



# IHクッキングヒーター KIH-S414 取扱説明書

ご使用前に必ずお読みください。

## ●お客さまご相談窓口

この商品に関するご意見、ご質問は下記へお寄せください。

**小泉成器株式会社** 本社 〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号

ナビダイヤル TEL. 0570 (07) 5555  
(全国共通番号) TEL. 06 (6262) 3561  
FAX. 06 (6264) 5170

ナビダイヤルの受付時間  
平日9:00~17:30(土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く)

**お客さまご相談窓口におけるお客さまの個人情報のお取り扱いについて**

お客さまご相談窓口でお受けした、お客さまのお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客さまの同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。

<利用目的>

- お客さまご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理の対応のみを目的として用います。

なお、この目的のために小泉成器株式会社および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

<業務委託の場合>

- 上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせるとともに、適切な管理・監督をいたします。

**愛情点検 ★長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！★**

こんな症状はありませんか？

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しななかったりする。
- 異常な臭いがしたり、煙が出る。
- 運転中に異常な音がある。
- 冷却ファンの回転に異常がある。
- その他の異常や故障がある。

➔

故障や事故の防止のため必ず販売店にご連絡を…。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

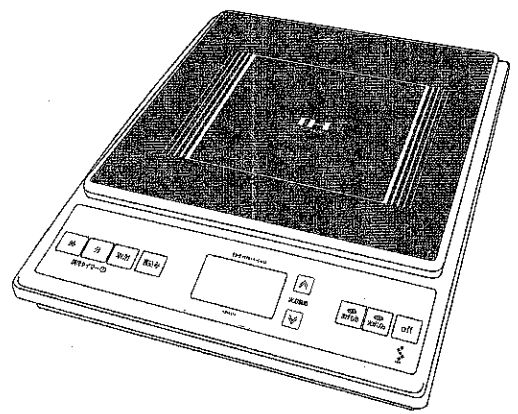
## ●お客さまメモ

- お買い上げの際に記入しておいてください。修理など依頼されるとき便利です。

品名	KIH-S414
お買い上げ年月日	
お買い上げ販売店名	
電話 ( )	-

目次

- 安全上のご注意・・・・・・・・・・1~4
- 使用上のご注意・・・・・・・・・・4~5
- 知っておいていただきたいこと・・・5
- 各部のなまえ・・・・・・・・・・6~7
- 使えるなべ・使えないなべ・・・8~9
- 使いかた・・・・・・・・・・10~13
- お料理のポイント・・・・・・・・・・14
- 故障かな?と思ったら・・・・・・15
- お手入れのしかた・収納について・仕様・・・16
- アフターサービス・・・・・・・・・・17
- お客さまご相談窓口・・・・裏表紙





このたびは、エスライン IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。正しくご使用いただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書と添付の保証書をよくお読みください。なお、この取扱説明書と添付の保証書は、お読みになられたあとも、大切に保管してください。●特に1~4ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。




# 小泉成器株式会社

# 安全上のご注意

- 必ずご使用前にこの安全上のご注意（1～4ページ）をよくお読みいただき、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は、誤った取り扱いをすることで生じることが想定される内容を、「警告」と「注意」（危害や損害、切迫の程度ごと）に区分しています。いずれも安全に関する内容ですので、必ずお守りください。絵表示の詳しい説明は下記のとおりです。

	<b>警告</b>	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。
	<b>注意</b>	誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり物的損害を受けるおそれがある内容を示しています。

## 絵表示の例

	気をつける必要があることを表しています。
	してはいけないことを表しています。
	しなければならないことを表しています。

●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。

## 警告

### 電源

#### ！ 定格15A以上のコンセントを単独で使う

- タコ足配線をするとうコンセント部が異常発熱して発火の原因になります。
- ※延長コードを使用される場合も、定格15A以上のものを単独でお使いください。
- ※コードリールを使用される場合は、コードを完全に引き出してください。引き出さず使用されると、火災・感電の原因になります。



#### ！ 交流100V以外では使用しない

- 火災・感電の原因になります。

#### ！ 電源プラグを口に入れない

- 感電・けがの原因になります。
- 乳幼児が誤ってなめないよう注意してください。

### 電源

#### ！ 電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したりしない

- コードが傷つくとう火災・感電の原因になります。
- 無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしない。また、重いものをのせたり、結んだり、踏み付けたり、はさみこんだり、加工したりしない。
- ※熱器具にコードを近づけないでください。

#### ！ 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

- 感電・ショート・発火の原因になります。

#### ！ 濡れた手で電源プラグを抜き差ししない

- 感電やけがの原因になります。

#### ！ 電源プラグの刃や刃の取り付け面に付いたほこりは、ふき取る

- 火災の原因になります。

## 警告

### 使用中や使用後

#### ！ トッププレートに衝撃を加えない

- ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと加熱しすぎたり異常動作、感電の原因になります。
- ひびや割れが生じた場合は、コンセントから電源プラグを抜き使用を中止し、お買い上げの販売店にすぐに修理を依頼してください。



