

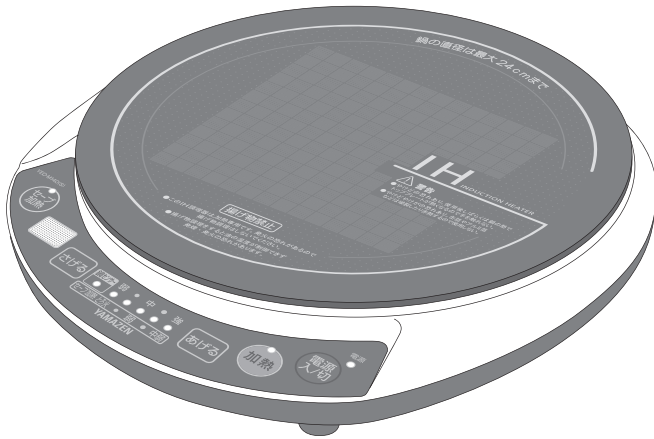


# 卓上IH調理器 YED-M140(S)

## 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。

**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	YED-M140(S)
電源	AC100V 50Hz～60Hz
消費電力	1400W(±10%)
加熱	(約)300W～1400W
セーブ加熱	(約)70W～700W
本体寸法	(約) 幅 305mm 奥行 327mm 高さ 55mm
本体重量	(約)1.9kg
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 / セーブ加熱調理のとき	9
加熱調理のポイント	10
セーブ加熱調理のポイント	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
保証書	裏表紙

**警告** ●ペースメーカーなど医用電気器機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。

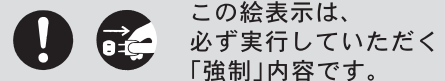
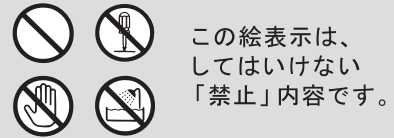
## 警告

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。



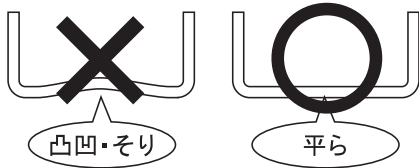
# 警告



禁止

調理する場合の警告。

- 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。



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。

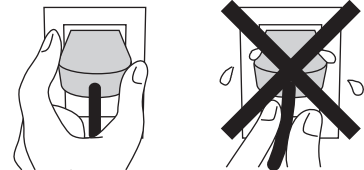


感電・ショート・故障の原因になります。



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

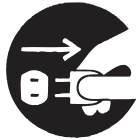
電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。



感電、ショート、発火の原因になります。

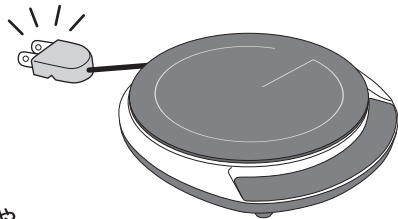
# ご注意

## 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。

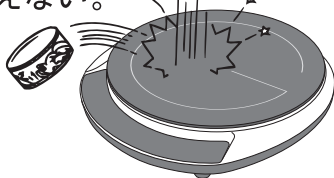


ケガ、やけどや、  
感電・火災の原因になります。



禁止

トッププレートに衝撃を  
加えない。

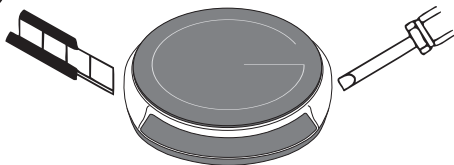


万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと、  
加熱し過ぎたり、異常動作や感電の原因になります。  
●このような場合はコンセントから電源プラグを抜い  
て使用を中止しすぐに修理を依頼してください。



