示が消えます。

高温 **0** ↔ **H**

低温 **0** ↔ **h**

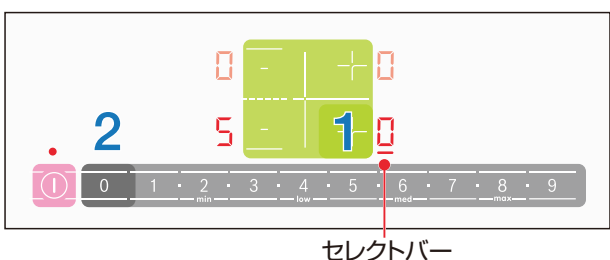
## 複数のヒーターを同時に使う



セレクトバー

操作手順(上の「加熱する」の続き)

- 1 新たに鍋を置き、ヒーターを選択する  
(例:ヒーター・中を選択)
- 2 火力表示の下にセレクトバーがあることを確認し、  
火力レベルを選択する(例:「5」を選択)



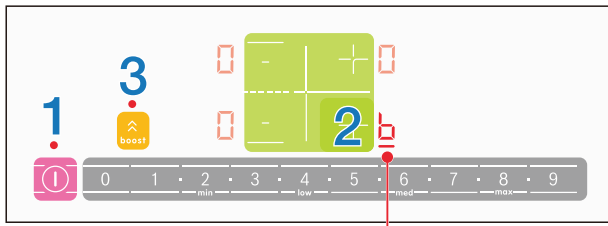
セレクトバー

ヒーターを1つ止める

- 1 ヒーターを選択する(例:ヒーター・大を選択)
- 2 火力レベルを「0」にする

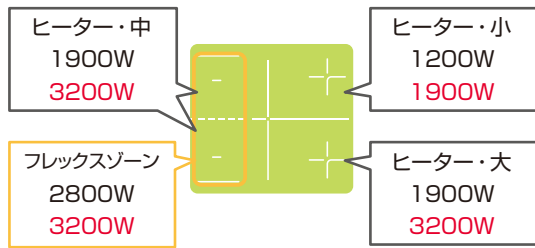
- ヒーターを調節する時はセレクトバーが点灯しているかよくご確認ください。
- 本体の総出力は5900Wです。複数のヒーターを同時に加熱した場合、全てを最大火力9に設定することはできません。総出力が5900Wになるように自動で調節します。

## 素早く加熱する (パワーブースト)



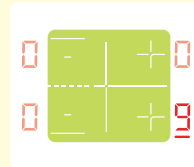
パワーブースト中は「b」と表示

各ヒーターの最大火力  
(上:レベル9 下:パワーブースト使用時)



操作手順 鍋を置いてから操作を行ってください

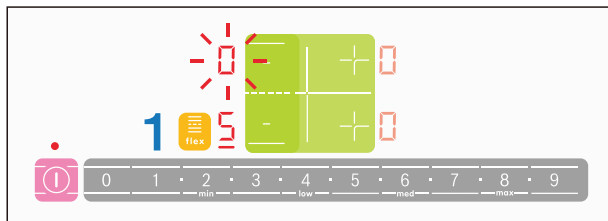
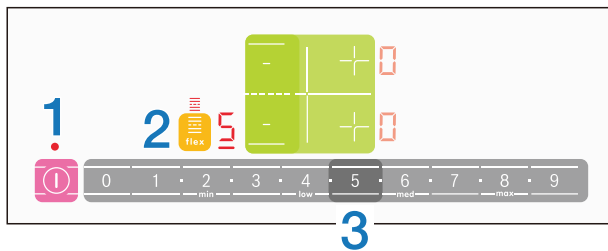
- 1 メインスイッチを押す
- 2 ヒーターを選択する(例:ヒーター・大を選択)
- 3 パワーブーストを押す  
パワーブースト中は火力が「b」と表示されます。



- パワーブースト機能は10分経過すると、火力レベルが9に変わります。
- パワーブーストボタンを途中で押す、または過熱防止機能がはたらくと、同様に火力レベルが9に変わります。

## 大型の鍋を使う (フレックスゾーン)

※左側のヒーターのみ作動します



操作手順 鍋を置いてから操作を行ってください

- 1 メインスイッチを押す
- 2 フレックスゾーンを押す
- 3 火力レベルを選択する(例:火力レベル5を選択)