### あげもの

#### ！ あげもの調理中はそばを離れない

- （油が少ない場合など油温が上がりすぎて発火し、火災の原因になります。）
- ※0.9L（約800g）未満の少量の油で調理しないでください。
- ※あげものには、トッププレートに密着する天ぷらなべを使用し、脚つきなべやそのあるなべ、底に段がありトッププレートに密着しないなべ、小さい直径のなべは使わないでください。（B.9ページ参照）
- ※あげもの調理は必ずキーを押してください。



### 取り扱い

#### ！ 水につけたり、かけたりしない

- 感電・ショート・故障の原因になります。



## 注意

### 電源

#### ！ 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く

- 電源コードを引っ張ると断線し、感電やショートして発火の原因になります。



### 使用中や使用後

#### ！ 吸・排気口やすきまにピンやフォーク、針金などの金属物等、異物を入れない

- 感電や異常動作をして、けがの原因になります。



### 取り扱い

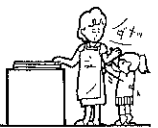
#### ！ 改造はしない

- 修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理をしない
- 火災・けが・感電の原因になります。
- 故障したときは、コンセントから電源プラグを抜き使用を中止し、お買い上げの販売店にご連絡ください。



#### ！ 子供だけで使わせない

- 乳幼児の手の届くところで使わない
- やけど・けが・感電の原因になります。
- ※お子様が調理される場合は、そばについてあげてください。



### 電源

#### ！ 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

- けがややけどの原因になります。
- 電源コードの絶縁劣化による、感電・漏電火災の原因になります。



# 安全上のご注意

## ⚠️ 注意

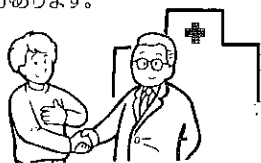
### 磁気の影響



医師に相談する

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談を

- 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。



### 据え付け



禁止

水のかかる所や、火気の近くでは使用しない

- 感電や漏電の原因になります。
- ※本体内部の温度が上がらず、故障の原因になります。



禁止

吸気口・排気口をふさがない

- 本体内部の温度が上がらず、火災の原因になります。
- テールボックスやじゅうたんの上で使わないでください。
- ※壁や障害物から10cm以上離してください。



禁止

不安定なところで使わない

- 本体が傾いていると、なべがすべり落ち、やけどやけがの原因になります。



禁止

本体になべをのせたまま持ち運ばない

- なべがすべり落ち、やけどやけがの原因になります。

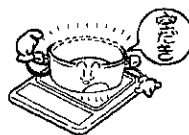
### 使用中や使用後



禁止

空だきしたり加熱しすぎない

- なべが熱くなり、やけどの原因になります。
- なべの破損・本体の故障の原因になります。
- ※なべの中に水を入れず、レトルト食品やアルミパック食品などを加熱しないでください。
- ※フライパンやなべの予熱はあらかじめ油を入れておき、火力を弱めにし、加熱し過ぎないでください。
- 油の温度が急激に上がり、発火することがあります。



禁止

缶詰やアルミはく・カセットボンベ・スプレー缶など、なべ以外のものはのせない

- ※缶詰・カセットボンベ・スプレー缶やアルミはく・アルミパック食品などは、破裂してけがをしたり、赤熱してやけどの原因になります。
- 金属のスプーンやフォークなどをなべの横にのせると、赤熱してやけどの原因になります。



