

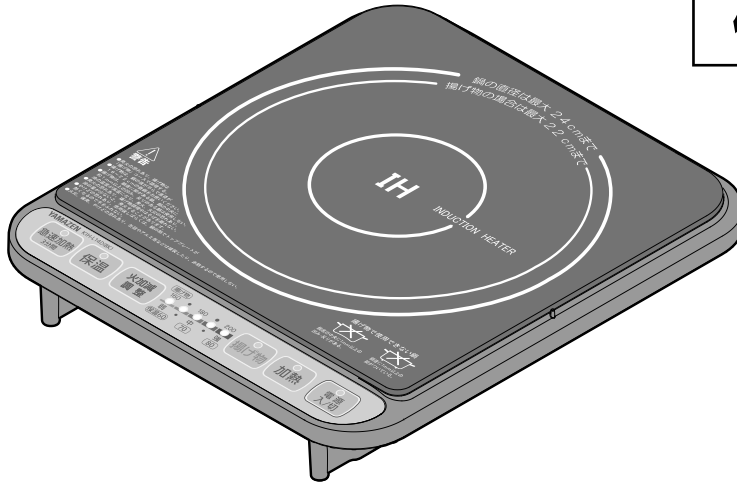


# 卓上IH調理器 KIH-L14D(BK)

## 取扱説明書

この製品はご家庭での調理用です。不適切な取り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、適切な取り扱いをおねがいたします。本取扱説明書は大切に保管してください。

**保証書付**



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	卓上IH調理器
品番	KIH-L14D(BK)
電源	AC100V 50Hz/60Hz
消費電力	1400W(±10%)
加熱	(約)300W~1400W
揚げ物	(約)160℃~200℃
保温	(約)60℃~80℃
本体寸法	(約) 幅 300mm 奥行 335mm 高さ 58mm
本体重量	(約)2.2kg
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
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
保証書	裏表紙



**警告**

●ペースメーカーなど医用電気機器を体内に装着されている方は、医師と相談してください。  
本製品の動作がペースメーカーなどに影響を与えることがあります。

# 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。

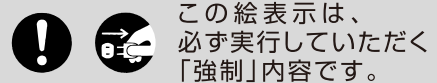
## 警告

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。



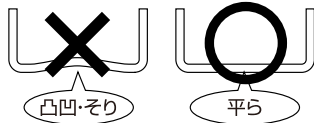
# 警告



禁止

### 調理する場合の警告。

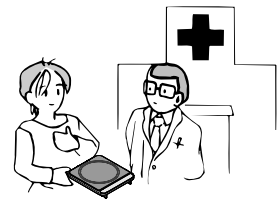
- 500g未満の油では調理しないでください。
- 底に凸凹・そりのある鍋は使わない。温度があがり過ぎて危険です。
- 使えない鍋については、8ページをご覧ください。



相談

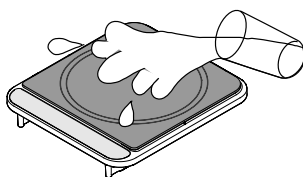
心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談を。

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。



水場使用  
禁止

水につけたり、かけたりしない。

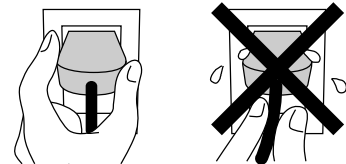


感電・ショート・故障の原因になります。



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。

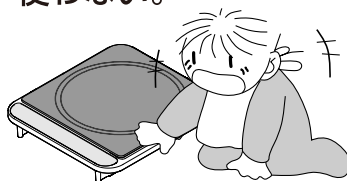


感電やショートして発火することがあります。



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。

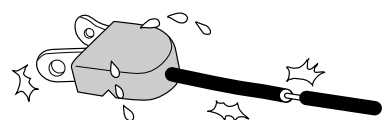


やけど、感電、ケガをする恐れがあります。



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。

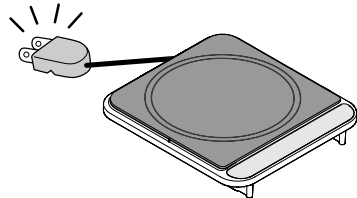
# ご注意

## 警告



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。

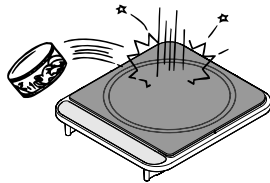


ケガ、やけどや、感電・火災の原因になります。



禁止

トッププレートに衝撃を加えない。



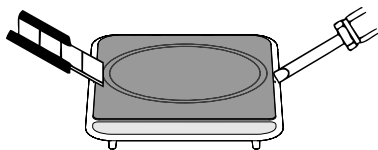
万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと、  
加熱し過ぎたり、異常動作や感電の原因になります。

