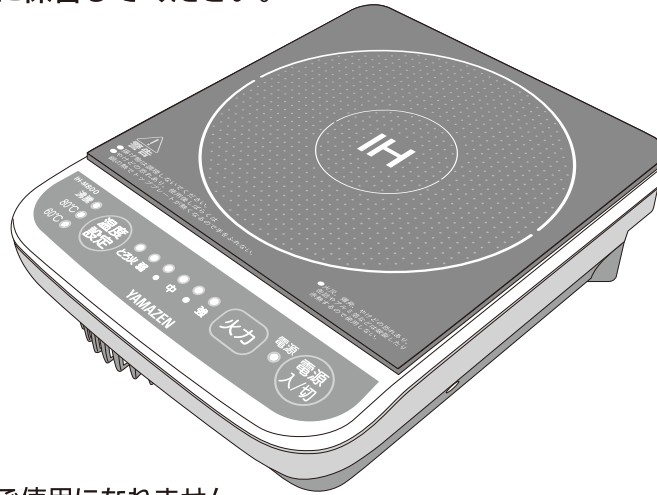




IH 調理器 IH-M800

取扱説明書

この製品はご家庭での調理用です。不適切な取扱いは事故につながりますので、初めてご使用の際は必ずこの「取扱説明書」をお読みいただき、適切な取扱いをお願いいたします。本取扱説明書は大切に保管してください。



この商品は、海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

仕様

| | |
|--------|------------------------------------|
| 品名 | IH 調理器 |
| 品番 | IH-M800 |
| 電源 | AC100V 50Hz～60Hz |
| 消費電力 | 800W(±10%) |
| 加熱 | (約)70W～800W |
| 湯沸し | (約)60℃、80℃、沸騰 |
| 本体寸法 | (約) 幅 180mm 奥行 226mm 高さ 55mm |
| 本体重量 | (約)1.3kg |
| 電源コード長 | (約)1.9m |

もくじ

| | |
|----------------|---------|
| 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 |
| 安全機能 | 6 |
| 使える鍋 | 7 |
| 使えない鍋 | 7 |
| 使用方法 / 加熱調理のとき | 8 |
| 使用方法 / 湯沸かしのとき | 9 |
| 加熱調理のポイント | 10 |
| 湯沸しのご注意 | 10 |
| お手入れの仕方 | 11 |
| エラー表示一覧 | 12 |
| 故障かな?と思ったら | 13 |
| アフターサービスについて | 14 |

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。

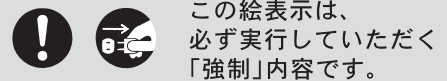
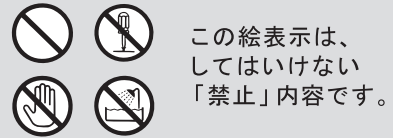
警告

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。



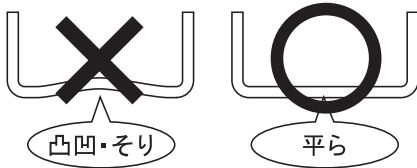
警告



禁止

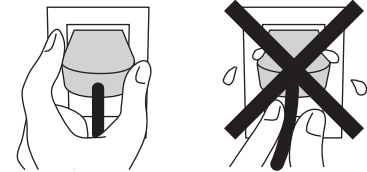
調理する場合の警告。

- 底に凸凹・そりのある鍋は使わないでください。温度が上がり過ぎて危険です。使えない鍋については、7ページを参照。



プラグを持って抜く

電源プラグを抜くときは、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。

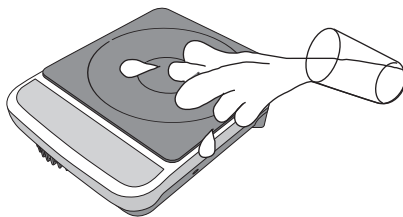


感電やショートして発火することがあります。



水場使用
禁止

水につけたり、かけたりしない。

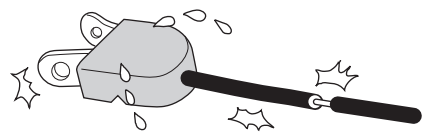


感電・ショート・故障の原因になります。



禁止

電源コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差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。