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。

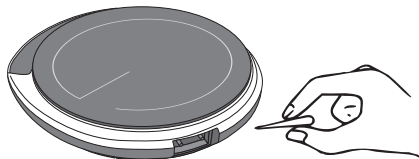


発火したり異常動作して、ケガをすることがあります。  
修理は販売店にご相談ください。



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。



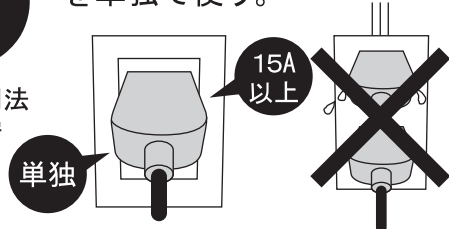
感電や異常動作して、ケガをすることがあります。

## 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。

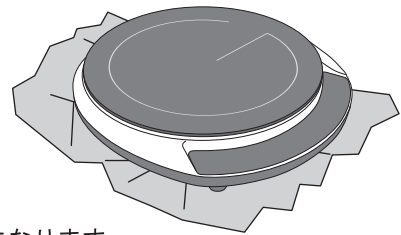


他の器具と併用、タコ足配線をするコンセント部  
が異常発熱して発火することがあります。



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。



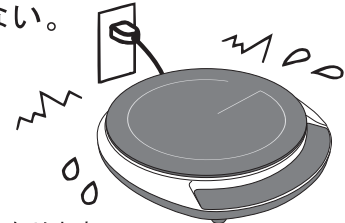
火災の原因になります。

## 注意



禁止

交流100V以外では使用  
しない。

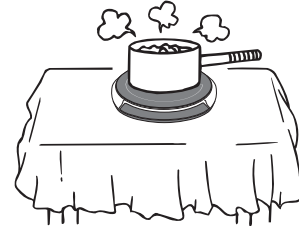


火災・感電の原因になります。



禁止

吸・排気口をふさがない。



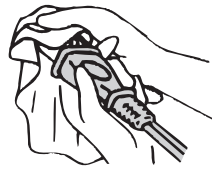
じゅうたん、テーブルクロスなどの上で使って吸気  
口・排気口をふさぐと、本体内部の温度が上がり、  
火災の原因になります。