●コンセントから電源プラグを抜いて使用を中止  
してすぐに修理を依頼してください。



分解禁止

修理技術者以外の人、絶対  
に分解・修理・改造は行わない。

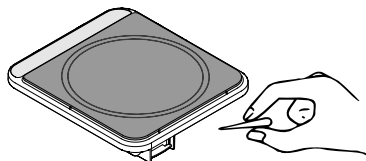


発火したり異常動作して、ケガをすることがあります。  
修理は販売店にご相談ください。



異物入れ  
禁止

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



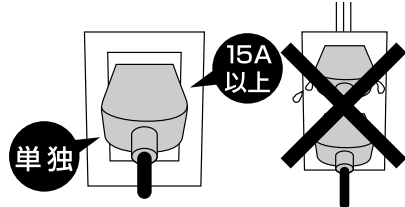
感電や異常動作して、ケガをすることがあります。

## 警告



電源使用法  
厳守

定格15A以上のコンセント  
を単独で使用する。

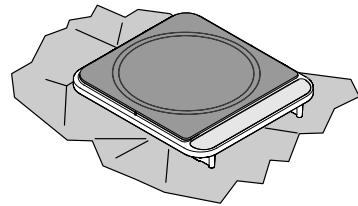


他の器具と併用、タコ足配線をするコンセント部  
が異常発熱して発火することがあります。



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。



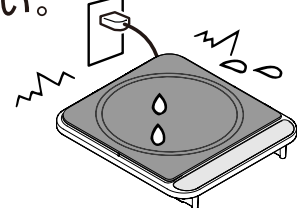
火災の原因になります。

## 注意

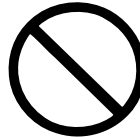


禁止

交流100V以外では使用  
しない。

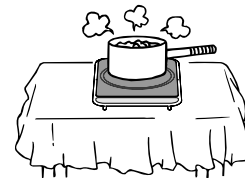


感電・火災の原因になります。



禁止

吸・排気口をふさがない。



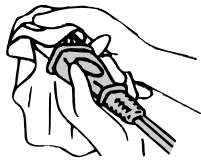
紙や布、テーブルクロスやじゅうたんなど、吸い込み  
やすいもの、熱に弱いものの上で使用しない。  
吸・排気口をふさぐと本体内部の温度が上がり、  
火災の原因になります。