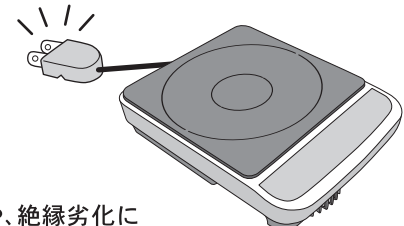


やけど、感電、ケガをする恐れがあります。



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。



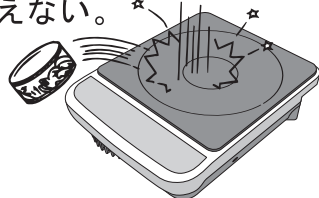
ケガ、やけどや、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

ご注意

警告



トッププレートに衝撃を加えない。



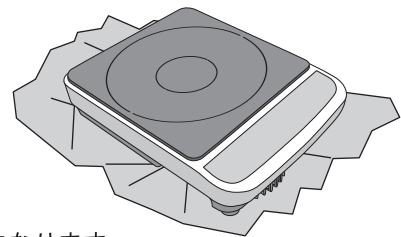
禁止

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



アルミ箔や油よけ用アルミシートの上では使用しない。



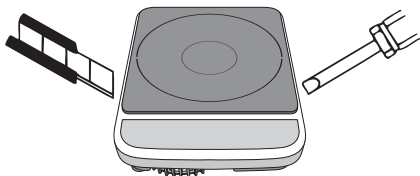
禁止

火災の原因になります。

注意



修理技術者以外の人、絶対に分解・修理・改造は行わない。

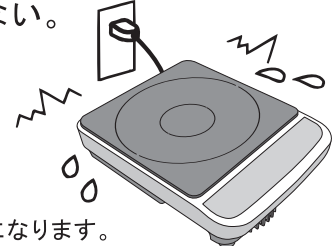


分解禁止

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。



交流100V以外では使用しない。

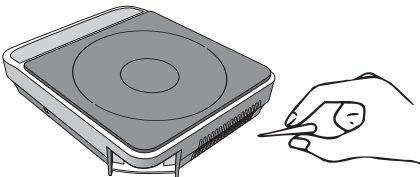


禁止

火災・感電の原因になります。



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。

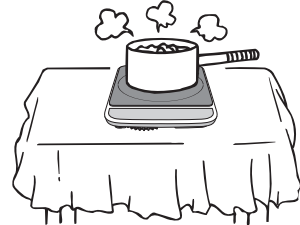


異物入れ禁止

感電や異常動作して、ケガをすることがあります。



吸・排気口をふさがない。

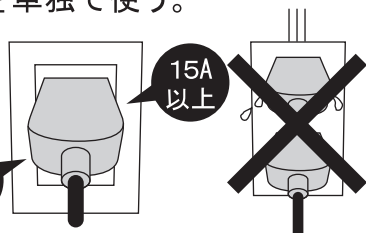


禁止

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。



定格15A以上のコンセントを単独で使う。



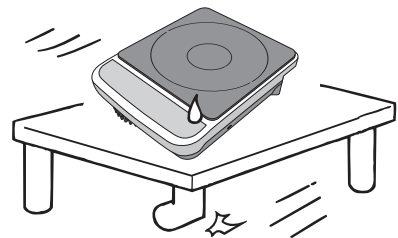
電源使用法
厳守

単独

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



不安定な所では使わない。



禁止

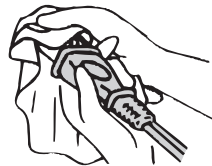
本体が傾いていると、鍋が滑り落ち、やけどやケガの原因になります。

⚠ 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



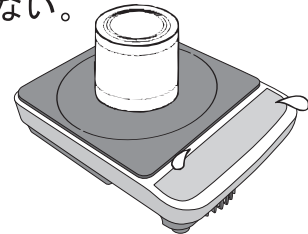
プラグにほこりがたまると、湿気などで漏電不良となり、火災の原因になります。

●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、重たい物をのせたり、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

