

# YAMAZEN

## IH調理器 IH-G1001

### 取扱説明書



#### 目次

- 安全上のご注意 ..... 1・2・3・4
- 各部の名称 ..... 5
- 操作パネルの説明 ..... 6
- 使える鍋 ..... 7
- 使えない鍋 ..... 8
- 使用方法 ..... 9・10
- 調理のポイント ..... 11
- お手入れの仕方 ..... 12
- 故障かな?と、思ったら... ..... 13
- アフターサービス ..... 14

#### ■仕様

品名	IH調理器	品番	IH-G1001
電源	AC100V 50-60Hz	本体寸法	(約)幅224mm×奥行268mm ×高さ58mm
消費電力	1000W(±10%)		
加熱	(約)300W~1000W(±10%)	本体体重	(約)1.6kg
揚げ物	(約)160℃~200℃	電源コード長	(約)1.9m

このたびは、弊社IH調理器をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。  
ご使用前に、この「取扱説明書」と「保証書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。  
お読みになった後は、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。  
※この商品は一般家庭で調理するために使うものです。

## 安全上の

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、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。



### 警告

この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。



### 注意

この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。



この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。



この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

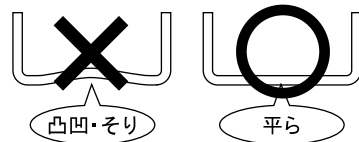
## 警告



禁止

調理する場合の警告。

- 1ℓ未満の油では調理しないでください。
- 底に凸凹・そりのある鍋は使わないでください。油温が上がり過ぎて危険です。

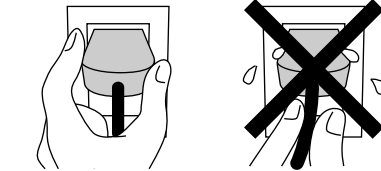


凸凹・そり

平ら



プラグを持って抜く

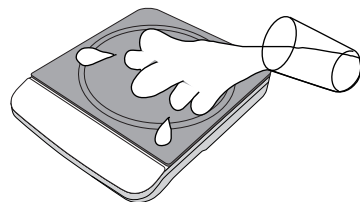


感電やショートして発火することがあります。



水場使用  
禁止

水につけたり、かけたりしない。

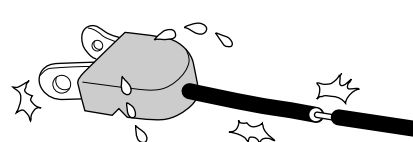


感電・ショート・故障の原因になります。



禁止

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

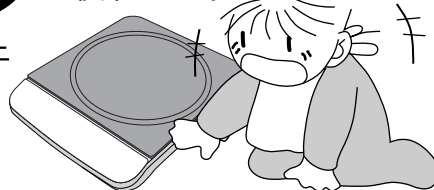


感電、ショート、発火の原因になります。



禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。

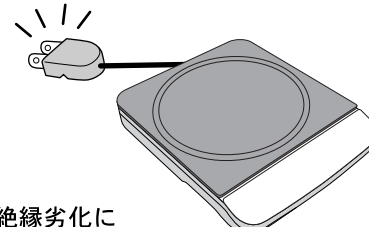


やけど、感電、ケガをする恐れがあります。



電源プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。



ケガ、やけどや、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

## アフターサービスについて

### 製品の保証について

- この説明書には製品の保証書がついています。保証書は、お買上げの販売店で「お買上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき大切に保管してください。
- 保証期間はお買上げ日より1年間です。保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。(販売証明書またはレシート紛失の場合は有料となります。)
- 保証期間後の修理  
お買上げ販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料修理いたします。


### 修理を依頼されるときは

13ページの「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認していただき、それでも異常のあるときは、ただちにご使用を中止し、お買上げ販売店に修理をお申しつけください。ご自分での分解・修理は絶対にしないでください。感電やけがの恐れがあります。

### 補修用性能部品について

この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後6年です。補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。