## ⚠ 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。



使用できる鍋以外のものはのせない。缶詰、アルミ箔、金属製品、レトルトパックやアルミ箔を貼った容器や袋、金属製の缶、湯たんぽなどを置かない。

禁止

調理以外の目的でIH調理器を使用しない。



破裂、発熱して、ケガ、やけどをすることがあります。発煙や発火し、火災の原因になります。



電源コードをキズつけたり、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。

禁止

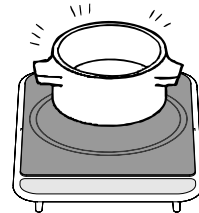


また、重い物をのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



空だき加熱をしない。

禁止

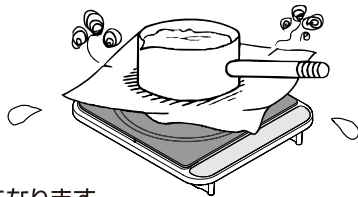


やけどをすることがあります。本体や鍋が破損します。発煙や発火し、火災の原因になります。



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

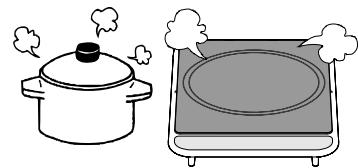


火災の原因になります。鍋の温度を正しく検知できない場合があります。



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

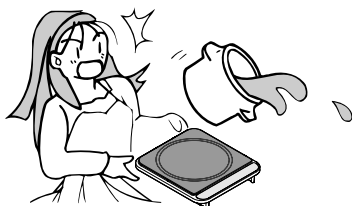


やけどをすることがあります。



本体に鍋をのせたまま持ち運ばない。

禁止

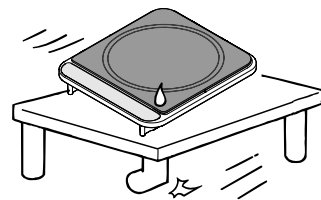


鍋が滑り落ちて、やけどの原因になります。



不安定な所では使用しない。

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。

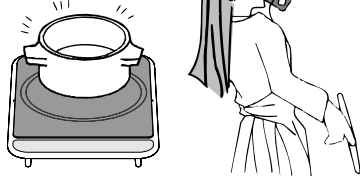
# ご注意

## ⚠ 注意



調理中はそばを離れない。

禁止

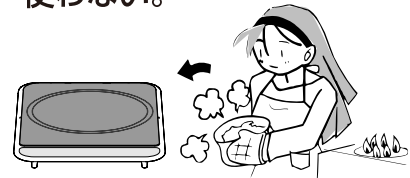


水が少ない場合など、空だきになることがあります。



他の器具(ガスコンロ)などであらかじめ加熱した鍋を使わない。

禁止

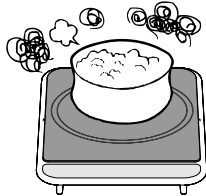


温度制御装置がはたらかず、異常加熱し火災の原因になります。



湯煙が多くでたら通電を切る。

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。

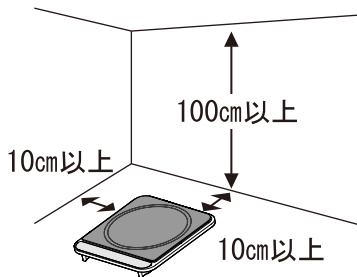
やけどの原因になります。

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。

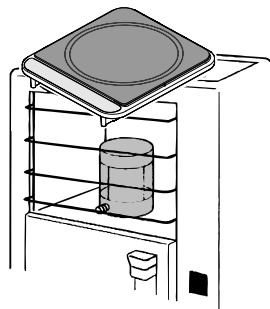
- 鍋の内側に水滴がついたまま油を入れない。
- 調理中は、鍋に顔を近づけない。
- 油が適温にならないうちに材料を入れない。油温があがってくると、油が飛び散り危険です。

## お願い

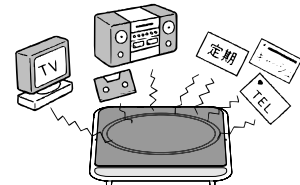
1 本体の上方や周囲に可燃性の壁や棚があるときは、十分に離れた所で使用してください。



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は近づけないでください。



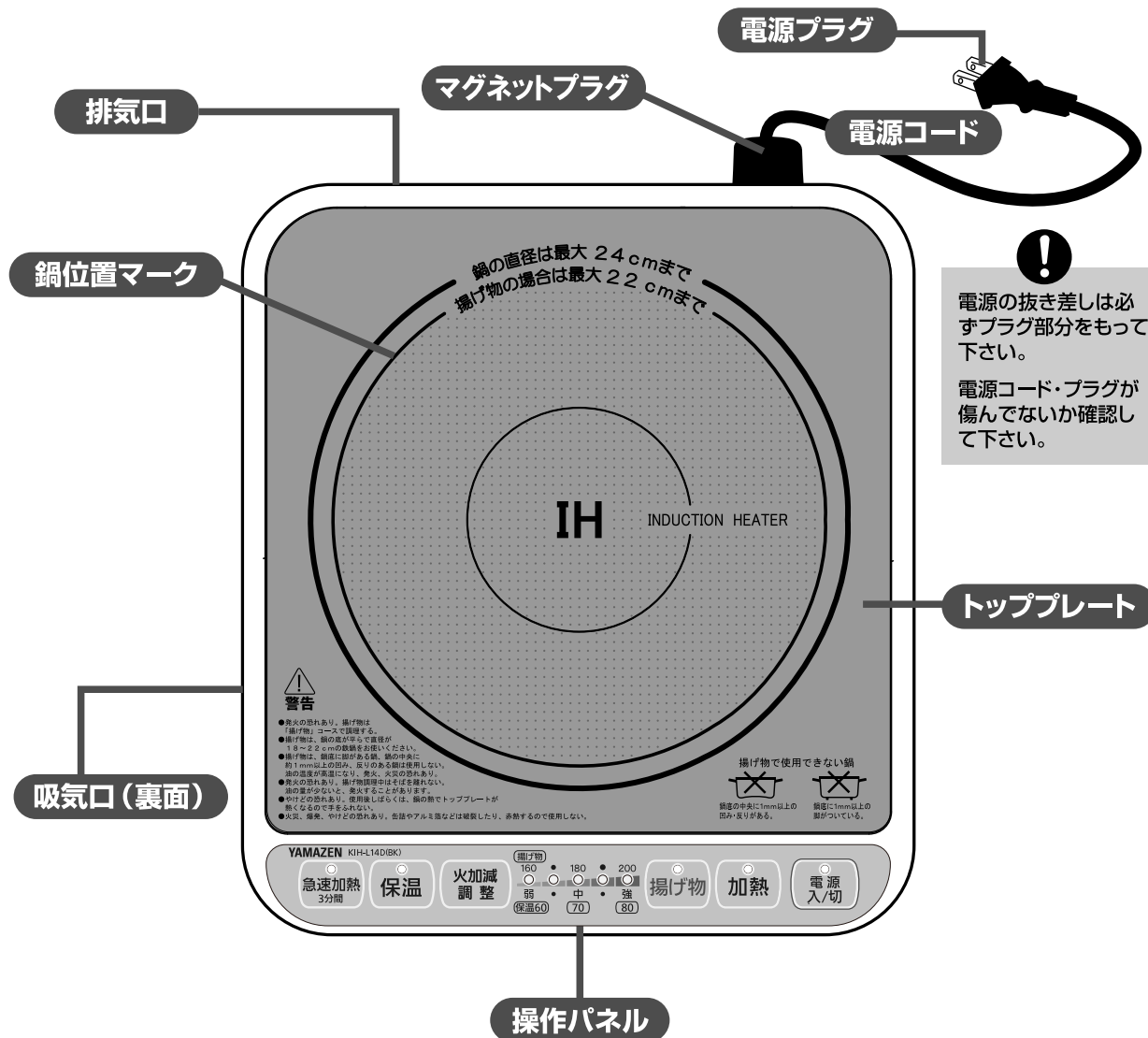
ラジオ・テレビ・パソコン・補聴器など(雑音の入る恐れがあります。)