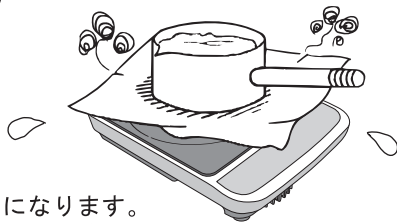


やけどをする恐れがあります。また、鍋の破損やトッププレートを汚す原因になります。



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

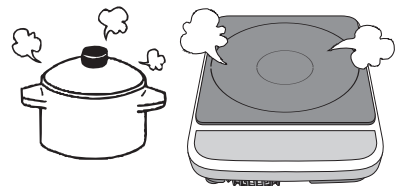


火災の原因になります。鍋の温度を正しく検知できない場合があります。



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



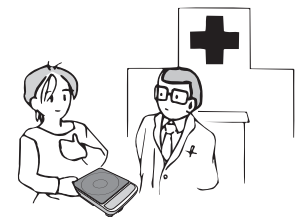
鍋が滑り落ちて、やけどの原因になります。



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。



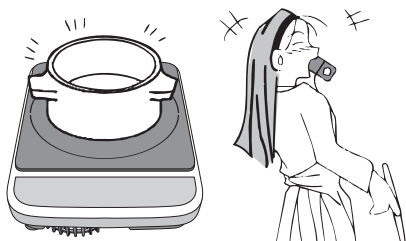
ご注意

⚠ 注意



禁止

調理中はそばを離れない。



水が少ない場合など、空だきになることがあります。



禁止

他の器具(ガスコンロ)などであらかじめ加熱した鍋を使わない。

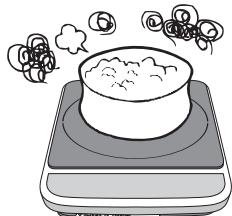


温度制御装置がはたらかず、異常加熱し火災の原因になります。



電源を切る

煙が多く出たら通電を切る。

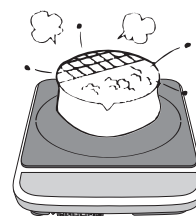


調理物が高温になっているため発火し火災の原因になります。



禁止

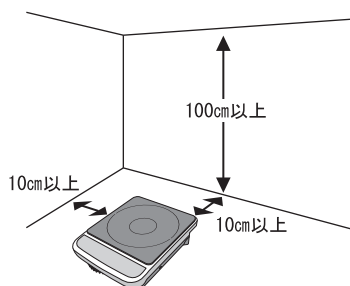
揚げ物調理は絶対にしない。



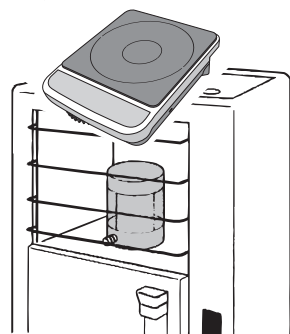
火災の原因になります。

お願い

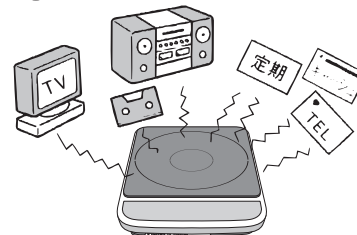
1 本体の上方や周囲に可燃性の壁や棚があるときは、十分に離れた所でお使いください。



