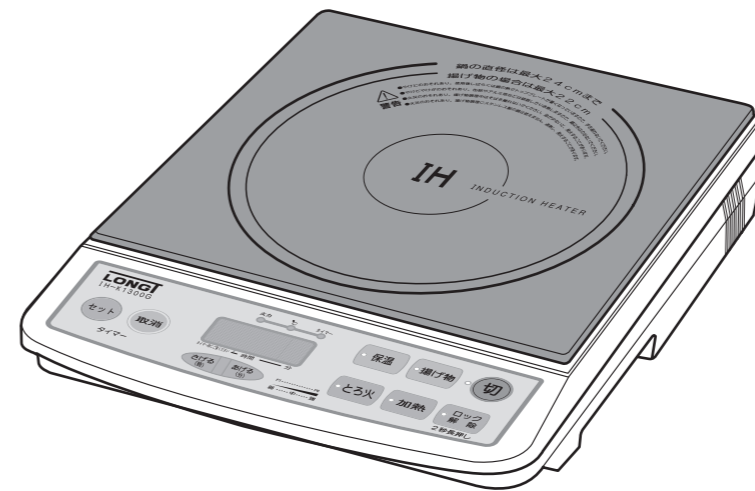


# LONGI

## IH調理器 IH-K1300G

# 取扱説明書

保証書付



### 目次

- 安全上のご注意 ..... 1・2・3・4
- 各部の名称 ..... 5
- チャイルドロック解除の方法 ... 6
- 使用できる鍋 ..... 7
- 使用できない鍋 ..... 8
- 使用方法 ..... 9・10・11・12
- タイマーの使い方 ..... 13
- 調理のポイント ..... 14
- お手入れの仕方 ..... 15
- 故障かな?と、思ったら... ..... 16
- アフターサービス ..... 17
- 修理メモ ..... 18
- 保証書 ..... 裏表紙

### ■仕様

品名	IH調理器	品番	IH-K1300G
電源	AC100V 15A	寸法	(約)幅261mm×奥行372mm ×高さ57mm
消費電力	1300W(±10%)		
加熱	(約)300W~1300W(±10%)	重量	(約)2.2kg
揚げ物	(約)150℃~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。



# 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。
- 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

16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・祝祭日を除く）月～金 午前10時～午後5時

 **0120-933-195**

 株式会社 **山善** 家庭機器営業本部  
関東・大阪・名古屋・九州・東北

## 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。

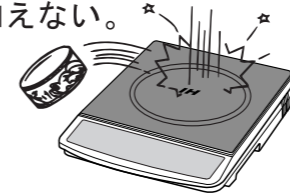
# ご注意

## 警告



禁止

トッププレートに衝撃を加えない。

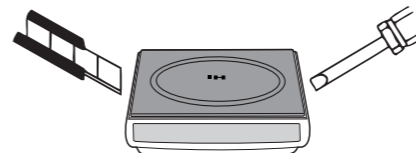


万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと、加熱過ぎたり、異常動作や感電の原因になります。  
●このような場合はコンセントから電源プラグを抜いて使用を中止しすぐに修理を依頼してください。



分解禁止

修理技術者以外の方は、絶対に分解・修理・改造は行わない。

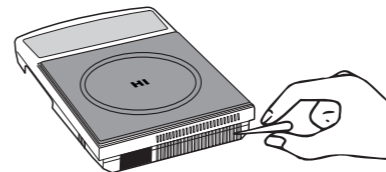


発火したり異常動作して、ケガをすることがあります。修理は販売店にご相談ください。



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。

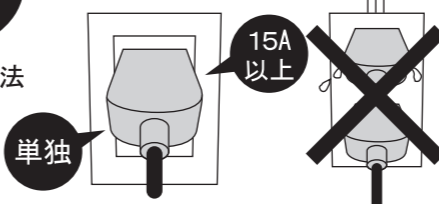


感電や異常動作して、ケガをすることがあります。



電源使用法  
厳守

定格15A以上のコンセントを単独で使う。



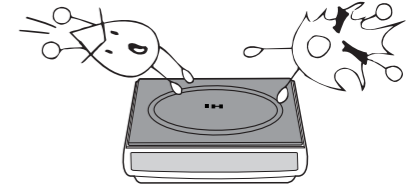
他の器具と併用、タコ足配線をするコンセント部が異常発熱して発火することがあります。