禁止

なべの下に紙などをしかない

- なべの熱で紙がこげたりします。



接触禁止

使用後しばらくはトッププレートに手をふれない

- トッププレートがなべの熱であつくなっていますので、やけどをします。
- ※高温注意の表示が点灯中は、トッププレートに触れないでください。



## ⚠️ 注意

### あげもの



禁止

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない

- 温度制御装置がはたらかず、異常加熱し火災の原因になります。



### 使用中や使用後



電源を切る

油煙が多く出たら電源を切る

- 油が高温になっています。続けて加熱すると発火し、火災になります。



飛び散る油に気を付ける

あげもの調理中は飛び散る油に気を付ける

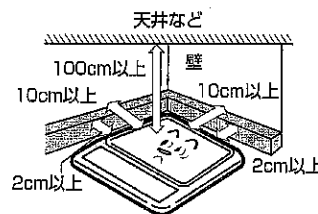
- 油が飛び散って、やけどの原因になります。

# 使用上のご注意

### 据え付けや磁気の影響

本体の上方や周囲に可燃性の壁や棚があるときは離す

- 燃えるおそれがあります。
- 下図の様に、離してください。
- 前面及び側面の片側は開放してください。



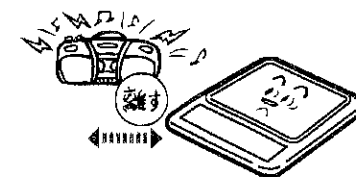
ガスレンジやストーブの上のせて使わない

- 誤ってガスレンジやストーブを点火させると、本体が燃えて破損したり、火災の原因になります。

### 据え付けや磁気の影響

テレビやラジオなどを近づけない

- 受信障害をおよぼすことがあります。影響しないところまで離してお使いください。



磁気の影響を受けやすいものを近づけない

- キャッシュカード・テレホンカード・自動改札用定期券・フロッピーディスク・テープなどを、トッププレートにのせると記憶が狂うおそれがあります。



# 使用上のご注意

## 使用中や使用後

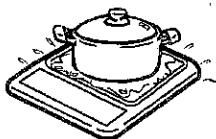
フライパンやなべで予熱をするときは、油をあらかじめ入れておく

- 高火力でフライパンやなべを加熱すると、急激になべ底の温度が上がり、その状態のまま油を注ぐと発火の危険があります。
- 予熱する場合は、あらかじめ油を入れておき、様子を見ながら火力調節をしてください。



トッププレートやなべ底がぬれた状態で加熱しない

- なべの底から湯気が吹き出し、やけどのおそれがあります。



ふきこぼれに注意する

- やけど・けが・故障の原因になります。



## 使用中や使用後

トッププレートに重いものをのせない

- トッププレートにひび割れやそりが起こり、故障の原因になることがあります。
- 使用できる重さは、内容物を含めて約10kgまでです。
- 使用されないときも、重いものをのせないでください。



電源コードを引っかけない

- やけど・けが・故障の原因になります。



みそ汁やカレー・シチューなどをあたためなおすときは、かき混ぜながら加熱をする

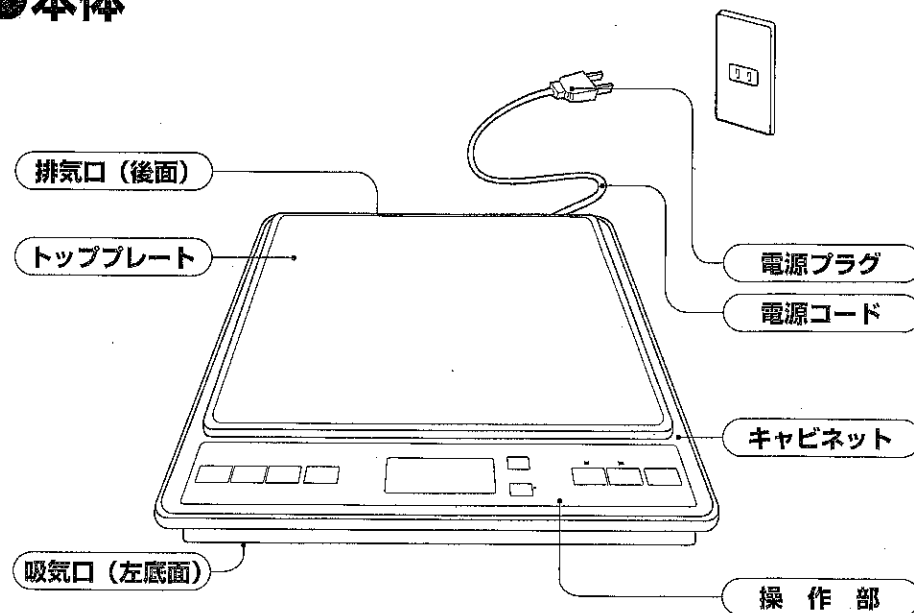
- なべの底に沈んだみそが、はじけるおそれがあります。
- カレーやシチューが突沸し、やけど・けが・本体の故障の原因になります。

調理以外の目的に使用しない

- 異常加熱・異常動作による火災・やけどの原因となります。

# 各部のなまえ

## ● 本体



## 安全機能について

**[自動OFF機能]** 次のような場合、1分後に加熱を自動停止します。

### 小物発熱防止

フォークなどの小物がのったまま



### 適正使用なべ検知

使えないなべがのった時



### なべ無し自動検知

なにものっていない時



### [温度過昇防止機能]

調理中になべ底の温度が異常に上がると加熱を自動的にコントロールします。

### [切り忘れ防止機能]

最後のキー操作から2時間が過ぎると加熱を自動停止します。

### [回路保護機能]

吸・排気口がふさがったりして異常に内部温度が上がると加熱を自動的にコントロールします。

# 知っておいていただきたいこと

## 空だきについて

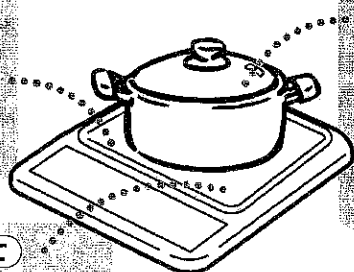
- 空だきによって、トッププレートが変色することがあります。
- 空だきをされたなべは、底面が変形している場合がありますので、使用しないでください。