この商品についてのご不明な点や、修理に関するご相談は

「下記の  に電話をおかけください。」

受付時間: (土・日・祝日を除く) 月～金 午前10時～12時、午後1時～5時



0120-933-195



株式会社 山善 家庭機器事業部

### 個人情報のお取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

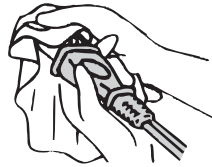
## 安全上の

### ⚠ 注意



電源プラグ・器具用プラグのほこりなどは定期的にとる。

電源プラグの掃除

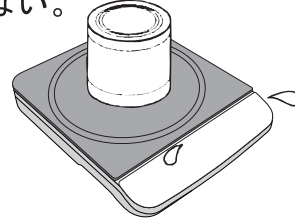


プラグにほこりがたまると、湿気などで漏電不良となり、火災の原因になります。  
●プラグを抜き、乾いた布でふいてください。



缶詰、アルミ箔、金属など、使用できる鍋以外の物はのせない。

禁止



破裂、発熱して、ケガ、やけどをすることがあります。



電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたりしないでください。

禁止



また、重い物をのせたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

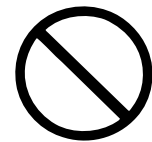


空だき、加熱をしない。

禁止

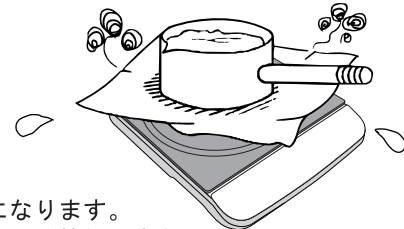


やけどをする恐れがあります。また、鍋の破損やトッププレートを汚す原因になります。



鍋の下に紙・アルミ箔・よごれ防止シートなどを敷かない。

禁止

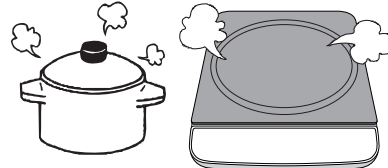


火災の原因になります。  
鍋の温度を正しく検知できない場合があります。



使用后しばらくは、鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため手を触れない。

接触禁止



やけどをすることがあります。



本体に鍋をのせたまま持ち運ばない。

禁止



鍋が滑り落ちて、やけどの原因になります。



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。

相談

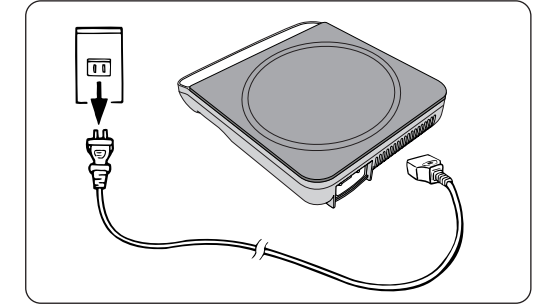
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。



## お手入れの仕方

ご使用のたびにお手入れを行ってください。  
(よごれたまま使用すると、変色やこびり付きの原因になります。)

- 必ず電源プラグをぬいて、トッププレートが完全に冷えたことを確認してからお手入れを始めてください。



- よごれをきれいに拭き取ります。



●ベンジン・シンナーをよごれ落としとして使用しないでください。  
●水洗いはしないでください。

### ●軽いよごれ

水を含ませ、しぼったふきんで拭き取ります。

### ●油よごれ

台所用洗剤で拭き取ります。

### ●トッププレートの取れにくいよごれ

磨き粉(クレンザー)などを少量付け、ナイロンたわしなどでこすり取ります。

※ラップを丸めてこすると、よごれが取れやすくなります。

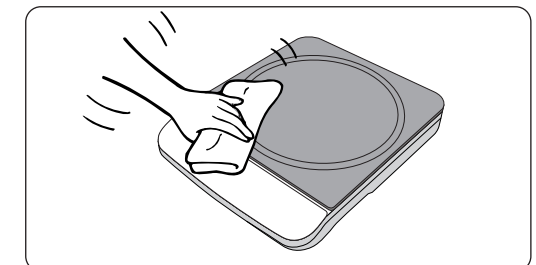
※鍋を焦げ付かせたりすると、トッププレートがひどくよごれることがあります。

※トッププレートや鍋底に油よごれがついたまま加熱すると、よごれがトッププレートに焼き付いて、取れにくくなりますのでご注意ください。

### ●吸・排気口のほこり

1カ月に1度は、吸・排気口にたまったほこりを掃除機で吸い取ってください。

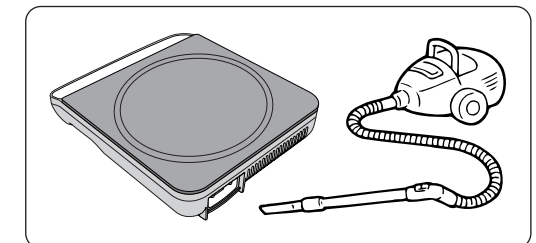
(ほこりが付いたまま使用すると、故障の原因になります。)