## 注意



禁止

水のかかる所や火気の近くでは使わない。

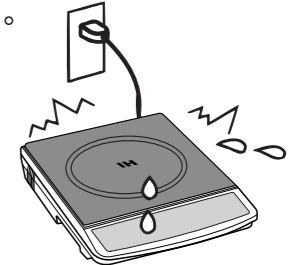


感電・漏電の原因になります。



禁止

交流100V以外では使用しない。

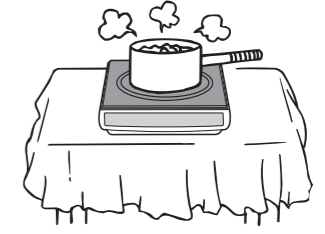


火災・感電の原因になります。



禁止

吸・排気口をふさがない。

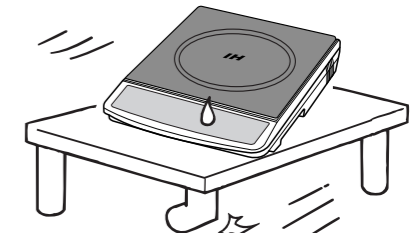


じゅうたん、テーブルクロスなどの上で使って吸気口・排気口をふさぐと、本体内部の温度が上がり、火災の原因になります。



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。

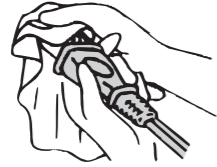
# 安全上の

## ⚠ 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

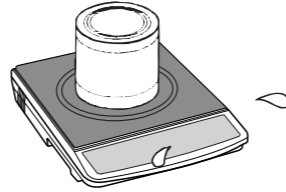


プラグにほこりがたまると、湿気などで漏電不良となり、火災の原因になります。  
●プラグを抜き、乾いた布でふいてください。



禁止

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。



破裂、発熱して、ケガ、やけどをすることがあります。



禁止

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。



また、重たい物を載せたり、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。



禁止

空だき、加熱をしない。

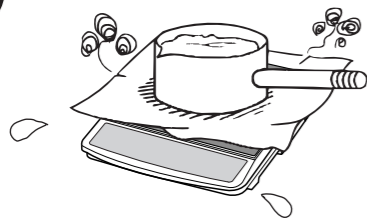


やけどをすることがあります。また、鍋の破損やトッププレートに汚す原因となります。



禁止

鍋の下に紙などを敷かない。

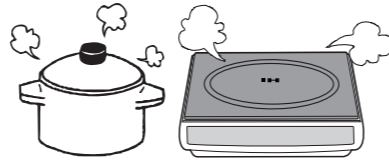


鍋の熱で紙がこげたりします。



接触禁止

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。



やけどをすることがあります。



禁止

本体に鍋をのせたまま持ち運ばない。



鍋が滑り落ちて、やけどの原因になります。



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。



# 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。

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。	●電源プラグ・マグネットプラグが抜けていませんか。 ●ロックが解除されていますか。
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数Wの電力を消費しています。
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。
電子音が鳴っている。	●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。 ●スプーンなどの小物をのせていませんか。
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。

●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。鍋の位置をずらすと止る事があります。  
●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。



警告



分解禁止

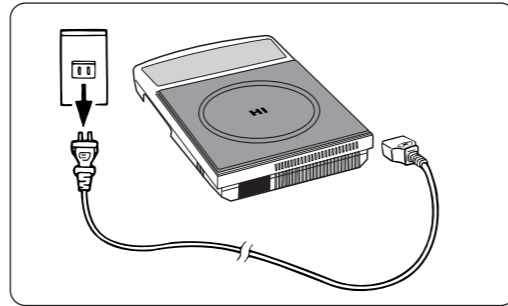
改造はしない! 修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理しない!

- 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。

# 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。)

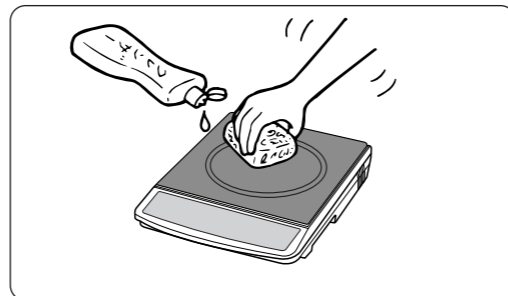
## ●トッププレートの取れにくいよごれ

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。

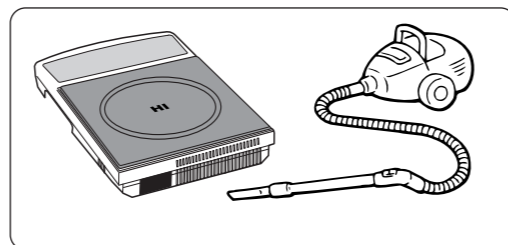
※トッププレートや鍋底に油よごれがついたまま加熱すると、よごれがトッププレートに焼き付いて、取れにくくなりますのでご注意ください。