キャッシュカード・自動改札定期券・磁気カード・カセットテープなど(記録が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調理器の近くで本機を使用しないでください。IH調理器、IH炊飯器、カセットコンロ、電気コンロなどを重ねて使用しないでください。誤動作や故障、火災の原因になります。

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

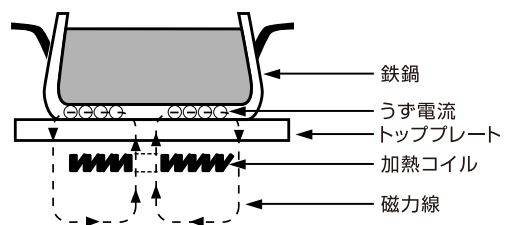


**!**  
電源の抜き差しは必ずプラグ部分をもって下さい。  
電源コード・プラグが傷んでないか確認して下さい。

※このIH調理器に付属の電源コードはKIH-L14D(BK)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。

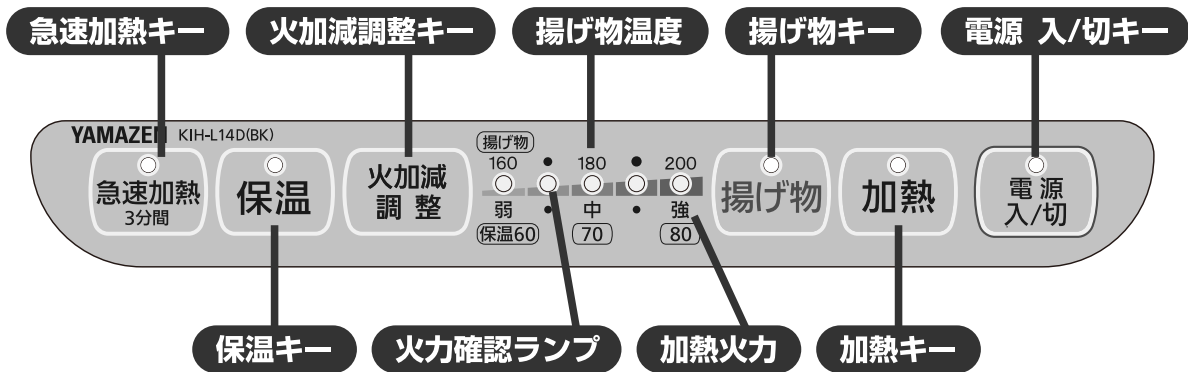


**!** **警告**

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・ケガの恐れがあります。



# 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。
- 加熱キー：加熱調理を行います。  
※火力は弱(300W)～強(1300W)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160℃～200℃で設定できます。
- 保温キー：保温を行います。  
※温度は60℃・70℃・80℃から設定できます。
- 急速加熱キー：3分間1400Wで急速加熱を行い、その後に加熱「強」に切り替わります。  
再び急速加熱をする場合は、5分以上たってから行ってください。
- 火加減調整キー：加熱火力、揚げ物・保温温度を設定できます。