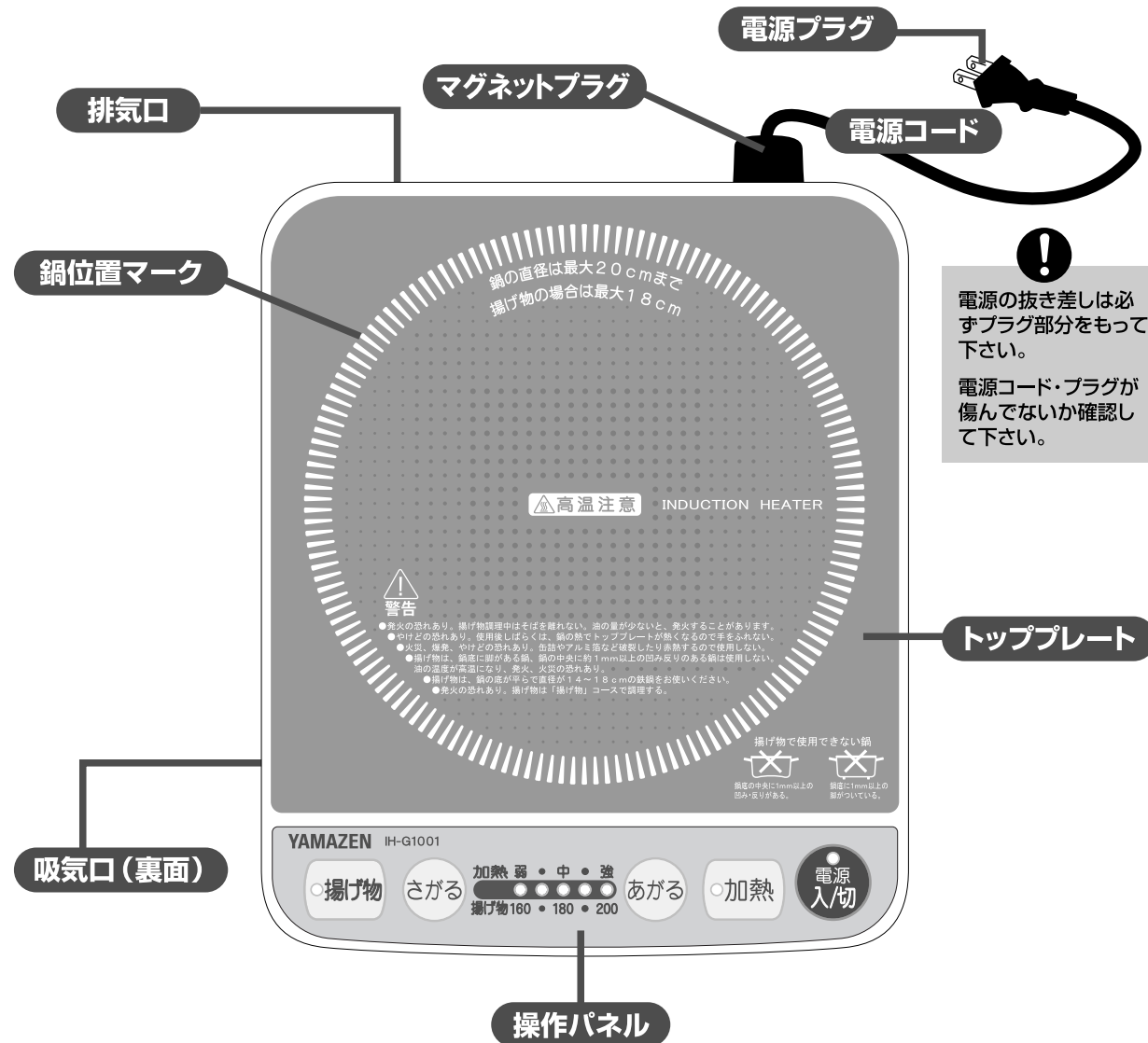
※トッププレート以外は、磨き粉・たわしを使わないでください。(表面を傷付けます。)



※金属たわしなどは傷をつける恐れがあるので使用しないでください。



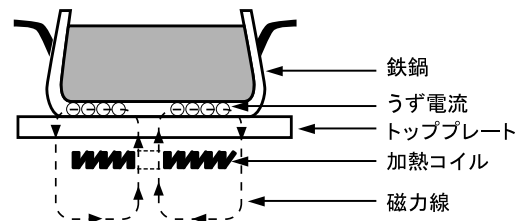
## 各部の名称



※このIH調理器に付属の電源コードはIH-G1001の専用コードです。

## IH調理器の加熱のしくみ

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



## 警告

液体を加熱するときには、突然沸騰する「突沸現象」がおこる場合があります。みそ汁やカレー、牛乳などの液体を温めるときは、火力を弱めにしときどきかき混ぜながら温めてください。液体が飛び散り、やけど・けがの恐れがあります。