※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。

## ●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。)



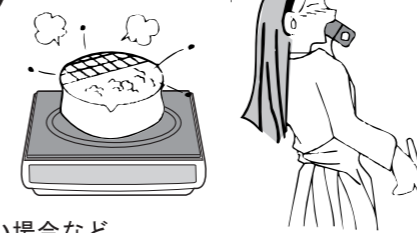
# ご注意

## ⚠ 注意



禁止

揚げ物調理中はそばを離れない。

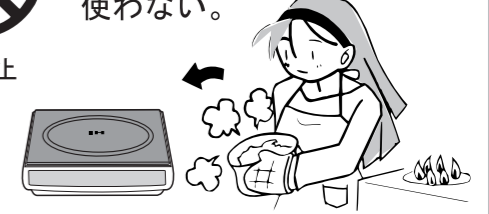


油が少ない場合など、油温が上がり過ぎ発火することがあります。



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。

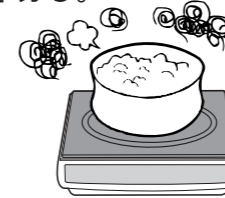


温度制御装置がはたらかず、異常加熱し火災の原因になります。



電源を切る

油煙が多く出たら通電を切る。



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。

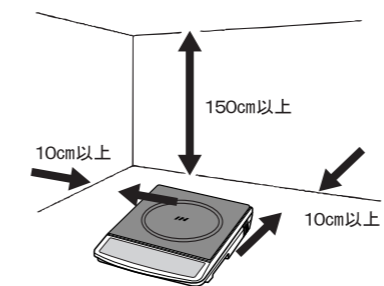
油の飛び散りに注意

※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。

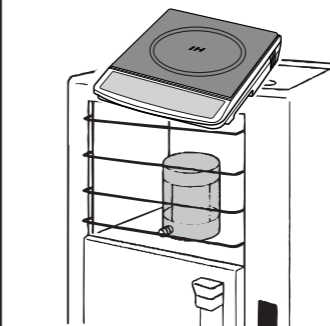
- なべの内側に水滴が付いたまま油を入れしないでください。
- 調理中は顔を近づけないでください。
- 油が適温にならないうちに材料を入れしないでください。油温が上がってくると、油が飛び散って危険です。

# お願い

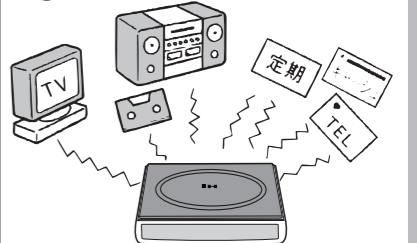
- 1 本体の上方や周囲に可燃性の壁や棚があるときは、十分に離れた所でお使いください。



- 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。



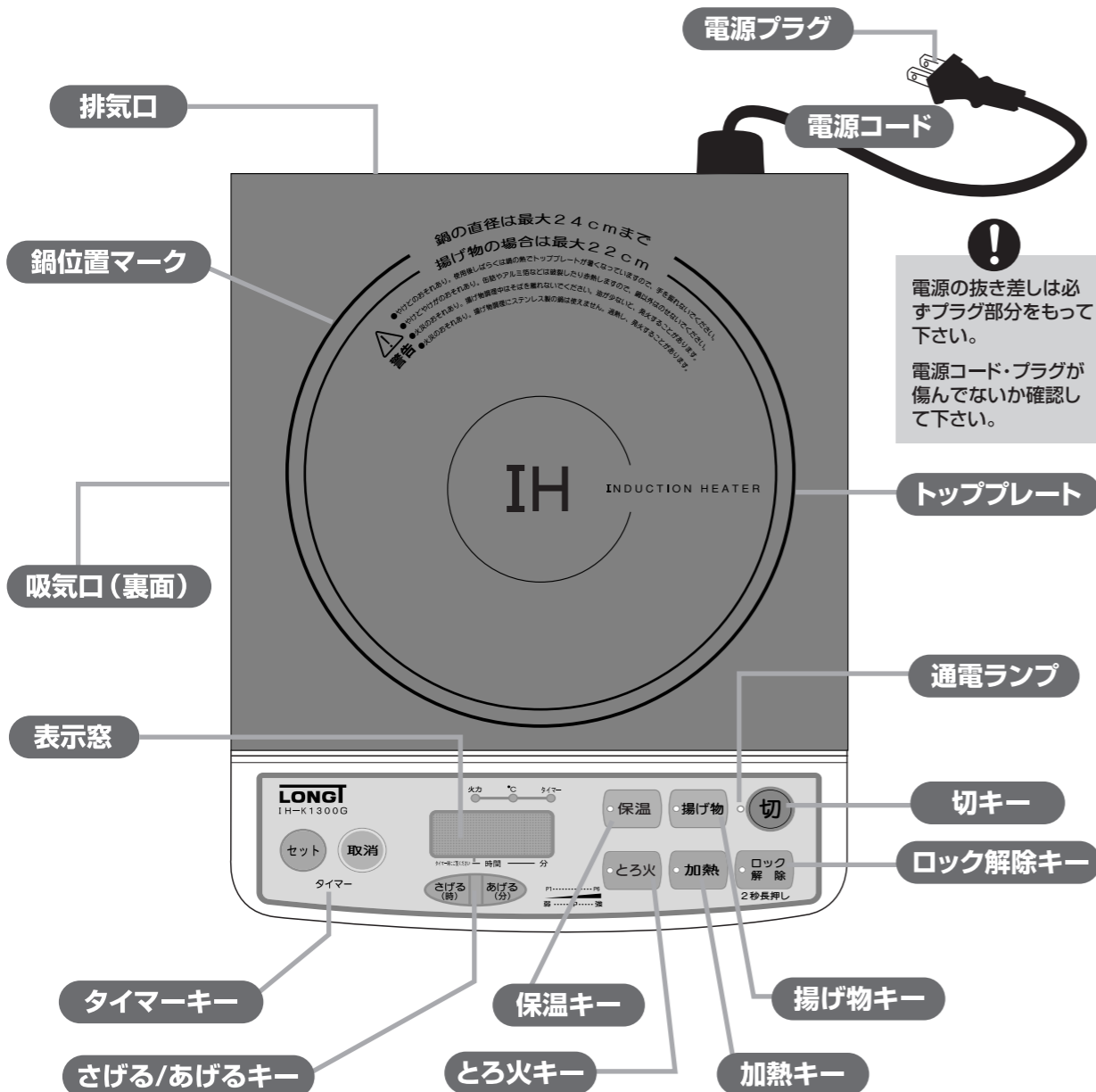
- 3 磁力線が出ているため、磁気に弱いものなどを近づけないでください。



- 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。)