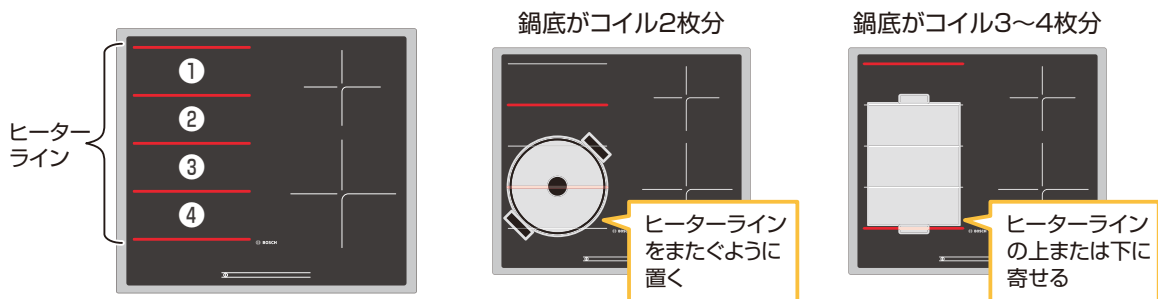
### フレックスゾーンを解除する

- 1 フレックスゾーンを押す  
2口のヒーター・中に変わります。

#### フレックスゾーン使用時のご注意

- 鍋は1つのみ置いてください。
- 鍋底の大きさを自動で感知し、加熱します。
- 加熱中に鍋をスライドすると一瞬加熱が切れます。

フレックスゾーンには4枚の加熱コイルがあります。イラストを参考にして効率よくお使いください



## 火力のめやす

IHクッキングヒーターは鍋の素材、形状、厚さによって火力が異なります。鍋底のサイズに適したヒーターをお選びください。

お使いの鍋がご使用に適しているかどうかを調べる時は下記ページも合わせてご参照ください。

- ▶P.16 使える鍋・使えない鍋の確認
- ▶P.17 調理器具の適正テスト

|            | 1.5             | 2.5 | 3.5 | 4.5 | 5.5 | 6.5                           | 7.5 | 8.5                   |  |
|------------|-----------------|-----|-----|-----|-----|-------------------------------|-----|-----------------------|--|
| <b>火力</b>  | 1               | 2   | 3   | 4   | 5   | 6                             | 7   | 8                     |  |
| <b>火加減</b> | 保温              |     | とろ火 | 弱火  | 中火  |                               |     | 強火                    |  |
| 焼く         |                 |     |     |     |     | 卵料理・肉料理・魚料理<br>餃子・ハンバーグ・お好み焼き |     |                       |  |
| 炒める        |                 |     |     |     |     | 焼きそば・野菜炒め                     |     |                       |  |
| ゆでる        |                 |     |     |     |     | 野菜・パスタ・卵・湯を沸かす                |     |                       |  |
| 煮る         |                 |     |     |     |     | 味噌汁・スープなど<br>コトコト煮込む          |     |                       |  |
|            |                 |     |     |     |     | カレー・シチューなど<br>じっくり煮込む         |     | カレー・シチューなど<br>ぐつぐつ煮込む |  |
| 揚げる        |                 |     |     |     |     | とんかつ・唐揚げ・天ぷら<br>冷凍食品          |     |                       |  |
| 蒸す         |                 |     |     |     |     | 野菜・肉類、茶碗蒸し・肉まん                |     |                       |  |
| 温める        | カレー・シチュー        |     |     |     |     |                               |     |                       |  |
| 溶かす        | ゼラチン・チョコレート・バター |     |     |     |     |                               |     |                       |  |



お湯を沸かす、素早く鍋を加熱するときはパワーブースト機能をご使用ください。

### ご注意

- 調理中は機器のそばから離れないでください
- 長時間の煮込みには過熱防止のため必ずアラームやOFFタイマーをお使いください
- 鍋のフタを温まった状態のままトッププレートに置かないでください。冷えるとフタが密着して取れなくなったりトッププレートが割れる原因になります
- 味噌汁・カレーなどの汁物や煮物は加熱する前に必ずかき混ぜてください
- 揚げ物をするときは油の量をお守りください



- ・油は200g(220mL)～800g(880mL)の範囲で
- ・深さ1cm以上



## ■調理メニューと火力レベル

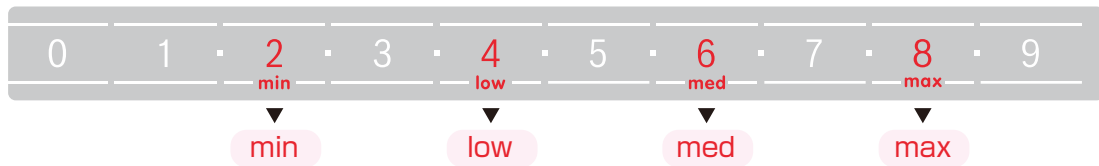
| 調理の種類      | 調理メニュー     | 火力レベル | 備考・メモ   |
|------------|------------|-------|---------|
| 焼く         | 焼き魚 1匹     | 7.5~8 |         |
|            | 焼き魚切り身     | 7~7.5 |         |
|            | パンケーキ      | 6.5~7 |         |
|            | ハンバーグ      | 6.5~7 |         |
|            | お好み焼き      | 6.5~7 |         |
|            | 餃子(生)      | 7~7.5 |         |
|            | 餃子(冷凍)     | 7     |         |
|            | ステーキ       | 7.5~9 |         |
|            | 鶏もも肉かたまり   | 7~7.5 |         |
|            | 豚ロースかたまり   | 7.5~9 |         |
|            | ポークチャップ    | 7~7.5 |         |
|            | 肉薄切り       | 8~9   |         |
|            | 卵焼き        | 5~7   |         |
|            | スクランブルエッグ  | 5~7   |         |
|            | オムレツ       | 5~7   |         |
|            | 目玉焼き       | 5~7   |         |
|            | トースト       | 9     |         |
| ウインナー・ベーコン | 8~9        |       |         |
| ガーリックチップ   | 7          |       |         |
| 炒める        | 焼きそば       | 7~8   |         |
|            | 肉・野菜炒め     | 7~8   | 薄切り肉を使用 |
|            | チャーハン      | 8~8.5 |         |
| ゆでる        | 野菜         | 7~8   |         |
|            | 冷凍野菜       | 8~9   |         |
|            | パスタ        | 7~8   |         |
|            | 卵          | 8     |         |
| 煮る         | お味噌汁       | 4~6   |         |
|            | 野菜スープ      | 4~6   |         |
|            | わかめスープ     | 4~6   |         |
|            | ロイヤルミルクティー | 4~6   |         |
| 煮込む        | いちごジャム     | 5~7   |         |
|            | ミートソース     | 3~7.5 |         |
|            | クリームシチュー   | 3~7.5 |         |
|            | カレー        | 3~7.5 |         |
|            | 肉じゃが       | 3~7.5 |         |
| 揚げる        | 唐揚げ        | 8~9   |         |
|            | とんかつ       | 8~9   |         |
|            | 天ぷら        | 7~8   |         |
|            | 冷凍食品       | 8~9   |         |
| 蒸す         | 蒸し鶏        | 5~6   |         |
|            | 茶碗蒸し       | 4~5   |         |
|            | 野菜         | 5~6   |         |
| 溶かす        | ゼラチン       | 1~2   |         |
|            | チョコレート     | 1~1.5 |         |