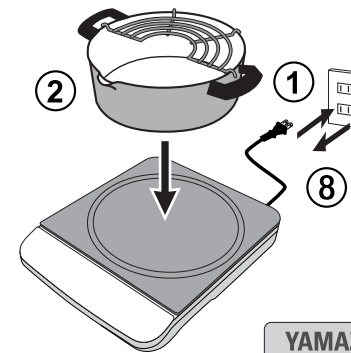
## 使用方法／揚げ物調理のとき

- ① 電源プラグをコンセントに差し込みます。

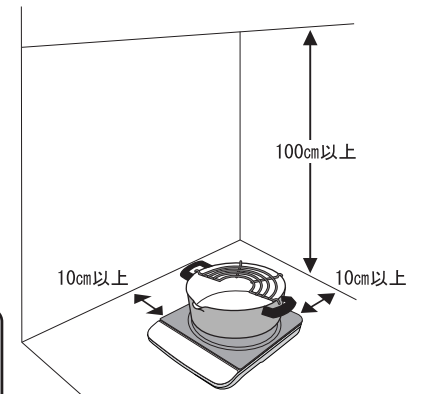
❗ 使用前に、電源プラグにほこりや異物がついていないことを確認して下さい。

- ② 鍋に油を入れ、プレートの中央に乗せます。

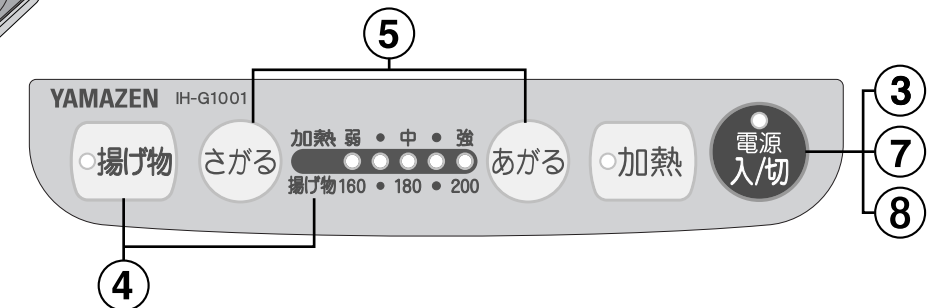
※約1ℓの油で使用して下さい。  
※直径18cmより大きい鍋、14cmより小さい鍋は使えません。



※本体の上や周囲に壁や棚がある場合には、十分に離して使用して下さい。  
※アルミ箔、アルミシート又は、燃えやすいものを本体の下に敷かないで下さい。  
※不適切な鍋を使うと、急激に油の温度が上がり、発火することがあります。



製品を10cm以上壁より離さないと十分な内部冷却が出来ずに安全装置が働く場合がありますのでご注意ください。



- ③ 電源入切 キーを押し電源を入れます。

❗ 加熱キーでの揚げ物調理は、火災の原因になるので絶対にしないで下さい。

※使える鍋、使えない鍋については7・8ページをご覧ください

- ④ 揚げ物 キーを押すと揚げ物ランプが点滅し、温度「180℃」で予熱が始まります。

※鍋をのせていなかったり、使えない鍋をのせた状態では電子音が鳴ります。

- ⑤ あがる さがる キーで温度の設定ができます。

●予熱中は温度表示ランプが点滅しています。  
※揚げ物調理のポイント(P11)を参照してください。

160 ↔ ● ↔ 180 ↔ ● ↔ 200  
160℃ 170℃ 180℃ 190℃ 200℃  
(スタート)

- ⑥ 電子音が鳴ったら調理します。

●設定した温度になると温度表示ランプが点滅から点灯に変わり調理が開始できます。

❗ 揚げ物調理中はそばを離れないでください。

- ⑦ 調理を停止するには 電源入切 キーを押してください。

- ⑧ 調理終了後 電源入切 キーを押して電源を切ります。

ファンが停止してから必ず電源プラグをコンセントから抜いて下さい。電源コードを接続しているとわずかですが電力を消費します。

## やけどの恐れあり

使用後しばらくは、鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため、触れるとやけどをする恐れがあります。

## 使える鍋

### 加熱調理のとき

**使える材質**

- 鉄
- 鉄鋳物
- 鉄ホーロー
- 多層鋼鍋  
※種類によっては使えない鍋もあります。
- IH用土鍋
- IH対応アルミはく製の容器  
(コンビニの鍋焼きうどん等)  
直径18cm以下

※底の厚さが0.7mmを超えると火力が弱まります。形状によっては使えない場合もあります。

**底形状**

鍋底が平ら

3mm以下の反り

**大きさ**

直径12~20cm

### 揚げ物調理のとき

**使える材質**

- 鉄
- 鉄鋳物
- 鉄ホーロー
- 多層鋼鍋  
※種類によっては使えない鍋もあります。

**底形状**

鍋底が平ら

**大きさ**

直径14~18cm

#### 揚げ物で使用する鍋

- 底が平らで直径が14~18cmくらいの鉄鍋をお使いください。脚つき鍋や約1mm以上のそりのある鍋、直径の小さな鍋などは、油が異常に高温になり、火災のおそれがあります。
- 1mm以上のそりの見わけかた平らなテーブルなどに1円玉をのせて、1円玉の上に鍋をのせてください。鍋の取っ手を押さえたとき
  - 鍋がゴトゴトする……そりが約1mm以下。使用できる。
  - 鍋がゴトゴトしない……そりが約1mm以上。使用できない。

#### ステンレス鍋のご注意

- ステンレス鍋には使えない鍋もあります。ご使用前にP6の ■安全機能の「ナベセンサー機能」を読んで、鍋の確認をしてください。ステンレス鍋(18-8、18-10)は、「使える鍋」として見わけますが、揚げ物の場合は使わないでください。

#### IH対応アルミはく製容器のご注意

- 大きさや鍋底の厚さなどによっては使えないものもあります。
- 火力は「中」以下で、長時間の加熱は避けてください。
- 調理中はそばを離れないでください。アルミ容器が磁力で浮いたり動く場合があります。