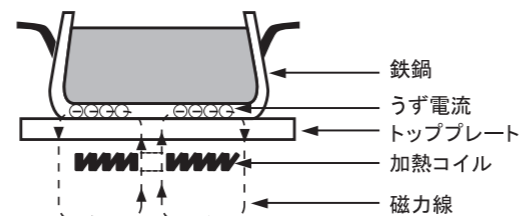
- 4 本品は家庭用です。業務用として使用しないでください。業務用として使用した場合は、著しく寿命が縮まります。

# 各部の名称



## 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。



## 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

※これは温度調節の目安です。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	火力表示	約300W	約600W	約800W	約1000W	約1150W	約1300W	火力調節のポイント
		-P1-	-P2-	-P3-	-P4-	-P5-	-P6-	
煮る	●寄せなべ ●すき焼き ●水炊き ●うどんすき	← 弱 ————— 中 ————— 強 →						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	●酒蒸し ★茶わん蒸し			←			←	火力を強に合わせ、余熱する 火力を強に合わせ、沸騰したら余熱する。
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		←	←	←	←	←	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。

## 揚げ物調理のポイント

揚げ物調理のメニュー例と火力調節の目安

※これは温度調節の目安です。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	温度表示 (°C)	150°C	160°C	170°C	180°C	190°C	200°C	上手に揚げるポイント
		150	160	170	180	190	200	
●野菜の天ぷら	← 低 ————— 高 →		←	←	←			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				←	←			
●フライ・鶏の唐揚げ			←	←	←			
●コロッケ・冷凍食品				←	←	←		
●ドーナツ		←	←	←	←	←		

## 火力調節・温度調節の注意点

### 加熱調理

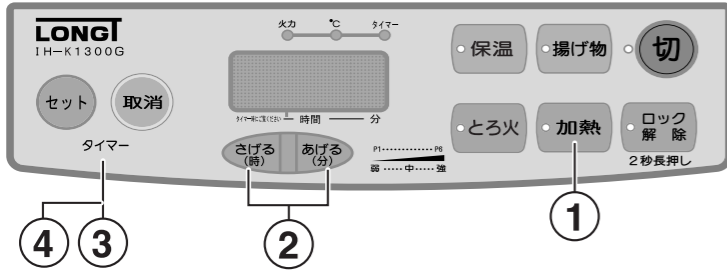
- 焼き物、炒め物など少量の油を入れて加熱する場合は、油の温度が急激に上がり油が発火することがありますので加熱しすぎないようにご注意ください。
- 保温温度は約60°C 75°C 90°Cに設定してありますが、材料、量、鍋の形状、材質などにより異なります。様子を見て設定温度を調節して下さい。

### 揚げ物調理

- 温度調節の範囲は、直径18cm~24cm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下さい。

# 調理タイマーの使い方／加熱調理のとき

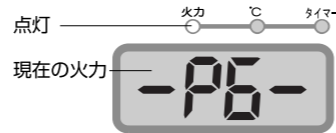
タイマーセットを使用するとセットした時間がたつと、自動的に電源が切れます。



- タイマー使用時は、ふきこぼれや焦げ付きなどに注意して下さい。
- タイマーを使わなくても、最後にキー操作をしてから120分たつと安全機能が働き、自動的に電源が切れます。

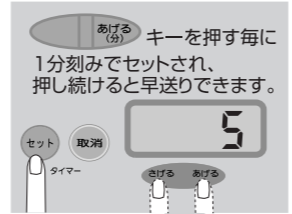
## 1 加熱 キーを押します。

- 電源が入り、火加減が **-P6-** (強) に設定されます。
- ※ 鍋を乗せてなかったり、使えない鍋を乗せた状態では電子音が鳴ります。



## 2 さげる(弱) あげる(分) キーで火力を調節します。

※ 加熱調理のポイント(P14)を参照してください。



さげるキーで押す毎に1時間刻みでセットされます。

## 3 セット キーを押して さげる(弱) あげる(分) キーでタイマー(調理時間)をセットします。

- タイマーは1分～12時間までセットできます。
- 例 …中火で15分セットする場合
- 〈1〉 加熱 キーを押して火力を **-P4-** に合わせます。
- 〈2〉 セット キーを押して さげる(弱) キーで **15** にセットします。
- 〈3〉 セットした時間がくると自動的に電源が切れます。(電子音が鳴り終了をお知らせします)
- ※ タイマーセット後 表示窓には火力が表示されます。