## 調理中の音について

- なべの種類や火力によっては、調理中に「シシッ」「シューッ」等の音がすることがあります。
- 調理加熱の影響によりなべが微振動することにより発生します。
- なべの位置をずらしたことで音が止まる場合があります。

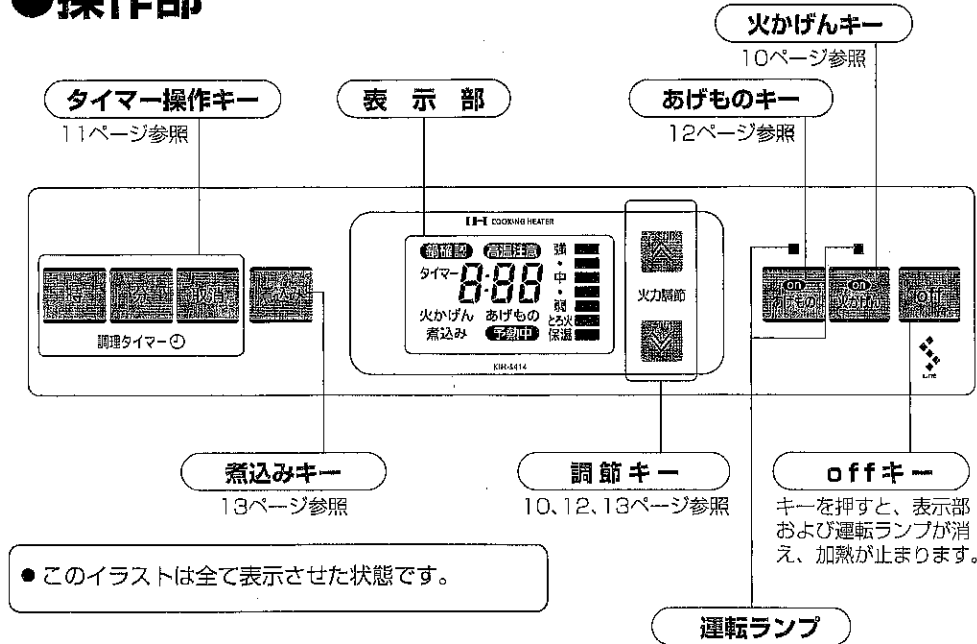
## トッププレートの汚れについて

- なべ底が汚れたまま加熱するとトッププレートに汚れがこびり付くことがあります。
- お手入れのしかたは16ページを参照ください。



# 各部のなまえ

## ●操作部



## ●点字について



### 目の不自由な方のために

操作部各キーには、各キーの名称を表す点字が入っています。またキーに点字のブザーの音を入れています。

各キーの点字の意味は次のとおりです

キー							
点字	ジ	フシ	ケシ	ニ	アゲ	ヒ	キル
読み	ジ	フシ	ケシ	ニ	アゲ	ヒ	キル

# 使えるなべ・使えないなべ

- IHクッキングヒーターには、材質や底の形状により使えるなべと使えないなべがあります。なべは、財団法人製品安全協会の マークがついたなべをお勧めします。
- あげものにはなべの寸法を確認したうえ、ご使用ください。

### ○ 使えるなべ

**材質**

- 鉄・鉄鋳物
- 耐熱ホーロー 

ホーローなべは空だきしたり焦げ付かせないようにする。底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを損傷することがあります。
- ステンレス(18-0, 18-8, 18-10) 

●種類によっては火力が弱くなったり、使えないなべもあります。
- 多層鋼なべ(中がアルミの場合は、使えないなべもあります。)
- 底が平らで直径約12~26cmのなべ 

※あげものときは底が平らで直径18~24cmのトッププレートに密着するなべ

**底形状**

### × 使えないなべ

**材質**

- 耐熱ガラス
- 陶磁器・土なべ
- アルミ・銅

**お願い**

- 底面をホーロー加工した魚焼き器は使わない。

**底形状**

- 底の直径が26cmをこえるなべ
- 底の直径が12cm未満のなべ
- 中華なべなど底が丸いもの
- トッププレートに入らない鉄板
- 3mm以上の脚つきやそりのあるなべ
- 底に段がありトッププレートに密着しないなべ
- ※あげものときは
  - トッププレートに密着しない天ぷらなべ
  - 底の直径が18cm未満の天ぷらなべ
  - 底のそりが1mm以上の天ぷらなべ (9ページ参照)

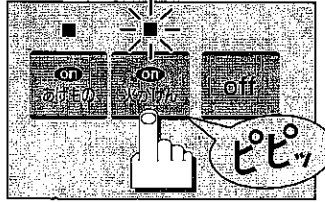
- 使えるなべでも、材質やなべ底の厚み・直径・形状により、火力が弱くなります。
- 種類によっては高火力に耐えられず、なべが変形する場合があります。
- 油を使用した調理で、なべ底が変形したなべや使えないなべを使用した場合、IHクッキングヒーターの安全機能が正確に働かず、発煙、発火し火災の原因になる可能性があります。