## フライパンを上手に使う(フライパンセンサー) ※左側のヒーターのみ作動します

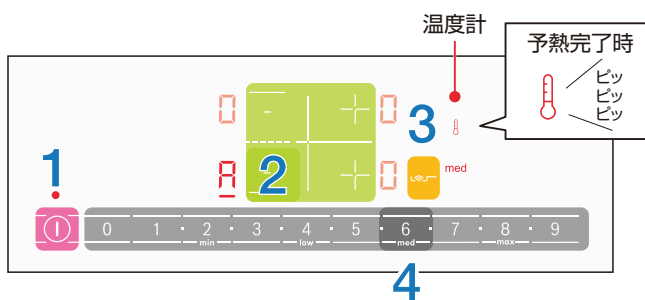
フライパンの温度を感知して適切な温度に保ちます。焼き物料理におすすめの機能です。  
 フライパンセンサーは4つのレベルから選択できます。  
 フライパンセンサーはフレックスゾーンと併用することができます(→P.7)

### ■フライパンセンサーの操作位置と手順

コントロールパネル



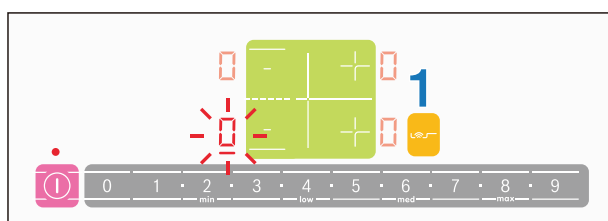
| センサーレベル | 読みかた  | 用途  |
|---------|-------|---|
| min     | ミニマム  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●バター・マーガリン・オリーブオイル・ラードなど油脂を溶かす</li> <li>●バターを使った卵料理・ソース・ソース温めなど</li> </ul>     |
| low     | ロー    | 卵料理・パンケーキ・フレンチトースト・ハンバーグ(パティ厚め)など   |
| med     | ミディアム | ベーコン・ウインナー・ステーキ(ウェルダン)・鶏肉・豚肉かたまり・魚・ハンバーグ・お好み焼き・餃子(生・冷凍)・フライドポテト(生)・とんかつ・ポークチャップなど衣や卵を絡めた調理など                          |
| max     | マックス  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●ステーキ(ミディアム/レア)</li> <li>●薄切り肉・野菜炒め・フライドポテトなどの冷凍食品・トーストなど短時間で調理するもの</li> </ul> |



操作手順 鍋を置いてから操作を行ってください

- 1 メインスイッチを押す
- 2 ヒーターを選択する(例:ヒーター・中を選択)
- 3 フライパンセンサーを押す
- 4 センサーレベルを選択する(例: medを選択)  
 予熱中は火力が「A」と表示されます。

- 目標温度に到達するとアラーム音がなります。  
 一定時間が経過すると温度計とアラームが消えます。
- 油と食材はアラームが鳴ったあとに加えてください。



フライパンセンサーを解除する

- 1 フライパンセンサーを押す  
 火力が「0」に変わります。

## ■調理メニューとフライパンセンサーレベル

| 調理メニュー         | センサーレベル | 備考   |
|----------------|---------|--|
| ステーキ ミディアムレア   | max     | 厚さ1~1.5cm                                      |
| ステーキ ウェルダン     | med     | 厚さ1~1.5cm                                      |
| ハンバーグ          | low・med | 厚みがあるハンバーグはmedで表面を焼き、焼き色がついたらlowにして中までしっかり熱を通す |
| 鶏もも肉かたまり       | med     |  |
| 豚ロースかたまり       | med     |  |
| 豚薄切り肉          | max     |  |
| とんかつ/カツレツ      | med     | 油の量は1cm(約150ml)まで                              |
| ポークチャップ        | med     |  |
| ベーコン           | med     | カリッと焼くときはmaxで                                  |
| ウインナー          | med     |  |
| 焼き魚 1匹         | med     |  |
| 焼き魚 切り身        | med     |  |
| 目玉焼き           | low・med |  |
| 卵焼き            | low     |  |
| オムレツ           | low     |  |
| スクランブルエッグ      | low     |  |
| パンケーキ          | low・med |  |
| お好み焼き          | med     |  |
| 餃子(生)          | med     |  |
| 餃子(冷凍)         | med     |  |
| パン(トースト)       | max     |  |
| フライドポテト(皮付き・生) | med     |  |
| フライドポテト(冷凍)    | max     |  |

### フライパンセンサー使用時のご注意

- 調理器具はIHに適したフライパンやグリルプレートをお使いください。
- フライパンの材質、形状、大きさにより火力は変わります。
- 密閉性の高いフタは使わないでください。センサーの感度が変わる場合があります。
- 肉料理は両面から熱がよく通るように途中で裏返してください。
- とんかつ・ポークチャップなど衣や卵を絡めた調理に使用する油は1cmまで。
- フライパンセンサーは天ぷらのように多量の油を使う揚げ物には適していません。

### フライパンセンサーを上手に使うコツ

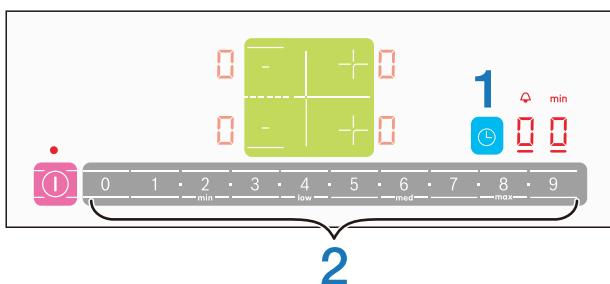
 フライパンのサイズに適したヒーターを選ぶ  
効率的に加熱します

 油と食材はアラームが鳴ったあとに  
フライパンが適温になるまでお待ちください

 油の使用量は1cmまで  
多すぎるとセンサーが反応しません

## アラーム

設定時間になると音でお知らせします



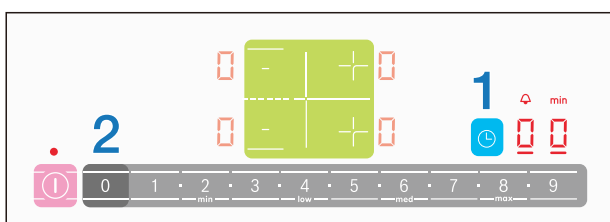
操作手順 鍋の有無にかかわらず操作ができます

- 1 アラームを押し **min** の表示を確認する
- 2 火力レベルの数字で時間を設定する(最大99分)  
一定時間が経過するとアラームが設定されます。