2 ガスレンジやストーブ、電子レンジの上に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。

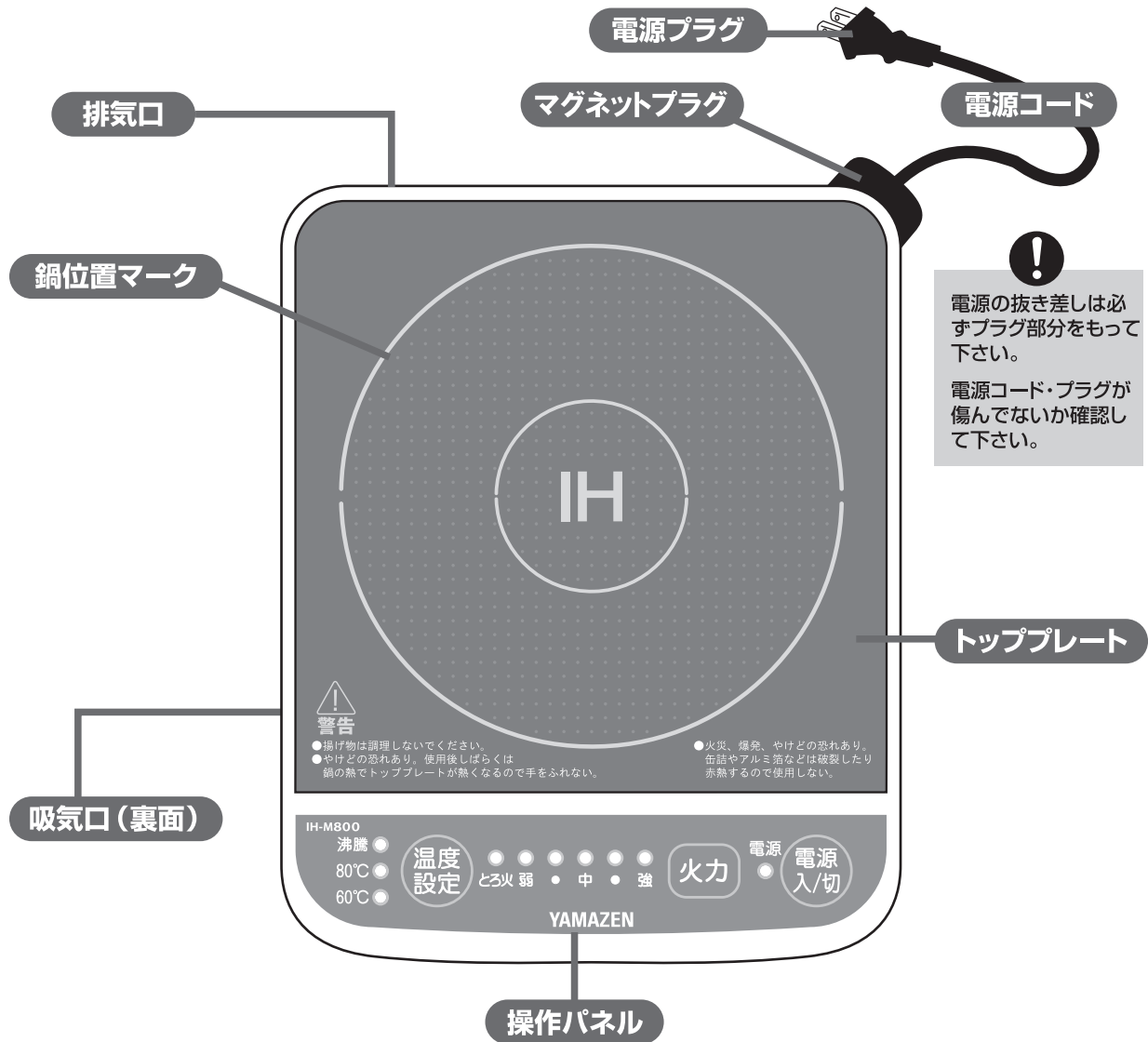


- ラジオ・テレビ・パソコン・補聴器など(雑音の入る恐れがあります。)
- キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど(記憶の消える恐れがあります。)

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。

各部の名称

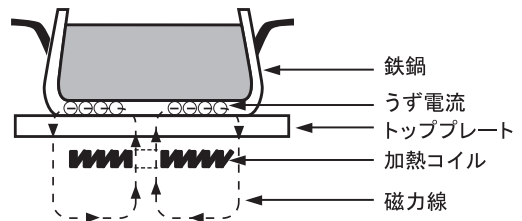


電源の抜き差しは必ずプラグ部分をもって下さい。
電源コード・プラグが傷んでないか確認して下さい。

※このIH調理器に付属の電源コードはIH-M800の専用コードです。

IH調理器の加熱のしくみ

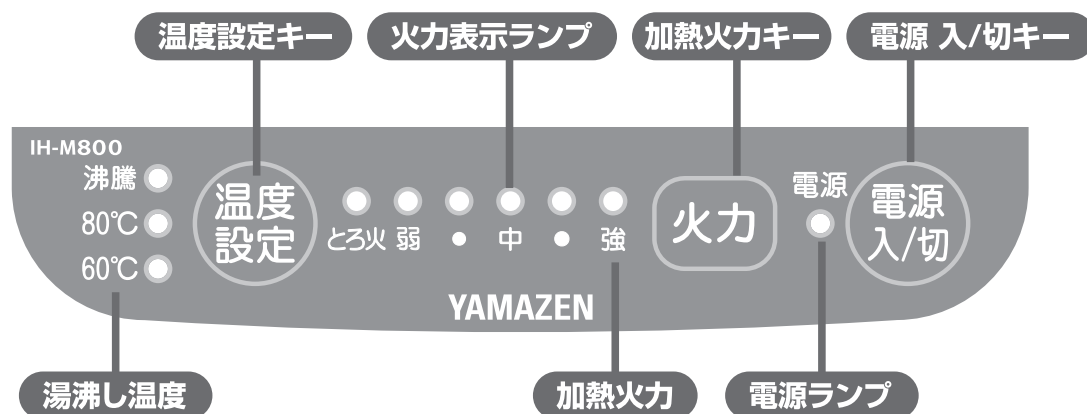
加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに鉄鍋などをのせると、鉄鍋にうず電流が生じ、鍋自体が発熱します。