# 使えるなべ・使えないなべ

# 使いかた (火かげん)

## ●使えるなべの見わけかた

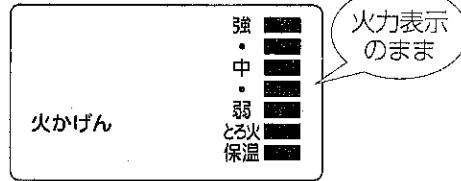
加熱キーを押す



**準備**

- ① 電源プラグをコンセントに差し込む。
- ② なべに水を入れ、トッププレートの中央にのせる。
- 保温加熱で、トッププレートが熱いときは見わけができません。保温加熱以外やトッププレートが冷たいときに確認してください。

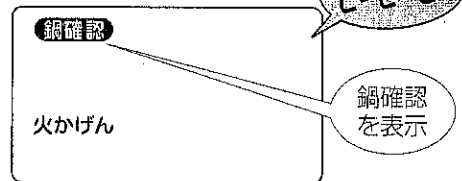
○ 使えるなべは



確認したらすぐに **■** キーを押してください。(そのまま放置すると、なべが熟くなります)  
※使えるなべと見分けても、なべの材質や形状により、火力が弱くなる場合があります。

● 使用後は電源プラグを抜いてください。

✕ 使えないなべは



使えないなべのときは、**鍋確認** 表示が点滅し“ピーピーピー”というブザー音が鳴り続け、約1分後に停止します。

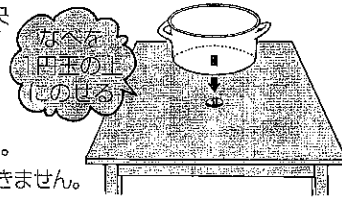
## ●なべの底のそりの見わけかた (あげものとき)

平らなテーブルなどに1円玉を1枚置いて、その上になべの中央がくるようにのせてください。

なべの取っ手を押さえたとき

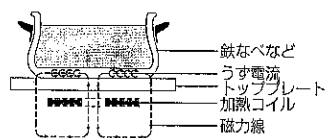
- なべがゴトゴトする……そり1mm以下。使用できる。
- なべがゴトゴトしない……そり1mm以上。使用できない。

※なべをテーブルに直接置いて回した時、回転するものは使用できません。



## IHクッキングヒーターの加熱のしくみ

加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに鉄なべなどをのせると、なべ底にうず電流が生じ、なべ自体が発熱します。

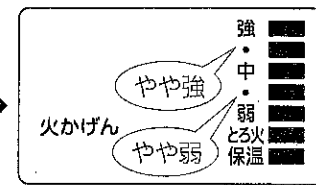
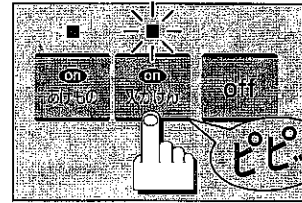


なべもの一煮もの・少めものや料理の保温にお使いください。  
加熱「強」は、「オートターボ」付きで、スピード調理ができます。  
●「オートターボ」とは、加熱「強」のとき、最初の約5分間を約1400Wの高火力で加熱し、その後、約1300Wに自動的に戻ることです。

**準備**

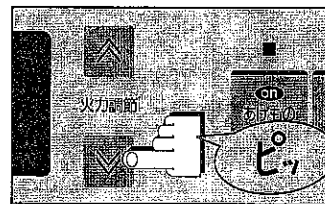
- ① 電源プラグをコンセントに差し込む。(使用後は抜いてください。)
- ② なべに材料を入れ、トッププレートの中央にのせる。

1 火かげんキーを押す



● 運転ランプ、火かげん、火力バーが「強」まで点灯し、加熱が始まります。

2 調節キーを押して、火力・保温を選ぶ



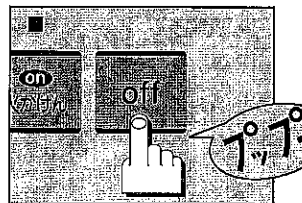
火力の目安と保温温度

- 強：約1300W
- 中：約950W
- 弱：約710W
- とろ火：約400W
- 保温：約200W相当
- 保温：約80℃

- キーを押すごとにブザーが“ピッ”と鳴り、火力が変わり、火力バーが火力に応じて点灯します。
- 「保温」・「強」を選ぶと、ブザーが“ピピッ”と鳴ります。
- 調理中も火力を変更できます。

調理中、なべの種類によってジーという音がすることがありますが、故障ではありません。

3 調理が終わればoffキーを押す



- 運転ランプ、表示部が消灯し、加熱が止まります。トッププレートが熱い間は、**高温度** 表示が点灯します。
- 2時間以上操作をせずに加熱すると、切り忘れ防止機能が働いて自動で加熱が止まります。長時間加熱するときは、タイマーをお使いください。