#### IH用土鍋のご注意

- IH用土鍋には使えない土鍋もあります。

## 使えない鍋

### 加熱調理のとき

**使えない材質**

- 耐熱ガラス
- 陶磁器
- 銅
- アルミ
- 普通の土鍋

**底形状**

底が丸い

3mmを超えるの足がある

3mmを超えるの反りがある

**大きさ**

●小さい鍋 直径12cm未満

●大きい鍋 直径20cmを超える鍋

**その他の使えない物**

- 魚焼き網
- 網

※底に3mmを超える反りがあっても、形状によっては使えるとセンサーが判断する鍋がありますので、反りの大きさをご確認ください。

※ナベセンサーで鍋を見分けるときは、P6の安全機能をお読みください。

### 揚げ物調理のとき

**使えない材質**

- 耐熱ガラス
- 陶磁器
- 銅
- アルミ
- ステンレス
- 普通の土鍋

※油の温度が設定温度より高くなり危険です。

**大きさ**

●小さい鍋 直径14cm未満

●大きい鍋 直径18cmを超える鍋

**底形状**

底が丸い

足がついている

反りがあるへこみがある

**火災の恐れあり**

- 直径14cmより小さい鍋は揚げ物に使わない。
- ステンレス鍋は揚げ物に使わない。

18-0  
18-8  
18-10

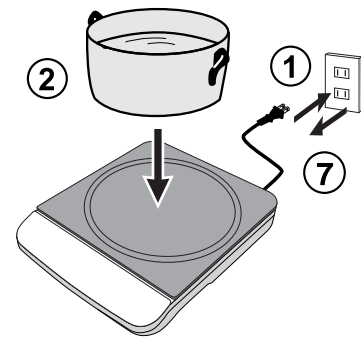
## 使用方法／加熱調理のとき

- ① 電源プラグをコンセントに差し込みます。

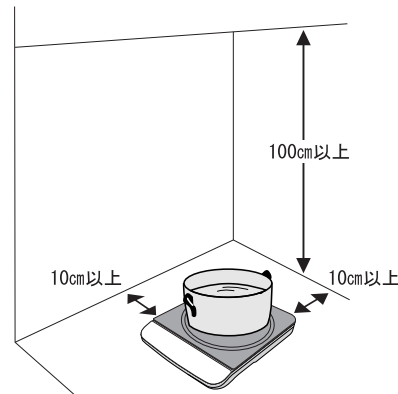
**!** 使う前に、電源プラグにほこりや異物がないことを確認して下さい。

- ② 鍋に水などを入れ、プレートの中央に乗せます。

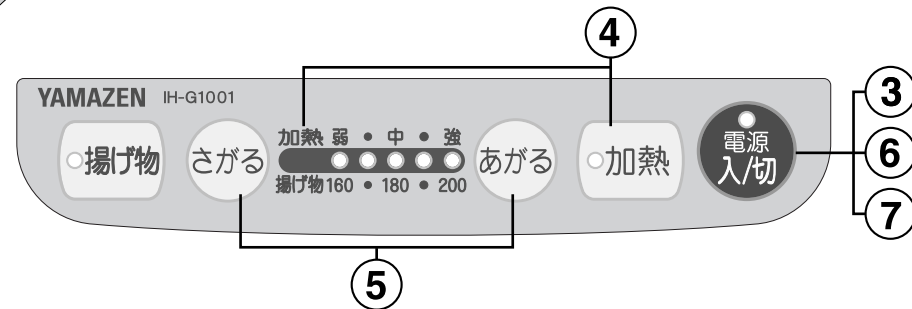
※直径20cmより大きい鍋、12cmより小さい鍋は使えません。



※本体の上や周囲に壁や棚がある場合には、十分に離して使用して下さい。  
※アルミ箔、アルミシート又は、燃えやすいものを本体の下に敷かないで下さい。



製品を10cm以上壁より離さないで十分な内部冷却が出来ずに安全装置が働く場合がありますのでご注意下さい。



- ③ **電源入/切** キーを押し電源を入れます。

**!** 加熱キーでの揚げ物調理は、火災の原因になるので絶対にしないで下さい。

※使える鍋、使えない鍋については7・8ページをご覧ください

- ④ **加熱** キーを押すと加熱ランプが点灯し、火力「中」で加熱が始まります。  
※鍋をのせていなかったり、使えない鍋をのせた状態では電子音が鳴ります。

- ⑤ **あがる さがる** キーで火力を調整しながら調理します。  
※加熱調理のポイント(P11)を参照して下さい。

弱	←	•	→	中	←	•	→	強
弱		中弱		中		中強		強
300W		500W		700W		900W		1000W
(スタート)								