## 4 タイマーセットを取り消すときは、取消 キーを押して解除してください。

### ⚠ やけどの恐れあり

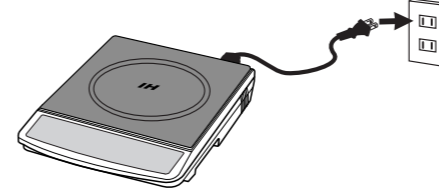
使用後しばらくは、鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため、触れるとやけどをする恐れがあります。

# チャイルドロック解除の方法

(子供のいたずらや、誤操作を防ぎます)

動作終了後2分経過した後に、自動的にチャイルドロックがかかります。また、コンセントを抜いて入れなおした場合もロックがかかります。

## 1 電源プラグをコンセントに差し込みます。

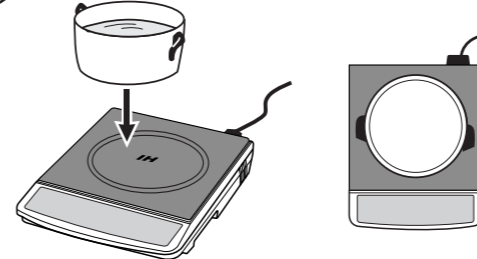


⚠ 使う前に、電源プラグにほこりや異物がないことを確認して下さい。

## 2 鍋に水を入れます。



## 3 鍋をプレートの中央に乗せます。



## 4 ロック解除 キーを長押し2秒以上します。

ロックが解除され操作可能となります。

## 5 動作設定キーを押し、それぞれのモードでスタートさせます。

## 6 揚げ物の場合は、揚げ物 キーを押しスタートさせます。

## 7 調理終了後、切 キーを押します。

## 8 設定変更及び動作停止後の再スタート時には

④からの操作を繰り返します。

### ■安全機能

電源切り忘れ防止機能	切り忘れて通電を続けても、最後にキーを操作した後、何も操作しないで約120分が過ぎた場合には自動的に電源が切れます。
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での発熱を防止し、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。

# 使用できる鍋

## 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  
専用土鍋

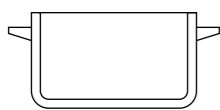


●ステンレス  
(18-0  
18-8  
18-10)



※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



5mm以下の反り

### 大きさ

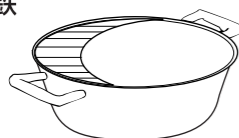


直径12~24cm

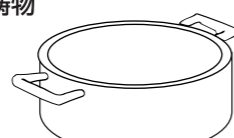
## 揚げ物調理のとき

### 使える材質

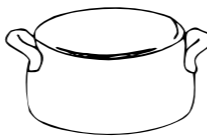
●鉄



●鉄鋳物



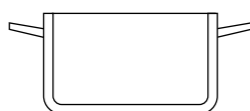
●鉄ホーロー



●多層鋼鍋

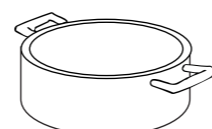
※種類によっては使えない鍋もあります。

### 底形状



鍋底が平ら

### 大きさ



直径18~22cm

### 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「ナベセンサーの使い方」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、揚げ物の場合は火力が強くなる事があります。