# 使いかた (タイマー)

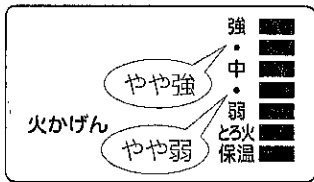
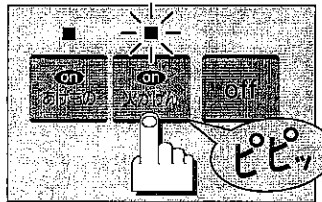


卵・スパゲッティなどをゆでるとき、煮ものなどにお使いください。  
 あげものには使えません。  
 ふきそばや空ださのないよう、様子を見ながら調理をしてください。  
 1分～9時間55分まで設定でき、設定した時間がたつと自動的に加熱が終了します。

## 準備

- ① 電源プラグをコンセントに差し込む。(使用後は抜いてください。)
- ② なべに材料を入れ、トッププレートの中央にのせる。

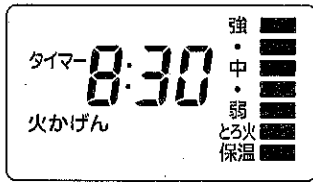
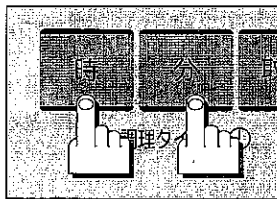
## 1 火かげんキーを押す



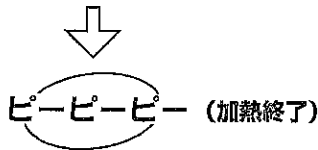
● 運転ランプ、火かげん、火力バーが「強」まで点灯し、加熱が始まります。

## 2 時間キー・分キーを押して時間を合わせる (キーを押し続けると、早送りします)

(例) 8時間30分



- 設定した時間の加熱を始めます。
- 表示部のコロン(:)が点滅し、残り時間を表示します。
- 加熱中も時間や火力を変更できます。



### ●タイマー時間の設定

時間キーで合わせることができる時間……9時間 分キーで合わせることができる時間……55分



- 先に時間を設定してから分を設定すると、5分単位になります。1分単位で設定したいときは、先に分を設定してください。分キーを押し続けても、時間の位には繰り上がりません。
- 時間キーや分キーを押し続けるとブザーが「ピピッ」と鳴り、表示が「0」に戻ったことをお知らせします。(ブザーが「ピー」と鳴る場合はタイマーの取り消しです。)
- タイマーの設定の取り消しは、 キーを押してください。

# 使いかた (あげもの)

※誤使用はIHクッキングヒーターの安全機能が正確に動かず、発火、火災の原因になります。



天ぷらやフライに  
お使いください。

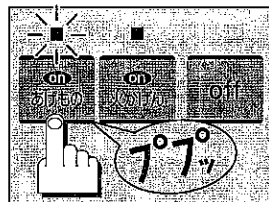
## お願い

- あげものには底が平らでトッププレートに密着するなべを使用してください。(8、9ページ参照)
- なべ底のそりが1mm以上の場合、使用を中止してください。(8、9ページ参照)

## 準備

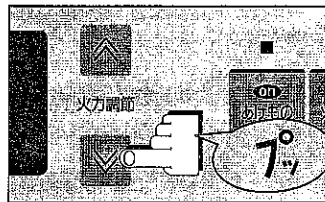
- ① 電源プラグをコンセントに差し込む。(使用後は抜いてください。)
- ② なべに油 (油の量は1L (約900g) 以上) を入れ、トッププレートの中央にのせる。

## 1 あげものキーを押す



● 運転ランプ、あげもの、, 温度「200」が点灯して加熱が始まります。

## 2 調節 キーを押して、温度を選ぶ

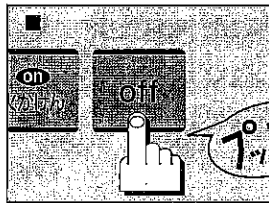


あげもの温度の目安  
 200: 約200℃  
 190: 約190℃  
 180: 約180℃  
 170: 約170℃  
 160: 約160℃  
 150: 約150℃  
 140: 約140℃

- キーを押すごとに温度が変わります。
- 「140」・「200」を選ぶと、ブザーが「ブブツ」と鳴ります。
- 表示が点灯中は油温調節中です。適温になると消灯になり、「ブーブーブー」というブザー音でお知らせします。その後、設定温度を保ちます。
- 調理中も温度を変更できます。



## 3 調理が終わればoffキーを押す



- 運転ランプ、表示部が消灯し、加熱が止まります。トッププレートが熱い間は、 表示が点灯します。
- 2時間以上操作をせずに加熱すると、切り忘れ防止機能が働いて自動で加熱が止まります。