加熱中に設定するときにはアラームを2回押ししてください

### アラームを止める

アラームが鳴っている途中でアラームボタンを押す  
アラームは10秒経つと消えます。



### 時間の変更／解除

- 1 アラームを押し **min** の表示を確認する
- 2 時間の変更：火力レベルで数字を入力  
解除：火力レベルを「0」にする

例：アラームを5分後に設定する

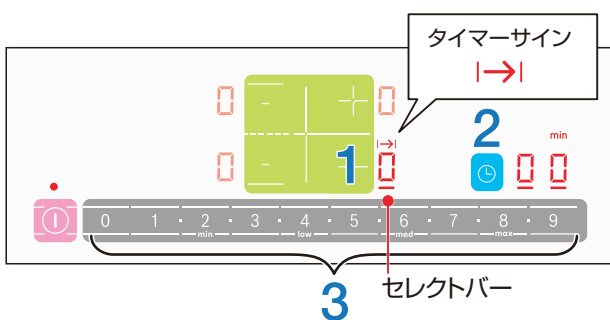
火力レベルを「0」「5」と押す

例：アラームを10分後に設定する

火力レベルを「1」「0」と押す

## OFFタイマー

設定時間になると加熱を終了します



操作手順 加熱中に設定してください

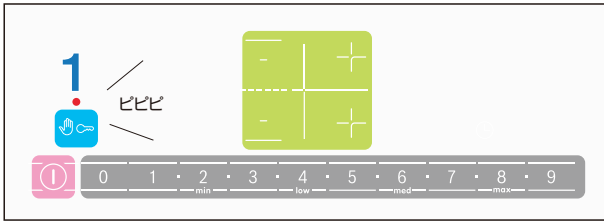
- 1 ヒーターを選択する(例：ヒーター・大を選択)  
セレクトバーを確認します。
- 2 アラームを1回押し **min** の表示を確認する
- 3 10秒以内に時間を設定する(最大99分)  
設定後タイマーサインが表示されます。  
※時間設定はアラームと同じです。

### 時間の変更／解除

- 1 アラームを1回押し **min** の表示を確認する
- 2 時間の変更：火力レベルで数字を入力  
解除：火力レベルを「0」にする

- 複数のヒーターを設定できます。
- タイマー作動中でも火力レベルは変更できます。
- 加熱中に異常を感知したときは途中で加熱を終了します。
- フライパンセンサーを使用している時は、設定温度に到達してからOFFタイマーが作動します。