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。

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。
- 加熱火力キー：加熱調理を行います。
※火力はとろ火(70W)～強(800W)で設定できます。
- 温度設定キー：湯沸しを行います。
※温度は60°C、80°C、沸騰を設定できます。
(温度設定キーで運転を開始後、30分で自動停止します)

■安全機能

| | |
|-------------------------|---|
| 電源切り忘れ防止 自動OFF | 最後のキー操作から何も操作しないで約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。 |
| 鍋検知センサー機能 | 使える鍋、使えない鍋を自動で検知します。 (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 自動OFF | 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 自動OFF | 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。 |
| 空だき防止 自動OFF 異常温度上昇防止 | 鍋底の温度が異常に上がり過ぎたとき、電子音でお知らせし、運転を停止します。 |

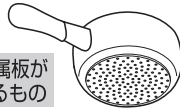
使える鍋

使える材質

●鉄



●IH対応アルミ鍋



鍋底に金属板がついているもの

●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。

●ステンレス
(18-0)
(18-8)
(18-10)



●ステンレス製やかん



●IH用土鍋



●IH対応アルミ箔製の容器
(コンビニの鍋焼きうどん等)



直径16cm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



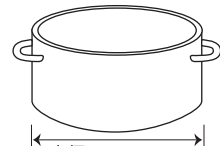
鍋底が平ら



3mm以下のそり

大きさ

焼き物などで使用するフライパンは底が平らなものをお使いください。



直径10~16cm

IH対応アルミ箔製容器のご注意

- 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。
- 長時間の加熱は避けて、火力は「中」以下でお使いください。
- 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。
- 普通の土鍋の中にステンレス板を入れ反応させるものなど、鍋検知できない場合もあります。
- 火力は「中」以下でお使いください。

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6ページの■安全機能の「鍋検知センサー機能」を読んで、鍋の確認をしてください。ステンレス鍋(18-0、18-8、18-10)は、「使える鍋」として見わけます。

使えない鍋

使えない材質

●耐熱ガラス



●陶磁器
●普通の土鍋



●銅



●アルミ



底形状



底が丸い



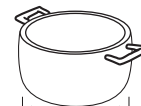
3mmを超える足がある



3mmを超えるそりがある

大きさ

●小さい鍋



直径10cm未満

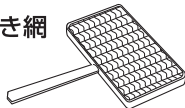
●大きい鍋



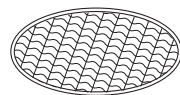
直径16cmを超える鍋

その他の使えない物

●魚焼き網



●網



※底に3mmを超えるそりがあっても、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が、温度センサーが正しく動かなくなるので使用しないでください。

※鍋センサー機能で鍋を見分ける時は、6ページの安全機能「鍋検知センサー機能」をお読みください。

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。

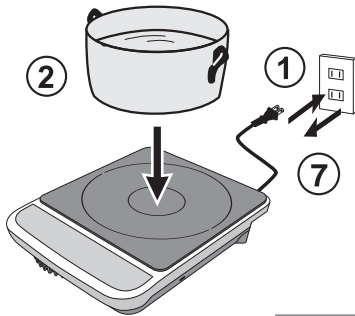
! 使う前に、電源プラグにほこりや異物、ピンなどがついていないことを確認してください。感電・ショート・発熱の原因となります。