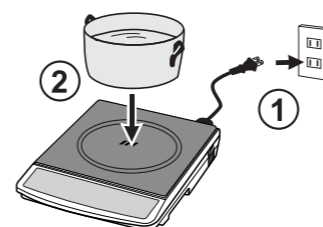
# 使用方法／とろ火のとき

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。

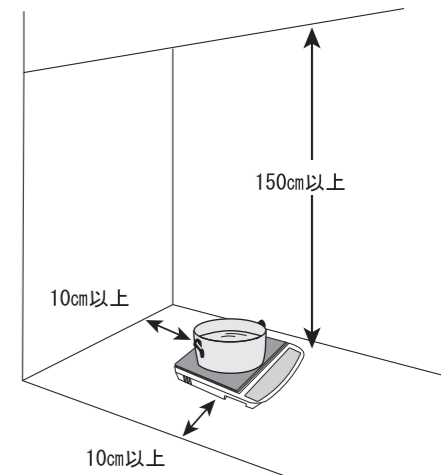
② 鍋に材料を入れ、プレートの中央に乗せます。

※直径24cmより大きい鍋、12cmより小さい鍋は使えません。

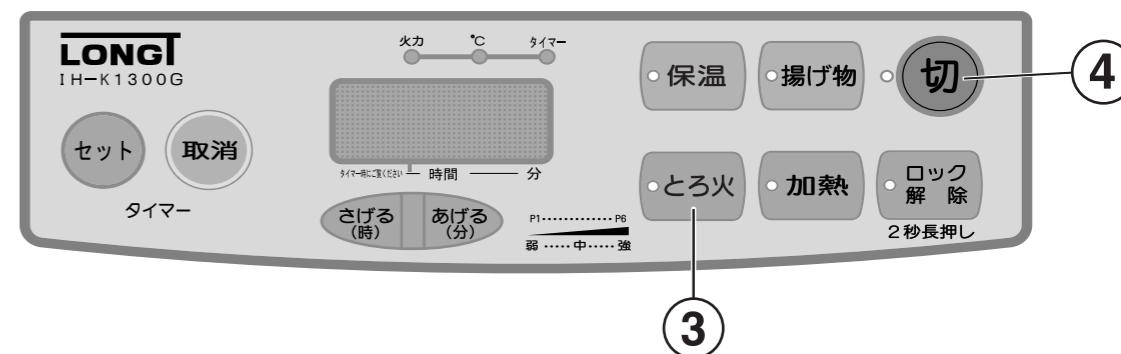


※本体の上や周囲に壁や棚がある場合には、十分に離して使用して下さい。

※アルミ箔、アルミシートなど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とい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。

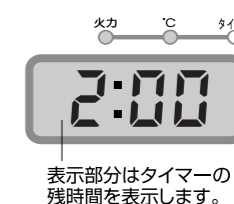


③ とろ火 キーでとろ火調理時間を選び調理します。

- とろ火ボタンを押す毎に2:00 4:00 6:00と繰り返し表示されますので、設定したい時間でボタン操作を終了すると設定になります。

- ※とろ火ランプが点灯し、調理が始まります。  
【例:2時間設定した場合】  
表示窓には「2:00」と表示され、タイマーランプが点灯します。自動的に2時間タイマーがセットされます。(タイマーは「2:00」「1:59」「1:58」とカウントダウンしていき、タイマー終了後、自動的にとろ火調理が終了します。)

※調理にあった設定時間を選び、ふきこぼれや焦げ付きなどに注意してください。



④ とろ火調理を途中で終了する場合は、**切** キーを押して下さい。



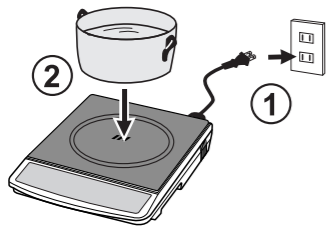
# 使用方法／保温のとき

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ついていないことを確認して下さい。

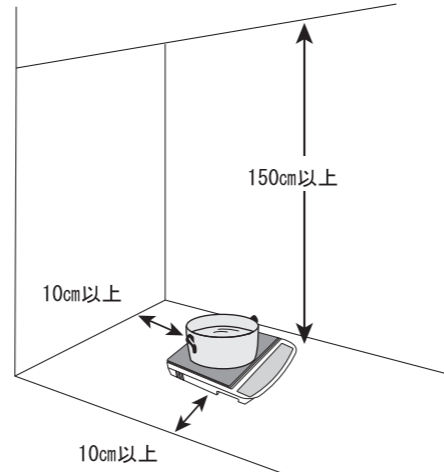
② 鍋に材料を入れ、プレートの中央に乗せます。

※直径24cmより大きい鍋、12cmより小さい鍋は使えません。

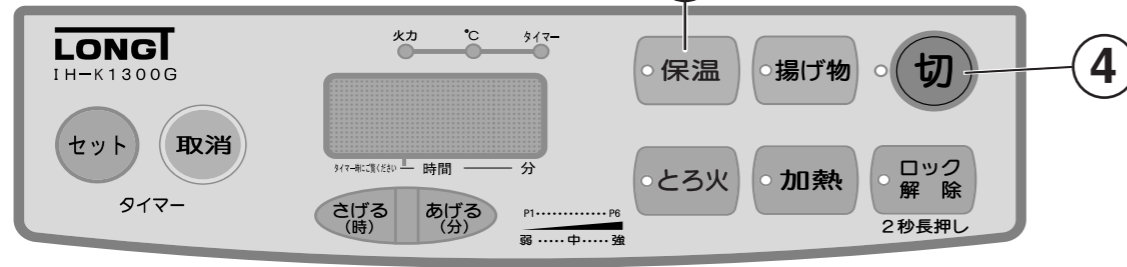


※本体の上や周囲に壁や棚がある場合には、十分に離して使用して下さい。

※アルミ箔、アルミシートなど燃えやすいものを本体の下に敷かないで下さい。



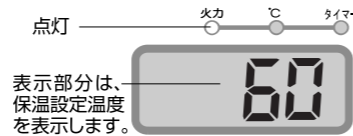
製品を10cm以上壁より離さないとし十分な内部冷却が出来ずに安全装置が働く場合がありますのでご注意ください。