## チャイルドロック 誤作動を防ぎます



**操作手順** メインスイッチが切れているときに設定

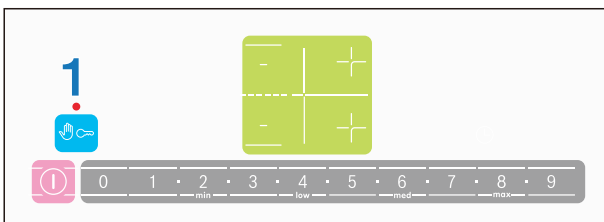
- 1 ロックボタンを4秒押す  
アラームが鳴り、各ボタンがロックされます。

### チャイルドロックを解除する

メインスイッチが切れたままロックボタンを4秒押す  
アラームが鳴り、ロックが解除されます。

チャイルドロックがONになると、アラーム設定を除き  
ボタン操作ができません。

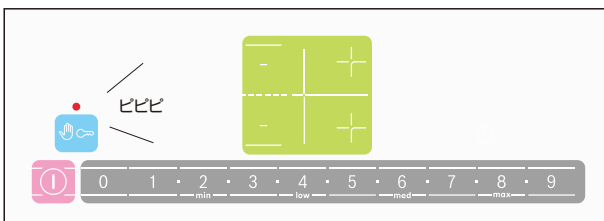
## お手入れロック 調理中にふきこぼれを掃除するときに役立つ機能です



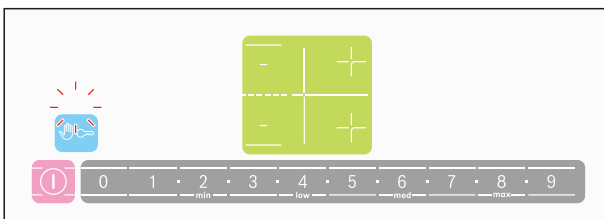
**操作手順** ヒーターを使用中のときに設定

- 1 ロックボタンを押す  
アラームが鳴り、ロックが作動します。

30秒後



さらに5秒経つとランプが消えます

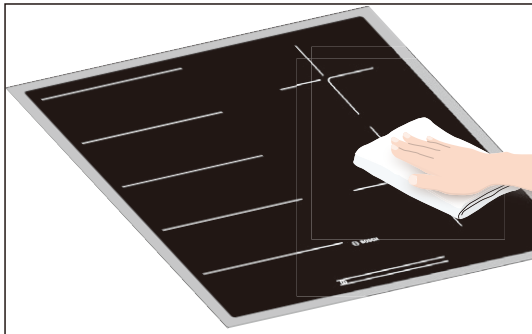


### お手入れロックを解除する

ロックボタンを押す  
ロックが解除されます。

- コントロールパネルのロック時間は35秒です
- お手入れロックがONの状態でもメインスイッチを押すことができます。

# お手入れ



## 毎日のお手入れ



ふきん

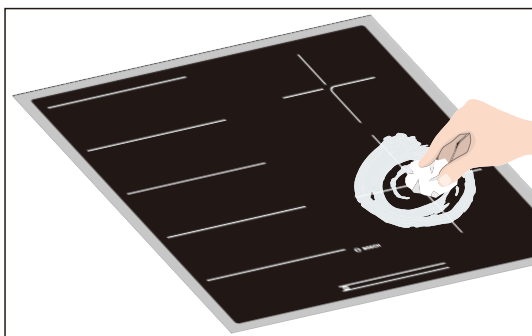


台所用中性洗剤

**×** 使えません

- 洗剤の原液
- 漂白剤
- 食器洗い機用洗剤

硬く絞ったふきんで拭いてください。  
洗剤や水滴はよく拭き取り、乾かしてください。



## 毎月のお手入れ

トッププレートにクリームクレンザーをつけ、食品用ラップをまらめてやさしくこすってください。  
洗剤や水滴はよく拭き取り、乾かしてください。

## こびりついた汚れ

トッププレートに水を吹きかけ、スクレーパー（へら）を使って汚れを剥がしてください。その後に台所中性洗剤またはクレンザーをお使いください。

### ご注意



- トッププレートに余熱がないことを確かめてからお手入れを行ってください。
- トッププレートはガラス製です。強い力でこすると印字が薄くなったり傷をつける恐れがあります。
- トッププレートとフレームとの間にようじや鋭利なものを差し込みすぎないでください。すき間が生じてしまうと吹きこぼれが流れこみ故障の原因になります。
- 汚れ防止マットは使わないでください。温度センサーの感度が弱まります。


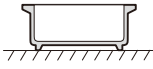
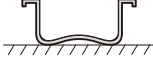

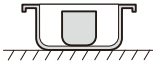
-MEMO-


# 使える鍋・使えない鍋の確認

○ 使えます

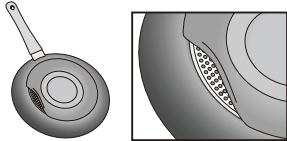

✕ 使えません

|    |   |                  |
|----|---|------------------|
| 材質 | ○ 鉄・ホーロー・ステンレス  | ✕ アルミ・銅・耐熱ガラス・土鍋 |
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>●ステンレス多層鍋は製法により同じ火力でも調理時間や加熱状態が異なります。</li> <li>●ホーロー鍋は、表面がガラス質のため特に空焼きや焦げ付きに注意してください。トッププレートを破損する恐れがあります。</li> <li>●土鍋はIH対応およびSGマーク適合品でもご使用にしません。</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>IH</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>CH-IH</p> </div> </div> <p>SGマークは一般財団法人製品安全協会が定める基準に適合した製品です。マークが表示されている鍋はIHクッキングヒーターに対応します。</p> |                  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| 形状  | ○  底が平らで、トッププレートの密着する | ✕  脚がある (脚が4mm以上)  |
|   |  |  反りがある (くぼみ高さ4mm以上)<br> 底が丸い(例：中華鍋)<br> 蒸し料理で内側容器が鍋底に接している |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>●底が薄すぎる鍋は、空焼きや強火の加熱を続けると鍋底が変形する場合があります。</li> <li>●鍋の材質、形状、大きさなどにより、同じ火力でも調理時間や加熱状態が異なります。</li> </ul> |  |  |

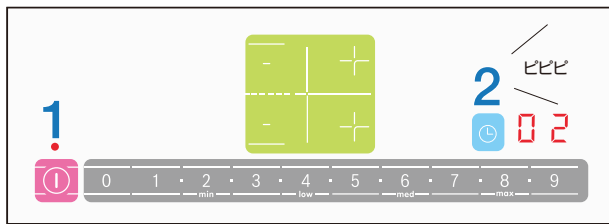
|           |  |   |
|-----------|--|---|
| 鍋の大きさ(底径) | 各ヒーターの適応サイズ  |   |
|           | <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">ヒーター・中<br/>90~190mm</div> <div style="border: 1px solid yellow; padding: 5px;">フレックスゾーン<br/>タテ<br/>90~380mm<br/>ヨコ<br/>90~230mm</div> | <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">ヒーター・小<br/>75~145mm</div> <div style="border: 1px solid red; padding: 5px;">ヒーター・大<br/>110~210mm</div> |
|           |  底径   | <ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋のサイズに合わせてヒーターをお選びください。</li> <li>●鍋のサイズは目安です。鍋の材質、形状、大きさなどにより変わります。</li> </ul>  |

鍋底に異常を確認したときは、その鍋はご使用にならないでください。

|   |   |   |
|---|---|---|
| ✕ 鍋底が一部剥がれている   | ✕ 鍋底にふくらみや変色がある   | ✕ ギザギザした傷がある  |
|  |  |  |



# 調理器具の適正テスト



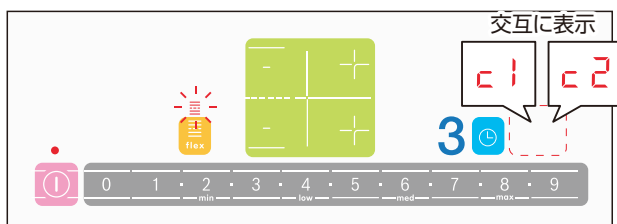
操作手順 メインスイッチが切れているときに設定

- 1 メインスイッチを押す
- 2 10秒以内にアラームを4秒押し続ける  
「02」と表示されたことを確認します。

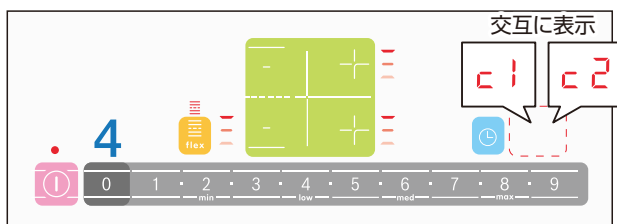
アラームに「02」と表示されている間に火力レベルを押すと次のように表示が変わります（数字はどれでも可）

| インデックス | 製造番号 | 製造番号1※ | 製造番号2※ |
|--------|------|--------|--------|
| 02     | Fd   | 95     | 05     |