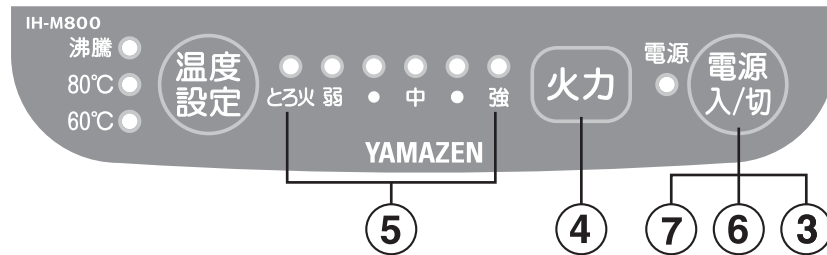
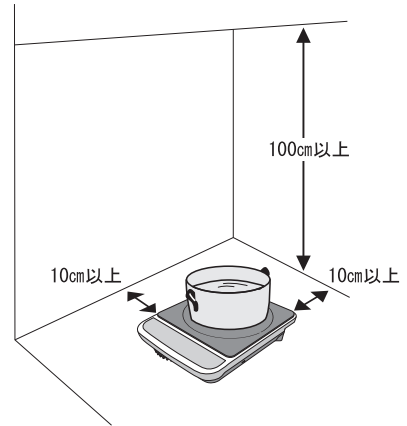
火力キーでの揚げ物は、火災の原因になるので絶対にしないでください。

- ② 鍋に水などを入れ、プレートの中央にのせます。

※直径16cmより大きい鍋、10cmより小さい鍋は使えません。



※本体の上や周囲に壁がある場合には、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。



- ③ **電源入/切** キーを押し電源を入れます。

- ④ **火力** キーを押します。

火力「強」で運転を開始します。火加減が火力「強」に設定され、火力表示ランプが点灯します。
※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 **火力** キーで火力を調整しながら調理します。

※調理のポイント(10ページ)を参照してください。
※運転中、鍋の温度があがり過ぎないように自動で火力をコントロールする場合があります。
鍋の温度がさがると自動的に火力をもどすのでそのままお使いください。

| | | | | | | | | | | | |
|-----|---|-----|---|------|---|------|---|------|---|------|--------|
| とろ火 | → | 弱 | → | ・ | → | 中 | → | ・ | → | 強 | |
| とろ火 | | 弱 | | 中弱 | | 中 | | 中強 | | 強 | |
| | | 70W | | 150W | | 300W | | 450W | | 600W | 800W |
| | | | | | | | | | | | (スタート) |

- ⑥ 調理を停止(終了)するには **電源入/切** キーを押します。

- ⑦ **電源入/切** キーを押し、調理を停止(終了)しても本体の内部の熱をにがすため、しばらくファンが運転します。ファンの運転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たままにしていると、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。

使用方法／湯沸しのとき (沸騰・80℃・60℃)

※お使いの調理器具、水の量、水温、室温などの条件によっては、温まるまでの時間にバラツキがでたり、設定温度が 60℃、80℃ のときでも沸騰することがあります。

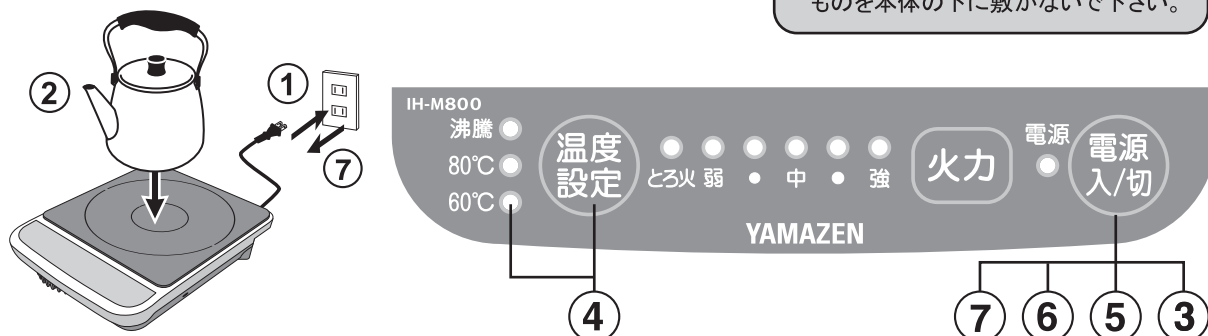
① 電源プラグをコンセントに差し込みます。

! 使う前に、電源プラグにほこりや異物、ピンなどがついていないことを確認してください。感電・ショート・発熱の原因となります。

② ふたをしたやかんや鍋などに水を0.5ℓ入れ、プレート中央にのせます。

※直径16cmより大きい鍋、10cmより小さい鍋は使えません。

※本体の上や周囲に壁がある場合には、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。



③ **電源入/切** キーを押し電源を入れます。

④ **温度設定** キーを押すと、「沸騰」ランプが点滅します。

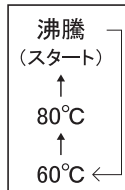
※鍋をのせていなかったり、使えない鍋をのせた状態では電子音が鳴ります。
※使える鍋、使えない鍋については7ページをご覧ください。