# 使いかた (煮込み)



肉じゃが、豚の角煮など、煮込みが必要な料理にお使いください。最適火力に自動調整し調理します。ボタン1つで煮込み時間を30分～5時間まで設定できます。

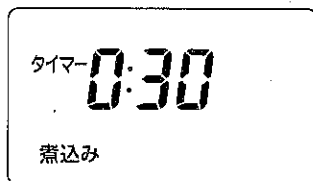
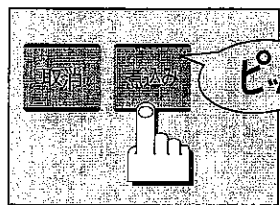
### ご注意

長時間調理になります。鍋の焦げ付き、ふきこぼれには、十分注意してご使用ください。

### 準備

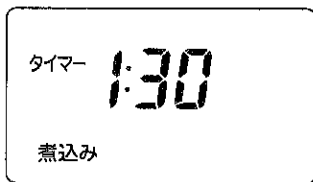
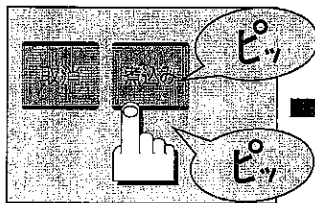
- ① 電源プラグをコンセントに差し込む。(使用後は抜いてください。)
- ② あらかじめひと煮たちさせておいた鍋をトッププレートの中央にのせる。

## 1 煮込みキーを押す

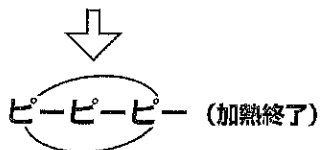


● 運転ランプ、煮込み、タイマーが点灯し加熱が始まります。

## 2 煮込みキーを押して、煮込み時間を選ぶ



- 煮込みキーを押すことに、煮込み時間が30分単位で最大5時間まで選べます。
- 煮込み加熱を途中で中止する場合や、煮込み時間の再設定をする場合はoffキーを押してください。
- タイマー操作キーは使用できません。



煮込みキーを使った調理は、低火力でゴトゴト煮込むので味のしみ込んだおいしい仕上がりになります。しかし、長時間の調理になるので、時々お鍋の煮汁がなくなっていないか確認しながらお料理をお楽しみください。



# お料理のポイント

## ●加熱調理のメニュー例と火力調節の目安

- とろ火は、煮ものにお使いください。
  - 保温は、おでんやなべものなど冷めないようにあたためておくのに便利です。
  - 料理の加熱時間、火力調節は、なべの材質、大きさ、形状、又は材料の温度や室温などにより多少異なります。料理のできぐあいを見ながら調節してください。
  - フライパンやなべの予熱はあまり長すぎたり、フルパワーで加熱しないようにしてください。温度過昇防止機能が働き、加熱が途中で止まる場合があります。
- ※油は予熱する前にあらかじめ入れておき、その上で様子を見ながら火力調節をしてください。

メニュー	火力の目安						
	保温	とろ火	弱	やや弱	中	やや強	強
	約80℃	約100W相当	約200W	約400W	約710W	約950W	約1300W
黒豆		② 煮込具合でとろ火					
すきやき、寄せなべ	② 煮込具合で保温、とろ火、油						
おでん							① 沸騰まで
カレーシチュー		② 煮込具合でとろ火、やや弱					
茶わん蒸し			② 煮込具合でとろ火、弱				
鉄板焼き			② 煮込具合で弱、やや強				① 沸騰まで
ハンバーグ			② 煮込具合で弱、やや強				① 沸騰まで

## ●あげもの調理のメニュー例と温度の目安

メニュー	温度	温度の目安						
		140	150	160	170	180	190	200
野菜の天ぷら				② 160～180				
魚の天ぷら					② 180～190			
フライ、のりから揚げ				② 160～180				
コロッケ、冷凍食品					② 180～200			
大学いも		② 150～160						
トーチアップ			② 160					

- 表は、底が平らで直径20cmのなべの中に、1L (約900g) の油を入れて調理したときの温度の目安です。
- なべの材質・形状や、油の量、室温などによって、表示温度と実際の温度が異なります。
- 料理のできぐあいを見ながら、温度調節してください。

### あげもののコツ

- 油の量は約1L。
- 材料にあった温度であげる。
- 油が過温になってから材料を入れる。
- 材料を1度にたくさん入れない。
- (油の表面積の1/3～2/3まで)
- 油をよくきる。
- 天がすをこまめにとる。