③ 保温 キーで温度を選び保温します。

●保温ボタンを押す毎に60℃ 75℃ 90℃と繰り返し表示されますので設定したい温度でボタン操作を終了すると設定になります。

保温60℃: ミルクの保温に  
保温75℃: 鍋物の保温に  
保温90℃: お湯、コーヒー等の保温に



表示部分は、保温設定温度を表示します。

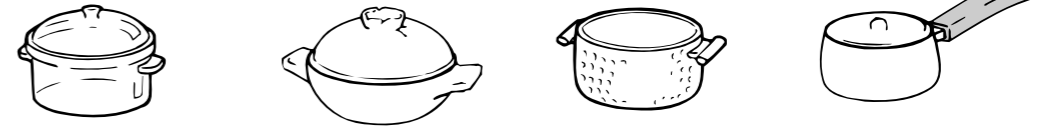
④ 保温を終了する場合は、切 キーを押します。

# 使用できない鍋

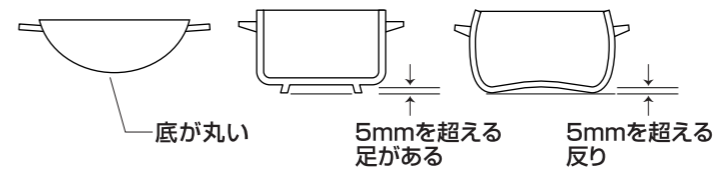
## 加熱調理のとき

### 使えない材質

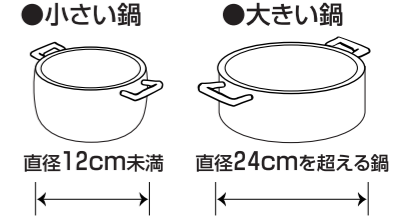
- 耐熱ガラス
- 陶磁器
- 銅
- アルミ
- 普通の土鍋



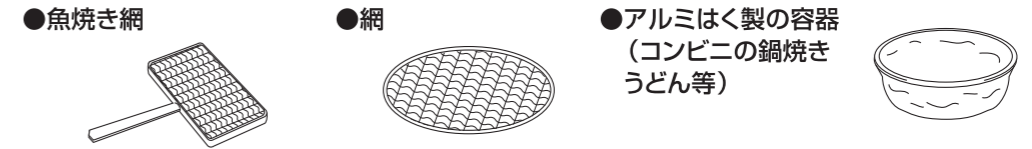
### 底形状



### 大きさ



### その他の使えない物



※底に5mm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時は、P6の安全機能をお読みください。

## 揚げ物調理のとき

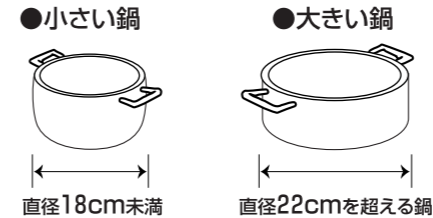
### 使えない材質

- 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

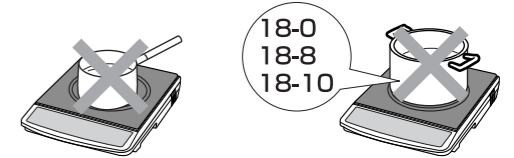


### 底形状



### 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。

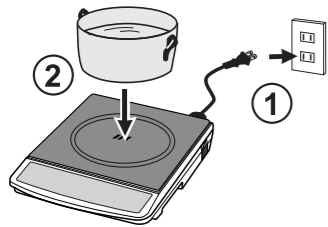


# 使用方法／加熱調理のとき

① 電源プラグをコンセントに差し込みます。

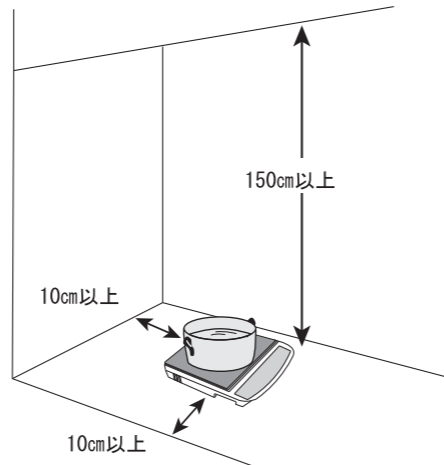
⚠ 使う前に、電源プラグにほこりや異物がないことを確認して下さい。

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。

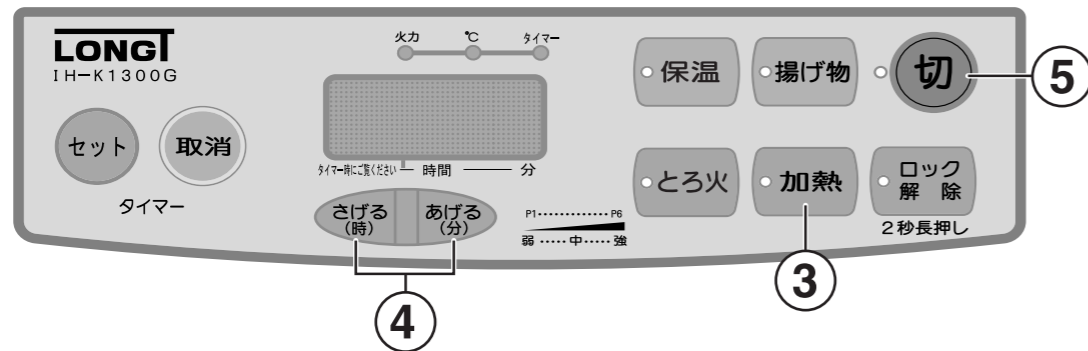


※本体の上や周囲に壁や棚がある場合には、十分に離して使用して下さい。

※アルミ箔、アルミシートなど燃えやすいものを本体の下に敷かないで下さい。



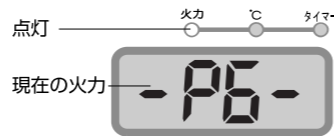
製品を10cm以上壁より離さないとい十分な内部冷却が出来ずに安全装置が働く場合がありますのでご注意下さい。