つづけて **温度設定** キーを押すと60℃、80℃、沸騰と温度設定を選択できます。

約2秒間ボタン操作がない場合は、自動で湯沸し運転を開始します。

※運転中は火力表示ランプがとろ火から強に向かって順に点灯します。

設定した温度になると、湯沸し温度のランプが点滅から点灯にかわり、電子音が鳴ります。



⑤ 運転中は温度設定を変更できません。温度設定を変更するには、**電源入/切** キーで電源を切ります。次に電源を入れ **温度設定** キーで操作しなおしてください。

⑥ 湯沸し運転は30分で自動停止します。途中で停止をするには **電源入/切** キーを押します。

⑦ **電源入/切** キーを押し、調理を停止(終了)しても本体の内部の熱をにがすため、しばらくファンが運転します。ファンの運転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たままにしていると、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。


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。

◄ 調理開始の火力目安
 ◄◄ 火力調節の目安

| メニュー | 火力表示 | とろ火 70W | 弱 150W | ● 300W | 中 450W | ● 600W | 強 800W | 火力調節のポイント  |
|------|----------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|---|
| | | ● | ● | ● | ● | ● | ● | |
| 煮る | 鍋焼きうどん等 | | | | | | | 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。 |
| | すき焼き | ◄◄ | | | | | ◄ | |
| | 水炊き | | | | | | | |
| | うどんすき | | | | | | | |
| 煮込む | 煮豆 | ◄◄ | | | | | ◄ | 火力を強に合わせ、沸騰したら火力を弱める。 |
| | カレー・シチュー | ◄◄ | | | | | ◄ | |
| | 肉じゃが | ◄◄ | | | | | ◄ | |
| | ロールキャベツ | ◄◄ | | | | | ◄ | |
| | おでん | ◄◄ | | | | | ◄ | |
| 蒸す | 茶わん蒸し | | | | ◄ | | ◄ | 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 | ◄◄ | | | | | ◄ | 火力を強に合わせて余熱してから、焼き色を見ながら火力を調節する。 |
| | ハンバーグ | | | ◄ | | | ◄ | |
| | 野菜炒め | | ◄ | | | | ◄ | |
| | お好み焼き | | ◄ | | | | ◄ | |
| | 鉄板焼き | | ◄ | | | | ◄ | |
| | クレープ | ◄◄ | | | | | ◄ | |

- 火力調節は、材料、量、鍋の形状、材質により異なります。様子を見て火力を調整してください。
- 材料、量によっては、温度が高くなり過ぎることがあります。中火で様子を見ながら火力を調整してください。

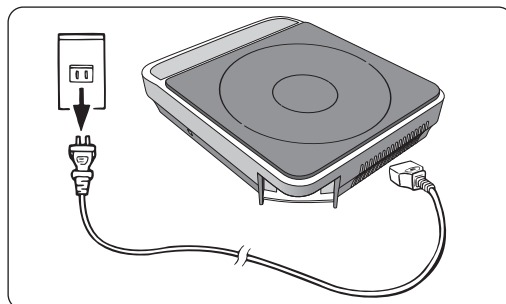
湯沸しのご注意

- ふたをしたステンレス製のやかん(底が平らで直径16cm以下)に0.5ℓの水を入れて湯沸しをした場合を基準に温度設定しています。
- 下記の使用条件や使用環境によっては温まるまでの時間にバラツキが生じたり、設定温度が60℃や80℃のときでも沸騰するなど、うまく動作しない場合があります。
 - 水温が極端に高い場合または低い場合。
 - 水量が0.5ℓよりも多すぎたり、少なすぎる場合。
 - 使用するやかんの形状や材質が異なる場合。
 - 連続してIH調理器を使用した後などIH調理器本体が温かい場合。
 - 室温が極端に高い場合または低い場合。

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。)

- ① 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。



- ② 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。

※ラップやアルミ箔を丸めてこすると、よごれが取りやすくなります。

※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ヵ月に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。

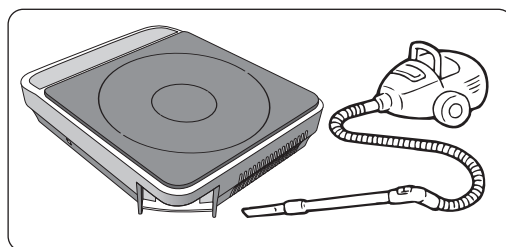
(ほこりが付いたまま使用すると、故障の原因になります。)