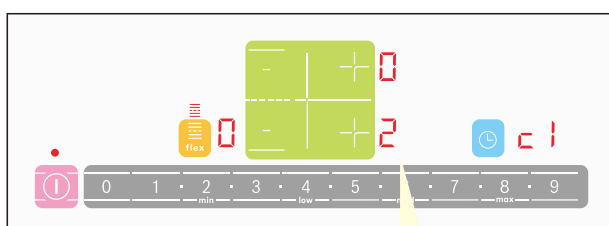
※製品により数字が異なります。



- 3 一度指を離し、再度アラームを数回押す  
アラームに「c1」「c2」の表示を確認します。  
フレックスゾーンも同時に点灯します。



- 4 水を200cc入れた鍋をヒーターに置き、  
火力レベル「0」を押す  
テストを開始し10秒後に結果を表示します。



- 5 ヒーターに表示された数字を確認する

- テストはフレックスゾーン・小・大の3つのヒーターで行います。結果は鍋を置いたヒーターに表示します。
- 鍋は各ヒーターの中心に置いてください。
- 鍋底のサイズに適したヒーターをお使いください。

## 結果の説明

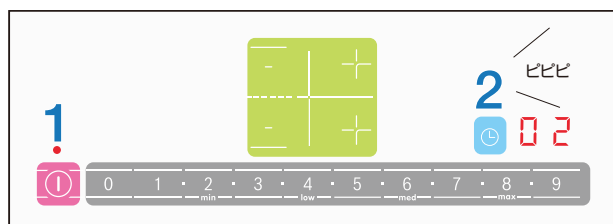
- 0** 調理器具が適切ではありません。またはヒーターのサイズと合っていません。
- 1** 調理時間が必要以上にかかっています。またはヒーターのサイズと合っていません。
- 2** 調理器具は適切です。

## テストを終了する

メインスイッチを押すとテストが終了します。

## 設定を変更する

操作音や消費電力表示など各種設定は次ページをご覧ください。



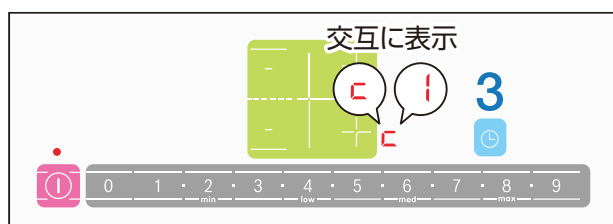
操作手順 メインスイッチが切れているときに設定

- 1 メインスイッチを押す
- 2 10秒以内にアラームを4秒押し続ける  
「02」と表示されたことを確認します。

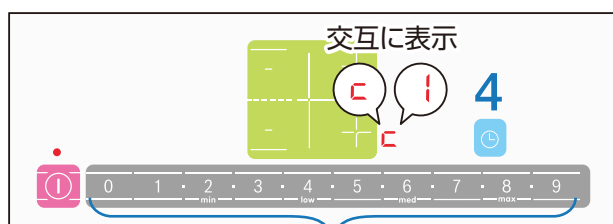
アラームに「02」と表示されている間に火力レベルを押すと次のように表示が変わります（数字はどれでも可）

| インデックス | 製造番号 | 製造番号1※ | 製造番号2※ |
|--------|------|--------|--------|
| 02     | Fd   | 95     | 05     |

※製品により数字が異なります。

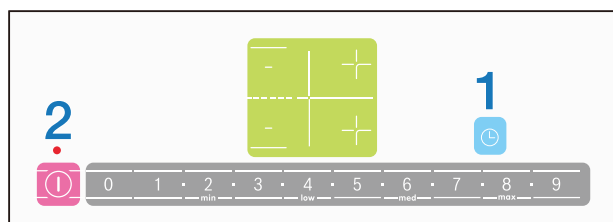


- 3 一度指を離し、再度アラームを押す  
ヒーター・大に設定記号が表示されます。



- 4 アラームを押して設定項目を選ぶ
- 5 火力レベルで詳細を変更する

詳細は次ページをご覧ください。  
※「c12」のみアラームに表示されます。



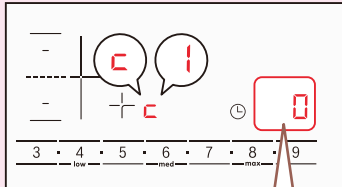
設定を完了する

- 1 アラームを4秒押し続ける
- 2 メインスイッチを押す

## ■設定項目一覧

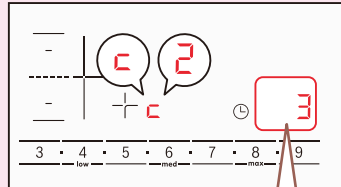
\*は工場出荷時の設定です

### c1 チャイルドロック



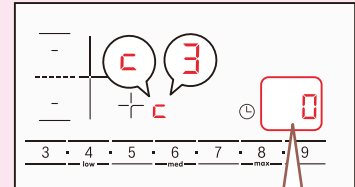
- 0 手動\*
- 1 自動
- 2 設定OFF

### c2 操作音



- 0 設定OFF
- 1 エラー音のみON
- 2 確認音のみON
- 3 全てON\*

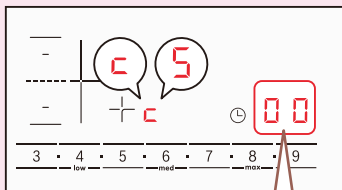
### c3 消費電力表示 (kWh)