※設定温度は目安です。ご使用状況(鍋の種類や材質)によって異なります。

## ■ 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をしないで約120分(加熱・保温)が過ぎた場合には、自動的に運転が停止します。
鍋検知センサー機能	使える鍋、使えない鍋を自動検知します。(使えない鍋は、加熱をせず、電子音でお知らせし、約2分後、自動的に電源がOFFになります)
鍋なし自動OFF	鍋をはずすと加熱をやめ、電子音でお知らせします。 約2分後、自動的に電源がOFFになります。
小物発熱防止 自動OFF	ナイフ、フォークなど小物の場合は加熱をやめ、電子音でお知らせします。約2分後、自動的に電源がOFFになります。
空だき防止 自動OFF 異常温度上昇防止	鍋の温度が異常に上がり過ぎたとき、電子音が鳴り、運転を停止します。 (鍋の種類や火力によっては自動的に火力制御がはたらき、空だきを検知できない場合があります)

# 使える鍋

## 加熱調理のとき

### 使える材質

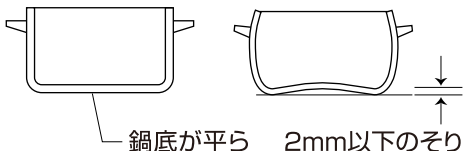
- 鉄
- IH対応アルミ鍋
- 鉄鑄物
- 鉄ホーロー
- ステンレス (18-0, 18-8, 18-10)
- ステンレス製やかん
- IH用土鍋
- IH対応アルミはく製の容器 (コンビニの鍋焼きうどん等)

鍋底に金属板がついているもの

※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。

直径18cm以下

### 底形状



### 大きさ

- 小さい鍋
- 大きい鍋

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12cm以上

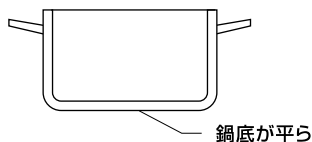
直径24cm以下

## 揚げ物調理のとき

### 使える材質

- 鉄
- 鉄鑄物
- 鉄ホーロー

### 底形状



### 大きさ

- 小さい鍋
- 大きい鍋

直径18cm以上

直径22cm以下

### 揚げ物で使用する鍋

- 底が平らで直径が18~22cm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「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(18-8、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。
- 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は、鍋検知できない場合があります。
- 火力は「中」以下でお使いください。



# 使えない鍋

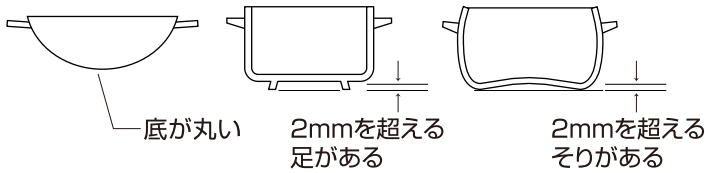
## 加熱調理のとき

### 使えない材質

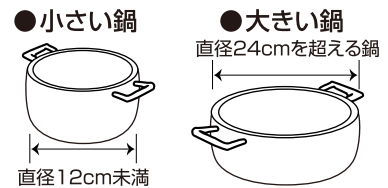


※調理器具(鍋、フライパン、やかん)以外は使用できません。

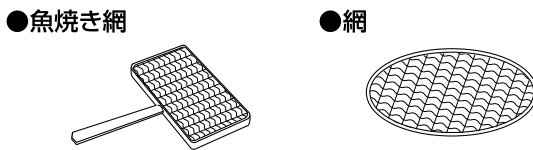
### 底形状



### 大きさ



### その他の使えない物



※使える鍋を見分けるには、P6の安全機能「鍋検知センサー機能」をお読みください。

※底に2mm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が温度センサーが正しく働かなくなるので使用しないでください。

## 揚げ物調理のとき

### 使えない材質



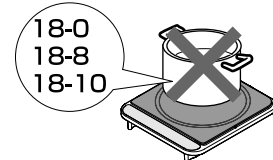
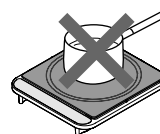
※油の温度が設定温度より高くなり危険です。