※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。(表面を傷つけます。)



※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。



エラー表示一覧

表示ランプに下図のエラーが表示された場合は、対応する点検をおこなってください。

| 表示ランプの点滅位置とエラー内容 | 次の点検をおこなってください。 |
|---|--|
| とろ火ランプの点滅と電子音  とろ火 弱 ● 中 ● 強 鍋などの調理器具がのっていない場合、使えない鍋などがのっている場合のエラーです。 | <ul style="list-style-type: none"> ● 鍋をのせていますか。 ● 使えない鍋をのせていませんか。(7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。 |
| 弱ランプの点滅と電子音  とろ火 弱 ● 中 ● 強 IH調理器の供給電圧が低すぎるため、正常に動作しないエラーです。 | <ul style="list-style-type: none"> ● タコ足配線をしていませんか。 ● AC100V 15A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の場所をかえて、おためしください。 ● 発電機などの不安定な電源を使っていませんか。 ● コードリールを使っていませんか。 ● 上記を確認してもエラー表示がでる場合は、お買上げの販売店にお問い合わせください。 |
| 弱中ランプの点滅と電子音  とろ火 弱 ● 中 ● 強 IH調理器の供給電圧が高すぎるため、正常に動作しないエラーです。 | <ul style="list-style-type: none"> ● 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、火力をさげておためしください。 |
| 中ランプの点滅と電子音  とろ火 弱 ● 中 ● 強 鍋の温度が高温になった場合に、安全のために運転を停止するエラーです。(空だき防止) | <ul style="list-style-type: none"> ● 鍋温度センサーが温度変化を検出できない場合のエラーです。火力をあげておためしください。 |
| 中ランプと中強ランプの点滅と電子音  とろ火 弱 ● 中 ● 強 約8分間、鍋などの調理器具の温度変化を検出できていない場合に運転を停止するエラーです。 | <ul style="list-style-type: none"> ● 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・排気口にほごりがたまっていませんか。 ● 吸・排気口のまわりを布や物などで塞いでいませんか。 ● アルミ箔や油よけ用アルミシートの上で使用していませんか。 ● 本体の排気口(後面)から壁面まで10cm以上離していますか。 |
| 中強ランプの点滅と電子音  とろ火 弱 ● 中 ● 強 本体内部が異常に高温になっている場合に運転を停止するエラーです。 | <ul style="list-style-type: none"> ● 商品の異常・故障の可能性があります。持ち込み修理の依頼を販売店へお問い合わせください。 |
| 弱中ランプと中強ランプの点滅と電子音  とろ火 弱 ● 中 ● 強 | |
| とろ火ランプと中強ランプの点滅と電子音  とろ火 弱 ● 中 ● 強 | |
| 弱ランプと中強ランプの点滅と電子音  とろ火 弱 ● 中 ● 強 本体内部の温度検出をするセンサーの異常です。 | |

故障かな？と思ったら… 次の点検をおこなってください。



警告



分解禁止

改造はしない! 修理技術者以外の方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。

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、しななかったりする。
- 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。

■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。 | <ul style="list-style-type: none"> ●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。 <p>マグネットプラグを確認する際には必ず電源プラグを抜いて確認してください。</p> |
| ランプがついても加熱しない。 (ファンの音がしない) | <ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグを抜いて、もう1度差し直してください。 |
| 火力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。 | <ul style="list-style-type: none"> ●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ずが電力を消費します。 |
| 電子音が鳴っている。 | <ul style="list-style-type: none"> ●鍋をのせていますか。 ●使えない鍋をのせていませんか。(7ページ参照) ●鍋の位置が中央からずれていませんか。 ●スプーンなどの小物をのせていませんか。 |
| 調理中に加熱が止まる。 | <ul style="list-style-type: none"> ●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。 | <ul style="list-style-type: none"> ●鍋底の温度が異常に上がり、異常温度上昇防止機能が働いて火力をコントロールしています。 ●火力が強すぎて空だきに近い状態になっています。 ●しばらくたっても火力が戻らない場合は、一度火力をさげておためしいただくか、鍋をかえておためしください。 |

●使用中、鍋の種類によっては金属音がする事もありますが、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、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。

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。