- 0 設定OFF\*
  - 1 設定ON
- メインスイッチを切ると消費電力を表示します。下は500W消費した時の表示例です。

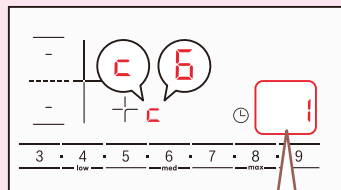
0 50

### c5 OFFタイマー



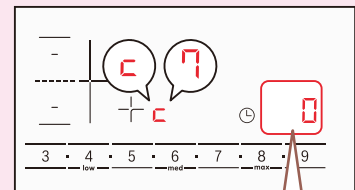
- 00 設定OFF\*
- 01
- } 最大時間 (1~99分)
- 99

### c6 アラーム作動時間



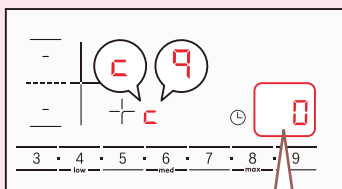
- 1 10秒\*
- 2 30秒
- 3 1分

### c7 ヒーター合計出力



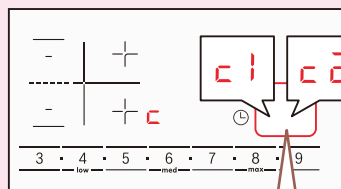
- 0 設定OFF\*
- 1 1000W
- 2 1500W
- 3 3000W
- 4 4000W
- 5 4500W
- 6
- 7
- 8
- 9 最大出力

### c9 セレクトバーの設定



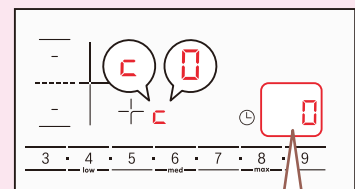
- 0 時間制限なし\*
- 1 時間制限あり (数秒)
- 0 ← セレクトバー

### c12 調理器具の適正テスト



- 0 適切ではない
- 1 不十分
- 2 適切

### c0 リセット



- 0 個別設定\*
- 1 出荷状態にリセット

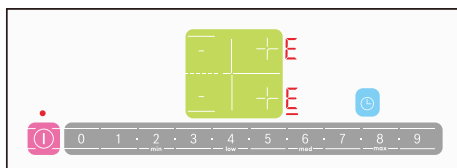


次の一覧表を参考にしてお調べください。それでも不具合がある時は使用を中止し、必ずブレーカーを切り、お買い上げの販売店または弊社アフターサービス窓口までご連絡ください。

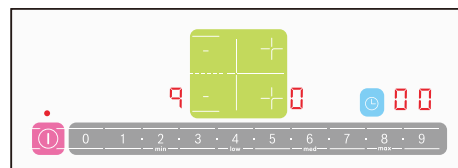
| 症状                            | 原因                        | 処置方法  |
|-------------------------------|---------------------------|---|
| <b>ノイズに関する問題</b>              |                           |   |
| 低い音「ジジジ」                      | 火力レベルが高い                  | 火力レベルを下げるとノイズが弱まります。  |
| 低い音「キリキリ」                     | 空焼き                       | 食材を入れてお使いください。  |
| 高い音「パリパリ」                     | 多層鍋、サイズおよび材質が異なる調理器具を使用   | 食材の量、調理方法によって変わります。   |
| 高い音「キリキリ」                     | 複数のヒーターを火力レベル最大で同時使用      | 火力レベルを下げるとノイズが弱まります。  |
| ファンの音                         | ヒーター底のファン音                | 機器を冷却するためにファンが回ります。メインスイッチを切っても一定時間回ります。                            |
| <b>調理器具に関する問題</b>             |                           |   |
| 加熱しない                         | メインスイッチが切れている             | 調理器具をご確認ください。(→P.6)   |
| 火力レベルが点滅する<br>加熱に時間がかかる       | 調理器具が小さすぎる                | 調理器具に適したヒーターサイズをお選びください。(→P.5)                                      |
| 調理器具が十分に熱せられない                | 調理器具が適していない               | 調理器具の適正テストを行ってください。(→P.17)  |
| <b>操作に関する問題</b>               |                           |   |
| メインスイッチが押せない<br>チャイルドロックが点灯する | チャイルドロックが有効               | チャイルドロックを解除してください。(→P.13)   |
| フライパンセンサーが機能しない               | 定格消費電力(5900W)に達している       | 他のヒーターの火力を下げてください。  |
| 何も表示されない                      | 電源がつながっていない<br>電子部が故障している | 電源プラグがコンセントに正しく接続されているかご確認ください。<br>改善が見られない場合は、アフターサービス窓口までご連絡ください。 |
| エラーコード E が調理ゾーンで点灯+アラーム       | コントロールパネルに液体や異物が付着        | 付着した液体や異物を取り除いてください。  |

| 症状                                      | 原因                | 処置方法  |
|---|-------------------|---|
| 操作に関する問題                                |                   |   |
| エラーコード <b>F 2</b> または <b>F 4</b> が点灯    | 基盤の異常過熱を感知        | メインスイッチを切り、ヒーターが十分に冷めるとエラーが消え再度ご使用いただけます。     |
| エラーコード <b>F 5</b> が点灯<br>+火力レベルが点灯+アラーム | コントロールパネルに異常過熱を感知 | 鍋をコントロールパネルから遠ざけてください。音が消え、調理が継続できます。         |
| エラーコード <b>F 5</b> が点灯<br>+アラーム          | コントロールパネルに異常過熱を感知 | 過熱防止が作動し、電源が切れました。鍋を離してください。電源を入れれば調理が継続できます。 |
| エラーコード <b>F 1</b> または <b>F 6</b> が点灯    | ヒーターに異常過熱を感知      | 過熱防止が作動し、電源が切れました。ヒーターを十分にさますとご使用いただけます。      |
| エラーコード <b>F 8</b> が点灯                   | ヒーターの長時間連続使用      | 自動消火機能が作動しました。連続使用時間は火力レベルにより異なります。           |
| エラーコードが次のように点灯                          | 電源電圧のエラー          | 本機の不具合ではありません。電圧および電気設備をご確認ください。              |