- ⑥ 調理を停止するには **電源入/切** キーを押してください。

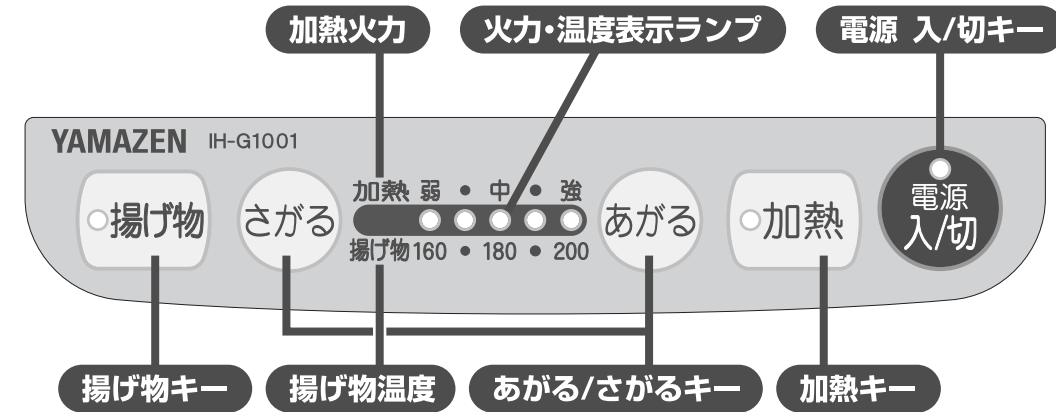
- ⑦ 調理終了後 **電源入/切** キーを押して電源を切ります。

ファンが停止してから必ず電源プラグをコンセントから抜いて下さい。  
電源コードを接続しているとわずかですが電力を消費します。

**!** やけどの恐れあり

使用後しばらくは、鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため、触れるとやけどをする恐れがあります。

## 操作パネルの説明



### <操作キーの説明>

- 電源 入/切キー：電源の入/切と、運転の停止を行います。
- 加 熱 キー：加熱調理を行います。  
※火力は弱(300W)～強(1000W)で設定できます。
- 揚 げ 物 キー：揚げ物調理を行います。  
※油の温度は160℃～200℃で設定できます。
- あがる/さがるキー：火力(加熱)、温度(揚げ物)の調節ができます。

### ■安全機能

電源切り忘れ防止機能	最後のキー操作から何も操作しないで約60分(揚げ物)、約120分(加熱)、が過ぎた場合には、自動的に電源がOFFになります。
ナベセンサー機能	使える鍋、使えない鍋を自動検知します。 (使えない鍋は、電子音でお知らせし、約2分後に電源がOFFになります。)
鍋なしOFF機能	鍋をはずすと電子音でお知らせし、約2分後に電源がOFFになります。
小物発熱防止機能	ナイフ、フォークなどの小物の発熱を防止し、約2分後に電源がOFFになります。
異常温度上昇防止機能	鍋底の温度が異常に上がり過ぎたとき、電子音が鳴り、すぐに電源がOFFになります。

# 調理のポイント

## 加熱調理のポイント

加熱調理のメニュー例と火力調節の目安

※これは火力調節の目安です。鍋の種類や材料の量によって、火力を調節してください。  
※1人～2人前用を目安としてご使用ください。

火力表示		弱	●	中	●	強	●	火力調節のポイント
メニュー		●	●	●	●	●	●	
煮る	●寄せなべ ●すき焼き ●水炊き ●うどんすき	[Progress bar from weak to strong]						火力を強に合わせ、沸騰したら煮え具合を見ながら火力を調節する。
	●煮豆 ●カレー・シチュー ●肉じゃが ●ロールキャベツ ●おでん	[Progress bar from weak to strong]						火力を強に合わせ、沸騰したら火力を弱める。
蒸す	●茶わん蒸し	[Progress bar from weak to strong]						火力を強に合わせ、沸騰したら余熱する。
焼く	●ホットケーキ ●ハンバーグ	[Progress bar from weak to strong]						火力を強に合わせ予熱してから、焼き色を見ながら火力を調節する。
	●野菜炒め ●お好み焼き ●鉄板焼き ●クレープ	[Progress bar from weak to strong]						

●焼き物は、揚げ物モードで低い温度でお試してください。

## 揚げ物調理のポイント

揚げ物調理のメニュー例と温度設定の目安

※これは温度設定の目安です。鍋の種類や材料の量によって、温度を調節してください。

設定温度		160	●	180	●	200	●	上手に揚げるポイント
メニュー		●	●	●	●	●	●	
●野菜の天ぷら		[Progress bar from 160 to 180]						①油の量は1ℓ。 ②材料にあった温度で揚げる。 ③油が適温になってから材料を入れる。 ④材料を一度にたくさん入れない。(油の表面積の $\frac{1}{3} \sim \frac{2}{3}$ まで) ⑤油をよくきる。 ⑥天かすをこまめにとる。
●魚介類の天ぷら		[Progress bar from 160 to 180]						
●フライ・鶏の唐揚げ		[Progress bar from 160 to 180]						
●コロッケ・冷凍食品		[Progress bar from 160 to 180]						
●ドーナツ		[Progress bar from 160 to 180]						
		[Progress bar from 160 to 180]						