### 大きさ



### 火災の恐れあり

- 直径18cm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。



### 底形状



# 使用方法/加熱・急速加熱・保温のとき

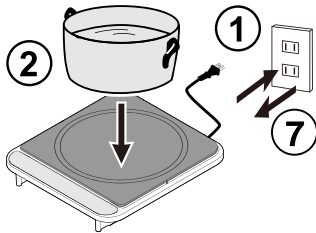
この商品は、ご使用状況に応じて、吸気口のファンの回転が変化します。※ファンは本体の内部を冷却するためのものです。

## 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がないことを確認してください。

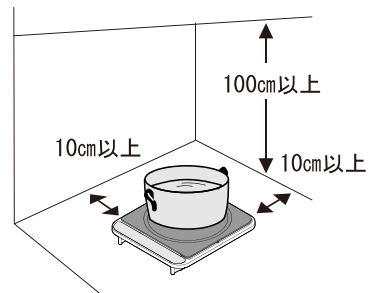
## ② 鍋に水などを入れ、プレートの中央にのせます。

※ 直径24cmより大きい鍋、12cmより小さい鍋は使えません。

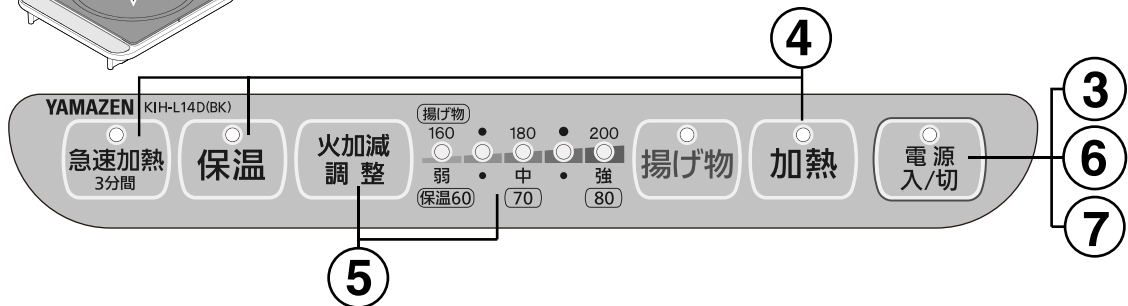


※ 本体の上や周囲に壁や棚がある場合には、十分に離して使用してください。

※ アルミ箔、アルミシート、テーブルクロスまたは燃えやすいものを本体の下に敷かないでください。



製品を10cm以上壁より離さないと十分に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 キーを押します。電源が入り、電源ランプが点灯します。

### 加熱

## ④ 加熱 キーを押します。

加熱ランプが点灯し、火力「中」で調理を開始します。

※ 火力確認ランプ「弱」「中弱」「中」が点灯します。

## ⑤ 火加減調整 キーで火力を調節します。

※ 加熱調理のポイント(P11)を参照してください。



### 急速加熱

## ④ 急速加熱 キーを押します。

急速加熱ランプが点灯し、調理を開始します。

※ 火力確認ランプはすべて点灯します。

## ⑤ 3分間1400Wで急速加熱を行いその後、加熱「強」になります。

※ 再び急速加熱をするときは、5分以上たってから行ってください。

### 保温

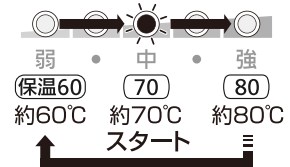
加熱モードで調理した水分の多い調理物を保温するための機能です。

## ④ 保温 キーを押します。

保温ランプが点灯し、約70℃で保温を開始します。

※ 設定温度は目安です。ご使用状況(鍋の種類や材質)によって異なります。

## ⑤ 火加減調整 キーで温度を調節します。



※ 鍋をのせていなかったり、使えない鍋をのせた状態では弱ランプが点滅し電子音が鳴ります。

## ⑥ 電源入/切 キーを押して調理を停止します。

## 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ください。

※ あたためた鍋などがのっている場合はファンが停止するまで、時間がかかる場合があります。

※ 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。

❗ 加熱キーでの揚げ物は、火災の原因になるので絶対にしないでください。

※ 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。



### 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／揚げ物調理のとき

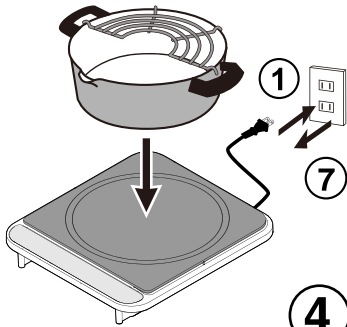
この商品をご使用状況に応じて、吸気口のファンの回転数が変化します。  
※ファンは本体の内部を冷却するためのものです。