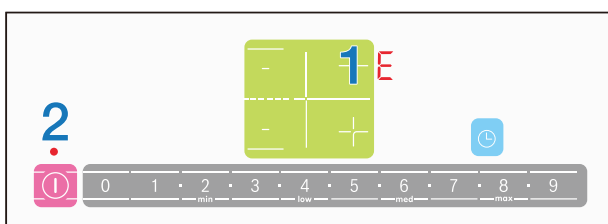
火力レベルを設定すると **E** が表示



**E** が表示された調理ゾーンを押し続けると  
9000または9010が表示



## エラーコードの表示と解消方法



### 操作手順

- 1** **E** が表示された調理ゾーンを押しつづける  
エラーコードの数字がコントロールパネル上に表示されます。
- 2** メインスイッチを切り、再度スイッチを入れる  
エラー表示が解消されます。  
解消されない場合は、メインスイッチを切り、アフターサービス窓口までご連絡ください。

## 製品仕様

---

|            |                    |
|------------|--------------------|
| 品番         | PXE645FC5V         |
| 型式         | HMIVOIC            |
| 設置方法       | ドロップイン             |
| 電源         | 単相200V 30A 50/60Hz |
| 消費電力       | 5.9kW              |
| 外形寸法(mm)   | 幅583×奥行513×高さ55    |
| 設置開口寸法(mm) | 幅560×奥行490         |
| 製品重量       | 14kg               |
| コード長さ      | 1.1m               |
| 天面操作部      | セラミックガラス(SCHOTT)   |

## 製品の取り外し・廃棄

---

### ■製品の取り外し

別紙「取付設置マニュアル」を参考に取り外してください。

### ■廃棄処分

家電製品には貴重な資源が含まれています。資源の有効活用にご協力ください。

- ご不要になった製品は、お買い上げ店にご相談ください。または、お住まいの自治体にお問い合わせください。
- 本製品の所有者が変わる場合は、本説明書を必ずお付けください。



廃棄までの間は、コンセントから電源プラグを取り外し、お子様に危険が及ばないように適切に管理してください。

### ■梱包資材

お子様が段ボールやビニール袋で遊ばないように、速やかに処分してください。窒息事故やケガの恐れがあります。

## アフターサービス

---

### ■保証について

本製品には製品保証書がついています。保証書は、販売店または指定サービス店が所定の事項を記入の上お渡しします。販売店名やお引渡し日などが記入されていることを必ずご確認の上、記載内容をよくお読みになり、大切に保管してください。保証期間はお引き渡し日から2年間です。

### ■修理について

修理サービスを依頼される前に、P.21～22の「故障かな?と思ったら」をお読みになりもう一度ご確認ください。改善がみられない場合は決してお自分で修理なさらず、必ず販売店、指定サービス店、または弊社アフターサービス窓口にご連絡ください。

#### ■保証期間中の修理

無料修理規定の記載内容に基づき修理いたします。

#### ■保証期間経過後の修理

修理により製品の機能が維持、回復できる場合は、ご希望により有料で修理いたします。

#### ■補修用性能部品の最低保有期間

製造打ち切り後6年です。

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。

## 無料修理規定

お客様の正常な使用状態において万一故障や損傷が生じた場合に、下記の記載内容に基づき無料修理を行います。

1. お引き渡し日から保証期間中に故障や損傷が発生した場合は、保証書をご提示の上、販売店に修理をご依頼ください。なお、出張修理を行う場合は、離島などの遠隔地を含めて、出張に要する交通費の実費を申し受けることを基本としておりますのでご了承ください。

2. 次の場合は保証期間内でも保証の適用外とさせていただきます。

- (イ) 保証書の必要事項の未記入、改ざん、不提示
- (ロ) ご使用上の誤り、お客様ご自身による製品の分解・改造・修理による故障および損傷。
- (ハ) 天災地変、異常電圧、生物、その他外部要因による故障および損傷。
- (ニ) 取扱説明書の警告・注意事項を守らなかったことによる故障および損傷。
- (ホ) 専用電源以外でのご使用による故障および損傷。
- (ヘ) 日本国以外でのご使用されたことによる故障および損傷。
- (ト) お買い上げ後の取付場所の変更、輸送、落下などによる故障および損傷。
- (チ) 一般家庭用以外の目的で使用された場合の故障および損傷。
- (リ) 施工説明書等に記載された内容から逸脱した工事設計・施工に起因する故障および損傷。
- (ヌ) 製品が設置された建築物、住宅設備等の劣化、故障、施工不良などの影響による故障および損傷。

3. 保証書は日本国内においてのみ有効です。

4. 保証書は再発行いたしません。紛失しないよう大切に保管してください。

※保証書は、無料修理規定に記載されている期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

## 製品保証書

- 本書はお引き渡し日から下記期間中に故障が発生した場合に、無料修理規定に基づき無料修理を行うことをお約束するものです。
- 販売店名やお引き渡し日が記載されていない場合は、お客様が購入日を証明できる書類（領収書など）を必ずご提示ください。
- お客様情報が記載されていない場合は、お手数ですがお客様にてご記入ください。
- 保証書の再発行はいたしません。

|      |                  |          |
|------|------------------|----------|
| 品名   | ボッシュ IHクッキングヒーター |          |
| ※お客様 | ご住所 〒            | お電話      |
|      | お名前              |          |
| 保証期間 | 2年<br>(機器本体対象)   | 販売店様記入欄* |
|      | お引き渡し日*          |          |
|      | 年 月 日            |          |

※必須記載事項

## 製品に関するお問い合わせ

株式会社G-Place アフターサービス窓口

**0120-460-500** (通話無料)

受付時間 9:00~17:00 (土日祝日を除く)



使い方やお困りごとに関するFAQ



メンテナンス申し込みフォーム(24時間受付)