## 火力調節・温度設定の注意点

### 加熱調理

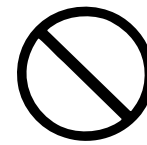
- 加熱モードでは、焼き物調理を行った場合に、IH調理器が空だきと判断し、正常に調理できないことがあります。このときは揚げ物モードの低い温度でおためしてください。
- 加熱モードで揚げ物はしないでください。
- 火力調節は、材料、量、鍋の形状、材質などにより異なってきます。様子を見て火力を調節してください。

### 揚げ物調理

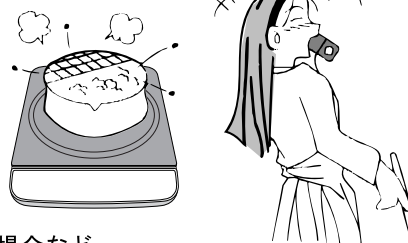
- 温度調節の範囲は、直径14cm～18cmで鉄製の(テスト時1.2mm厚)天ぷら鍋で油1ℓを使った場合です。
- 鍋の材質・形状や材料、油の量、室温などによって、表示と実際の油温度がずれることがあります。調理の出来具合により、設定温度を調節してください。

# ご注意

## 注意



揚げ物調理中はそばを離れない。

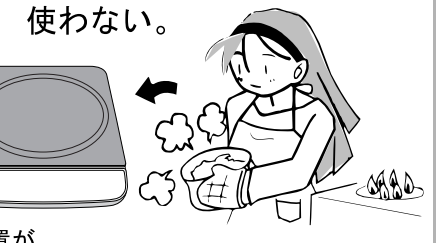


禁止

油が少ない場合など、油温が上がって過ぎ発火することがあります。



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。



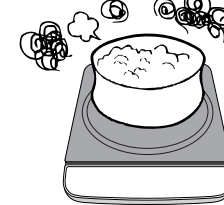
禁止

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。



油煙が多く出たら通電を切る。

電源を切る



油が高温になっているため、続けて加熱すると発火し火災の原因になります。



揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する。

やけどの原因になります。

油の飛び散りに注意

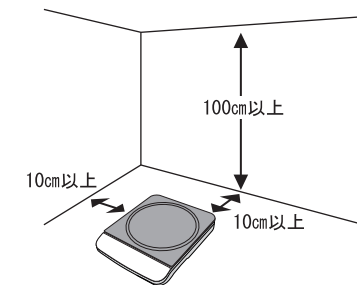
※油の飛び散りは、材料の下ごしらえなどで少なくできます。

- なべの内側に水滴が付いたまま油を入れしないでください。
- 調理中は顔を近づけないでください。
- 油が適温にならないうちに材料を入れしないでください。油温が上がってくると、油が飛び散って危険です。

## お願い

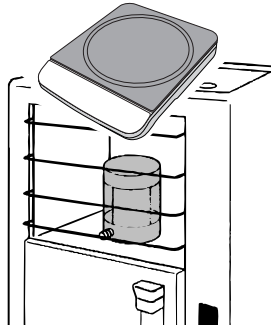
1

本体の上方や周囲に可燃性の壁や棚があるときは、十分に離れた所でお使いください。



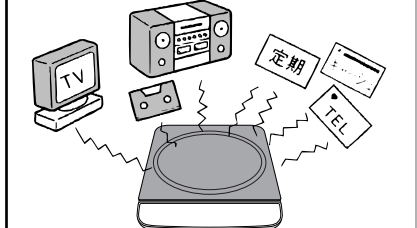
2

ガスレンジやストーブ、電子レンジの上のせて使用しないでください。



3

磁力線が出ているため、磁気に弱いものなどを近づけないでください。



- ラジオ・テレビ・パソコン・補聴器など(雑音の入る恐れがあります。)
- キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど(記憶の消える恐れがあります。)