- 1** 電源プラグをコンセントに差し込み  
あらかじめ鍋に油を3cm以上入れ、  
プレートの中央にのせます。

※油は必ず鍋の底から3cm以上入れてください。  
量が少ないと温度が上がらず、発火する恐れ  
があります。

※直径22cmより大きい鍋、  
18cmより小さい鍋は使えません。

※鍋深さは8cm以上の物を使用してください。



**加熱キーでの揚げ物は、火災の原因に  
なるので絶対にしないでください。**

※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。

揚げ物調理中はそばを離れないでください。

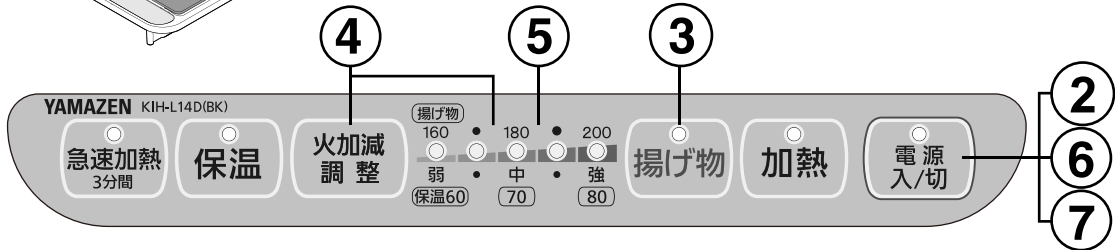
## ⚠ 注意

使う前に、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ください。

※本体の上や周囲に壁や棚がある場合は、  
十分に離して使用してください。

※紙やアルミ箔など燃えやすいものを  
本体の下に敷かないでください。

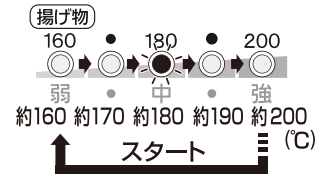
※不適切な鍋を使うと、急激に油の温度が  
上がり、発火することがあります。



- 2** 電源入/切 キーを押します。  
※電源が入り、電源ランプが点灯します。

- 3** 揚げ物 キーを押すと、温度「180℃」で予熱を開始します。  
※揚げ物ランプが点灯し、火力確認ランプが180℃の位置で点滅します。  
※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。

- 4** 火加減調整 キーで設定温度を選び予熱します。  
●予熱中は、火力確認ランプが点滅しています。  
※揚げ物調理のポイントは(P11)を参照してください。  
※設定温度は目安です。ご使用状況(鍋の種類や材質)によって異なります。



- 5** 電子音が鳴ったら調理を開始します。  
●設定した温度になると火力確認ランプが点滅から点灯にかわり予熱完了をお知らせします。

- 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  
抜いてください。  
※あたたかい鍋などがのっている場合はファンが停止するまで  
時間がかかる場合があります。  
※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**

使用后しばらくは、鍋の熱でトップブ  
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

➡ 調理開始の火力目安  
➡ 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。

メニュー	火力表示	約 300W	約 600W	約 900W	約 1100W	約 1300W	火力調節のポイント	
		○	○	○	○	○		
		弱 ● 中 ● 強						
煮る	寄せなべ すき焼き 水炊き うどんすき	➡						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。
煮込む	煮豆 カレー・シチュー 肉じゃが ロールキャベツ おでん	➡						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	➡						沸騰したら火力を弱める。
ゆでる	野菜	➡						
焼く	ホットケーキ お好み焼き ハンバーグ クレープ 鉄板焼き	➡						予熱してから焼き色を見ながら 火力を調節する。

## 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

➡ 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。

メニュー	設定温度	160	180	200	上手に揚げるポイント
		○	○	○	
		低 ● 高			
野菜の天ぷら		➡			①油の量は1L(約900g) 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		➡			
フライ・鶏の唐揚げ		➡			
コロッケ・冷凍食品		➡			
ドーナツ		➡			

## ■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ります。様子を見て火力を調節してください。

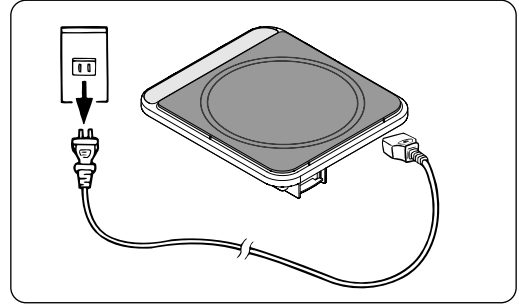
### 揚げ物調理

- 温度調節の範囲は、直径18cm～22cmで鉄製の(テスト時1.2mm厚)天ぷら鍋で油1L(約900g)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。