③ 加熱 キーを押します。

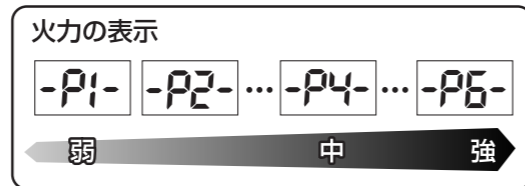
⚠ 加熱キーでの揚げ物調理は、火災の原因になるので絶対にしないで下さい。

●電源が入り、火加減が「P6」に設定され、加熱ランプが点灯します。  
※鍋を乗せていなかったり、使えない鍋を乗せた状態では電子音が鳴ります



④ さげる あげる キーで火力を調節しながら調理します。

※加熱調理のポイント(P14)を参照してください。



⑤ 調理終了後、切 キーを押します。

⚠ やけどの恐れあり

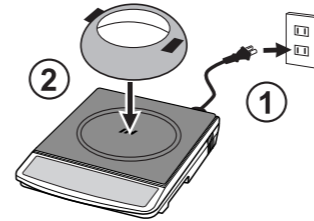
使用後しばらくは、鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため、触れるとやけどをする恐れがあります。

# 使用方法／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。

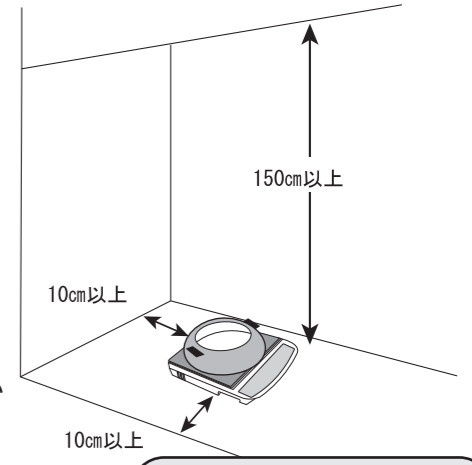
② 鍋に油を入れ、プレートの中央に乗せます。  
※約1ℓの油で使用して下さい。  
※直径22cmより大きい鍋、18cmより小さい鍋は使えません。



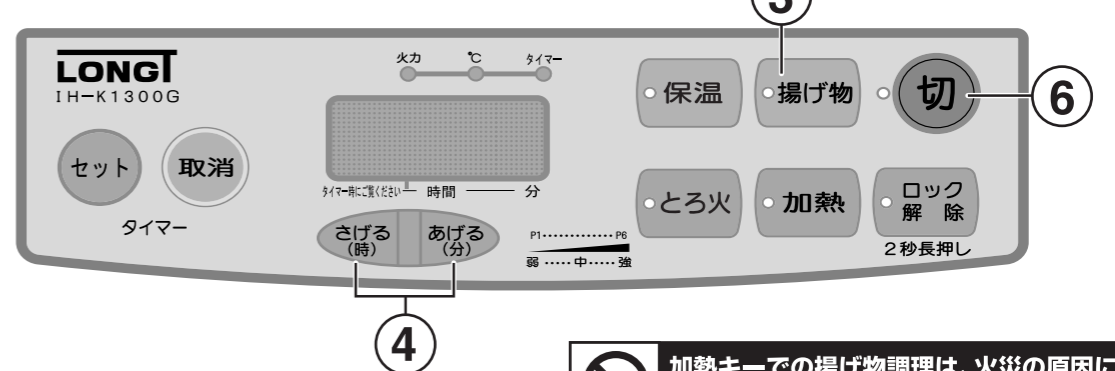
※本体の上や周囲に壁や棚がある場合には、十分に離して使用して下さい。

※アルミ箔、アルミシートなど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い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 揚げ物 キーを押します。

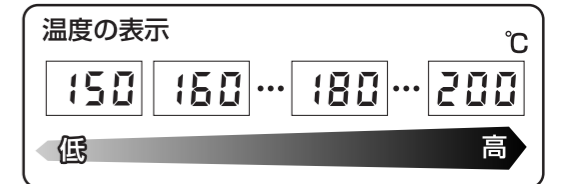
⚠ 加熱キーでの揚げ物調理は、火災の原因になるので絶対にしないで下さい。

●電源が入り、温度が「200℃」に設定され、揚げ物ランプが点灯します。  
鍋を乗せていなかったり、使えない鍋を乗せた状態では電子音が鳴ります。



④ さげる あげる キーで温度を選び予熱します。

●予熱中は℃ランプが点滅しています。  
※揚げ物調理のポイント(P14)を参照してください。



⑤ 電子音が鳴ったら調理します。

●設定温度の油温になると、℃ランプが点灯に変わり予熱完了をお知らせします。

⑥ 調理終了後、切 キーを押します。

⚠ 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。