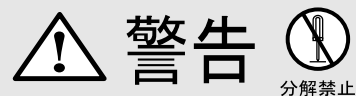
4

据え置きタイプやビルトインタイプのIHの調理器の近くで本機を使用しないでください。またIH調理器を重ねて使用しないでください。誤作動や故障の原因となります。

5

本品は家庭用です。業務用として使用しないでください。業務用として使用した場合は、著しく寿命が縮まります。

## 故障かな？と、思ったら…



**警告**

分解禁止

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。

■修理を依頼される前に、次のことをお調べください。

こんな場合		調べるところ
操作のキーを押してもランプがつかない。 電源が入らない。 電源が途中で切れる。		●電源プラグ・マグネットプラグが抜けていませんか。 ●マグネットプラグは真っすぐに取りつけられていますか。 傾いていたり、マグネットプラグの金具に異物 (金属片・ホチキスの針など)が付着していませんか。 マグネットプラグを確認するには必ず電源プラグを抜いて 確認してください。
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。
加熱キーを押していないのに、 トッププレートや底面があたたかい。		●電源プラグとマグネット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わずかですが 電力を消費します。
調理中に加熱が止まる。		●120分以上加熱していませんか。 ●故障ではありません。切り忘れ防止機能が働いた為です。 引き続き調理される時は、再度操作をし直してください。
使っている途中で火力感がなくなった。		●鍋底の温度が異常に上がり、温度過昇防止機能が働 いて火力をコントロールしている。 ●温度が下がると、自動的に火力をもどすためそのま まお使いください。
エラー	弱ランプ点滅と電子音	●鍋をのせていますか。 ●使えない鍋をのせていませんか。(8ページ参照) ●鍋の位置が中央からずれていませんか。 ●鍋をかえて、おためしください。 ●スプーンなどの小物をのせていませんか。
	中弱ランプ点滅と電子音	●低電圧のエラーです。タコ足配線をしていませんか。 ●15A以上のコンセントを単独で使っていますか。 ●差し込むコンセントをかえて、おためしください。
	中強ランプ点滅と電子音	●空だきになっていませんか。 ●うすい鍋(フライパン等)で調理する場合は、 揚げ物モードで、低い温度でおためしください。
	強ランプ点滅と電子音	●電源プラグを抜いて、2分後にもう一度電源を入れ 直してください。 ●吸・排気口にほこりがたまっていますか。

- 使用中、鍋の種類によっては金属音がする事がありますが、故障ではありません。鍋をかえて、おためしください。
- 使用中、ファンの運転音や本体内部からうなり音がしますが、使用上差し支えありません。
- ※その他の表示が出た場合や、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お問い合わせください。

こんな場合は **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相談ください。

- 電源コードに傷がついた。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかつたりする。
- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 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。

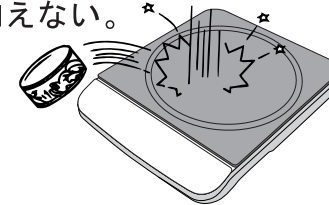
## ご注意

**警告**



禁止

トッププレートに衝撃を  
加えない。



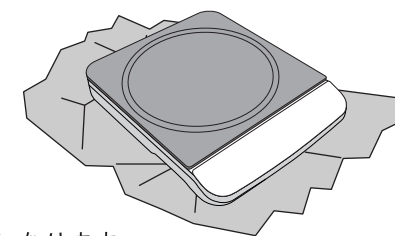
万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと、  
加熱し過ぎたり、異常動作や感電の原因になります。  
●このような場合はコンセントから電源プラグを抜い  
て使用を中止しすぐに修理を依頼してください。

**警告**



禁止

アルミ箔や油よけ用アルミ  
シートの上では使用しない。



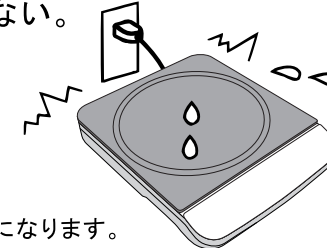
火災の原因になります。

**注意**



禁止

交流100V以外では使用  
しない。

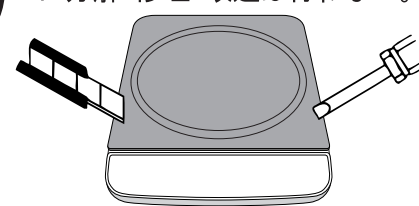


火災・感電の原因になります。



分解禁止

修理技術者以外の人は、絶対  
に分解・修理・改造は行わない。

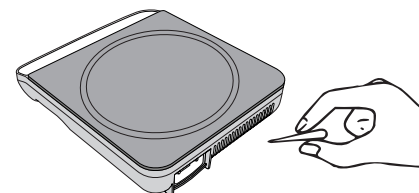


発火したり異常動作して、ケガをすることがあります。  
修理は販売店にご相談ください。



異物入れ  
禁止

吸・排気口や、すきまに、ピン  
やフォーク、針金などの  
金属物や異物を入れない。

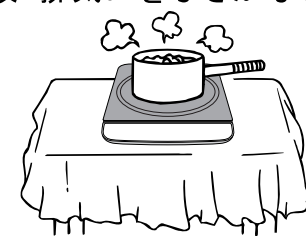


感電や異常動作して、ケガをすることがあります。



禁止

吸・排気口をふさがない。



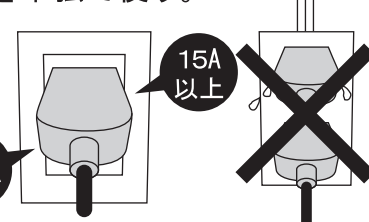
じゅうたん、テーブルクロスなどの上で使って吸気  
口・排気口をふさぐと、本体内部の温度が上がり、  
火災の原因になります。



電源使用法  
厳守

単独

定格15A以上のコンセント  
を単独で使う。

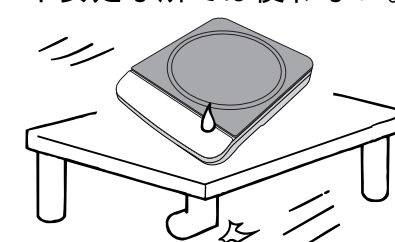


他の器具と併用、タコ足配線をするとコンセント部  
が異常発熱して発火することがあります。



禁止

不安定な所では使わない。



本体が傾いていると、  
鍋が滑り落ち、やけどやケガの原因になります。