# 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 必ず電源プラグを抜いて、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。

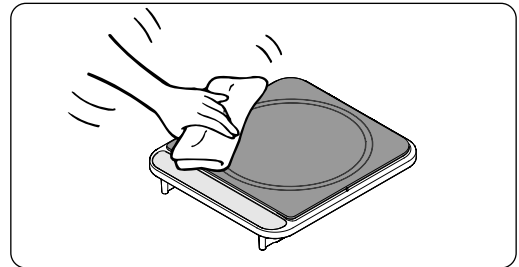
※ラップやアルミ箔を丸めてこすると、よごれがとれやすくなります。

※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。

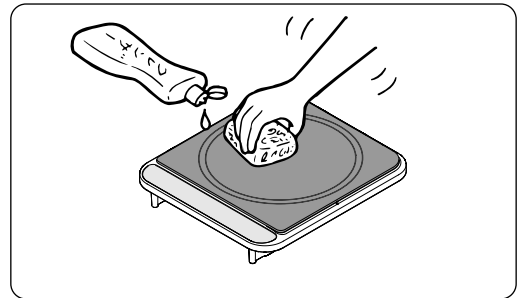
※トッププレートや鍋底に油よごれがついたまま加熱すると、よごれがトッププレートに焼き付いて、取れにくくなるので注意してください。

## ● 吸・排気口のほこり

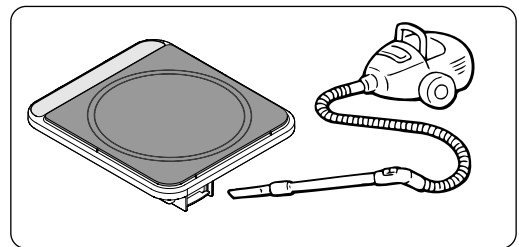
1ヶ月に1度は、吸・排気口にたまったほこりを掃除機で吸い取ってください。  
(ほこりが付いたまま使用すると、故障の原因になります。)



※トッププレート以外は、磨き粉・たわしを使わない。(表面をキズつけます。)



※金属たわしなどはキズをつける恐れがあるので使用しない。





# 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・ケガ・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。

- 電源コードにキズがついた。
- 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。
- 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"> <li>● 電源プラグ・マグネットプラグが抜けていませんか。</li> <li>● マグネットプラグは真っすぐにと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。</li> </ul> <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"> <li>● 電源プラグを抜いて、もう一度差し直してください。</li> </ul>	
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。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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。</li> <li>● 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。</li> </ul>	
調理中に加熱が止まる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 120分(揚げ物60分)以上、加熱または保温をしていませんか。</li> <li>● 故障ではありません。切り忘れ防止機能が働いたためです。引き続き調理する場合は、操作をし直してください。</li> </ul>	
エラー	<p>弱ランプ点滅と電子音</p> <p>弱 ● 中 ● 強</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 鍋をのせていますか。</li> <li>● 使えない鍋をのせていませんか。(8ページ参照)</li> <li>● 鍋の位置が中央からずれていませんか。</li> <li>● 鍋をかえて、おためしください。</li> <li>● スプーンなどの小物をのせていませんか。</li> </ul>
	<p>中弱ランプ点滅と電子音</p> <p>弱 ● 中 ● 強</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 低電圧のエラーです。タコ足配線をしていませんか。</li> <li>● 15A以上のコンセントを単独で使っていますか。</li> <li>● 差し込むコンセントをかえて、おためしください。</li> </ul>
	<p>中強ランプ点滅と電子音</p> <p>弱 ● 中 ● 強</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 空だきになっていませんか。</li> <li>● うすい鍋(フライパンなど)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。</li> </ul>
	<p>中弱ランプと中ランプ点滅と電子音</p> <p>弱 ● 中 ● 強</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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。</li> </ul>
	<p>強ランプ点滅と電子音</p> <p>弱 ● 中 ● 強</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 吸・排気口にほこりがたまっていませんか。(12ページ参照)</li> <li>● 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。</li> </ul>

- 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、故障の可能性があります。電源プラグを抜き、持ち込み修理の依頼を販売店へ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。感電やケガの恐れがあります。

## 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。