# 故障かな?と思ったら



修理を依頼される前に次のことをお調べください。

火かげん・あげものキー・煮込みキーを押しても表示やランプがつかない。	・電源プラグが抜けていませんか。
表示やランプがついても加熱しない。(ファンの音がしない)	・電源プラグを抜いて、もう1度差し直してください。
スイッチを切っているのに、トッププレートや底面があたたかい。	・電源プラグが差し込まれたままになっていませんか。 ・故障ではありません。差し込まれたままだと約4Wの電力を消費しています。
調理中に自動で加熱が止まる。	・2時間以上操作をせずに、連続で加熱していませんか。故障ではありません。火かげんキーで操作なしに2時間以上使用される場合は、タイマーをお使いください。あげものときは、あげものキーを押して、もう1度調理を始めてください。 ※ただし、煮込みキーの時は、2時間以上連続加熱しても止まりません。
<b>調確認</b> が点滅し、ブザーが鳴っている。約1分後に表示が消える。	・なべをのせていますか。 ・なべの位置が中央からずれていませんか。 ・使えないなべをのせていませんか。(8、9ページ参照)
運転ランプが点滅している。しばらくするとまた加熱を始めるか、約5分後にU01、E02が表示され加熱が止まる。	・空だきをしていませんか。 ・吸・排気口がふさがれていませんか。 ・ストーブなどが近すぎて周囲の温度が高くなっていませんか。
タイマーが使えない。	・あげもの調理、煮込みキー調理をしていませんか。あげもの調理、煮込みキー調理では、タイマーは使えません。
調理開始約5分後自動で加熱が止まる。(U08)	・あげものキーを押して、あげもの以外の調理をしたとき加熱が止まる場合があります。offキーを押して、火かげんキーをお使いください。
E03、E05が表示された場合。	・温度センサーの故障です。お買い上げ販売店に修理をご相談ください。

・上記のことをお調べになり、まだ異常がある場合は、電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にご連絡ください。



どんな場合は危険です。すぐに修理が必要です。  
電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にご連絡ください。

- ・電源コードに傷がついた。
- ・電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- ・電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- ・トッププレートにひび割れ等が発生した。
- ・冷却ファンの回転に異常がある。

# お手入れのしかた



- ・使われるたびにお手入れをしてください。
- ・お手入れのときは、必ず電源プラグを抜いてください。
- ・内部に水・洗剤などを入れないでください。事故や故障の原因になります。
- ・キャビネットや操作部の変色・変質の原因になりますので、次のものは使わないでください。  
・ベンジン・シンナー・カンリシ・漂白剤・酸類  
・おがき粉・クレンザー(トッププレートには使えます。)  
・タワシ・金属タワシ

## トッププレート

固くしぼったぬれがきんで、ふき取ってください。汚れがひどいときは、液体クレンザーを付け、丸めたラップまたはアルミ箔でこすり取ってください。  
※粉末のクレンザーは使用しないでください。傷が付きます。

## キャビネット・操作部

固くしぼったぬれがきんで、ふき取ってください。汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤(水1Lに対し洗剤1.5mL)をしみこませた布を固くしぼってふき、その後、固くしぼったぬれがきんで洗剤分をふき取ってください。操作部のすき間に水や洗剤が入らないようにしてください。

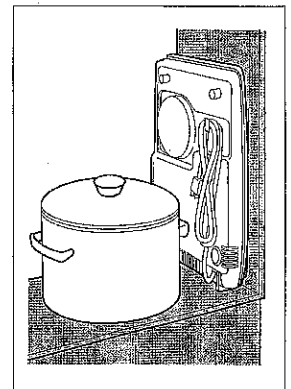
## 吸・排気口のごみ

布や掃除機で取ってください。

# 収納について

本体後部を底にして立てて収納することもできます。

- ・自立するものではありません。転倒させないように保管場所、取り扱いにご注意ください。
- ・電源コードを強く引っ張ったり、強く折り曲げたりしないでください。
- ・長期間で使用にならない場合は、本体梱包のビニール袋などで覆ってください。ほこり、ごみなどの異物侵入防止になります。  
※けが・故障・本体破損の原因になりますので上記をお守りください。



# 仕様

電源	100V 50-60Hz共用
定格消費電力	1400W(ターボ加熱時)
電力調節範囲	保温80℃・約100W相当~1300W 7段階 ターボ時 1400W
寸法	(約)幅296mm×奥行367mm×高さ55mm
質量(重さ)	(約)2.7kg
電源コードの長さ	2.5m
安全機能	自動OFF機能(小物発熱防止・適正使用なべ検知・なべ無し自動検知) 温度過昇防止 回路保護 切り忘れ防止(2時間) ヒューズ20A
付属品	取扱説明書 保証書

電源プラグを差し込んだ状態では、約4Wの電力を消費しています。

# アフターサービス

## 1 保証書

- 保証書は別途添付されています。  
保証書はお買い上げの販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認のうえ、内容をよくお読みの後、大切に保存してください。保証期間はお買い上げ日より1年間です。

## 2 修理を依頼される時

- 保証期間中は  
商品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。保証の記載内容により無料修理いたします。
- 保証期間が過ぎているときは  
お買い上げの販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

## 3 補修用性能部品の保有期間

- IHクッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は製造打切後6年です。  
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 4 アフターサービスについてご不明の場合

- アフターサービスについてご不明の場合には、お買い上げの販売店か、保証書に記載の小泉成器株式会社「サービスセンター」にお問い合わせください。

# メモ