## ⚠ 注意



電源プラグの  
掃除

電源プラグ・器具用プラグのほこりなどは定期的にとる。



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

使用できる鍋以外の物はのせない。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。



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。



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。

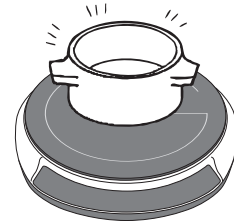


また、重たい物をのせたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。



禁止

空だき、加熱をしない。

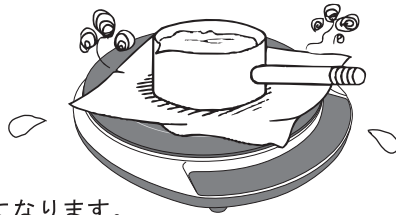


やけどをする恐れがあります。本体や鍋が破損します。発煙や発火し、火災の原因になります。



禁止

鍋の下に紙・アルミ箔・よごれ防止シートなどを敷かない。

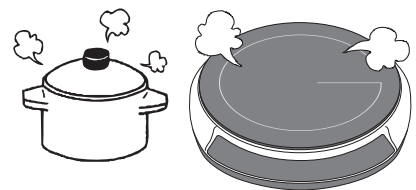


火災の原因になります。鍋の温度を正しく検知できない場合があります。



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。

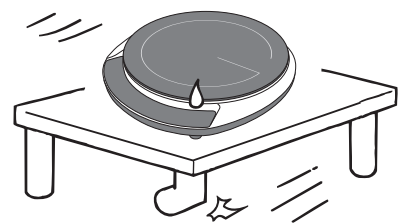


鍋が滑り落ちて、やけどの原因になります。



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。

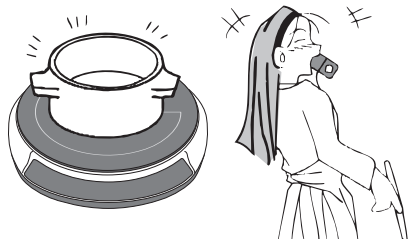
# ご注意

## ⚠ 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。

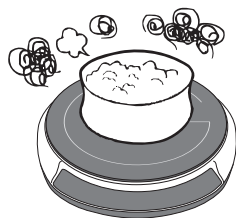


温度制御装置がはたらかず、異常加熱し火災の原因になります。



電源を切る

煙が多く出たら通電を切る。

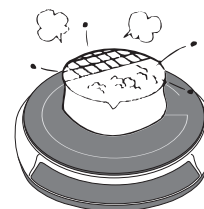


調理物が高温になっているため発火し火災の原因になります。



禁止

揚げ物調理は絶対にしない。

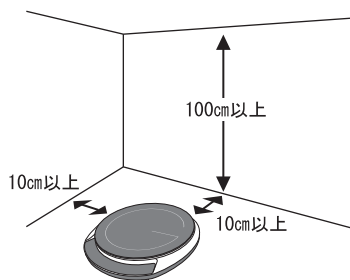


火災の原因になります。

## お願い

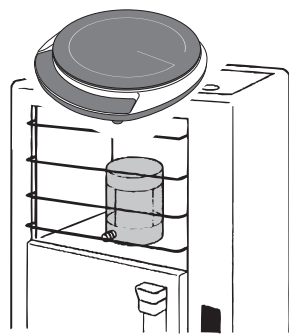
1

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。



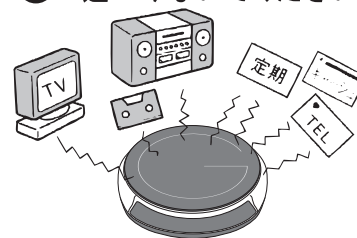
2

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。）

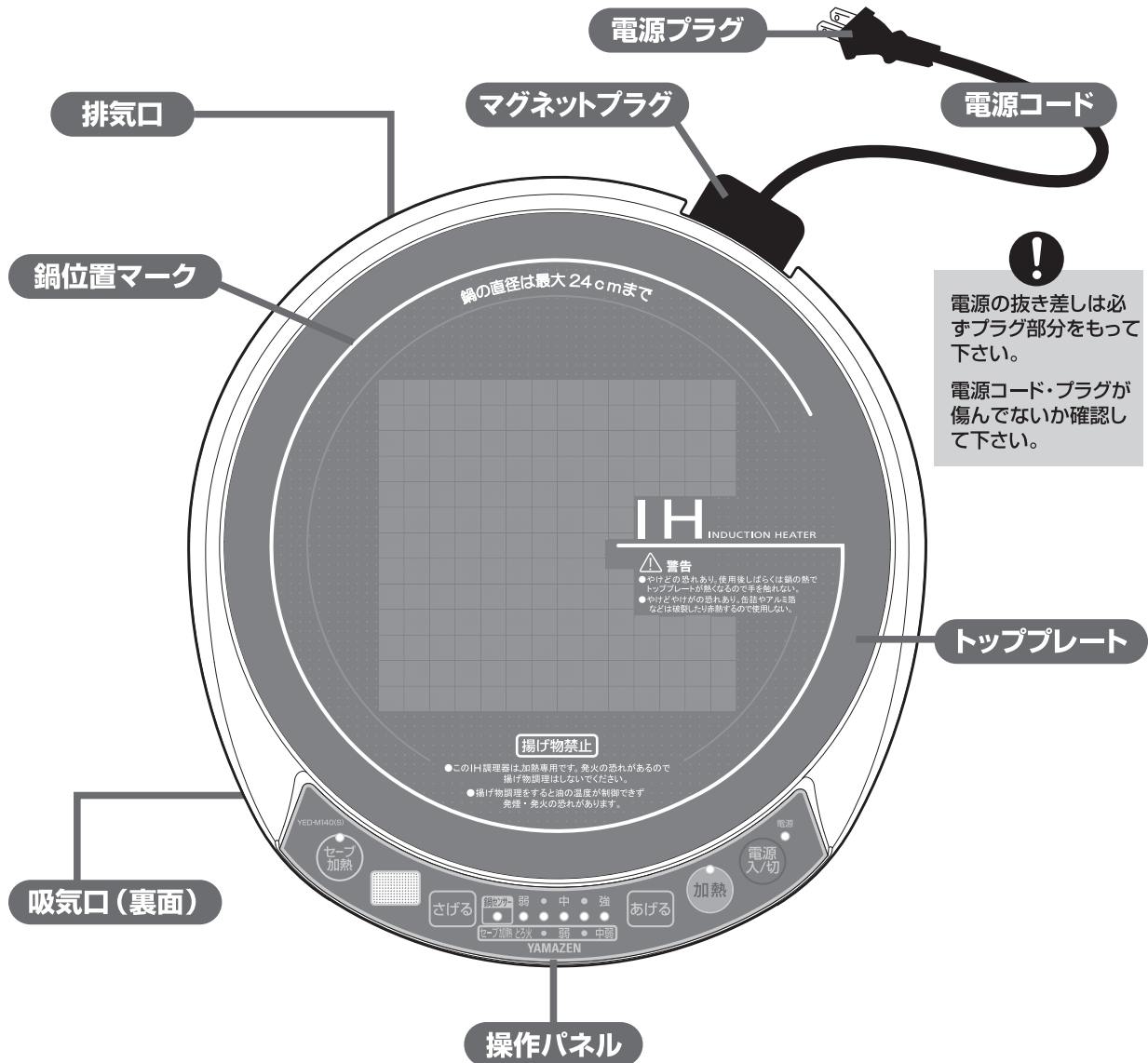
4

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、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。誤作動や故障、火災の原因となります。

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

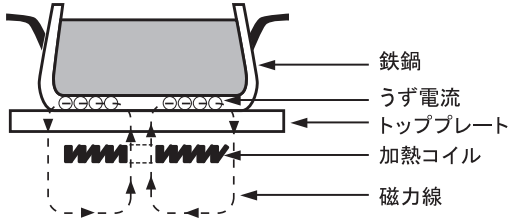


**!**  
電源の抜き差しは必ずプラグ部分をもって下さい。  
電源コード・プラグが傷んでないか確認して下さい。

※このIH調理器に付属の電源コードはYED-M140(S)の専用コードです。

## IH調理器の加熱のしくみ

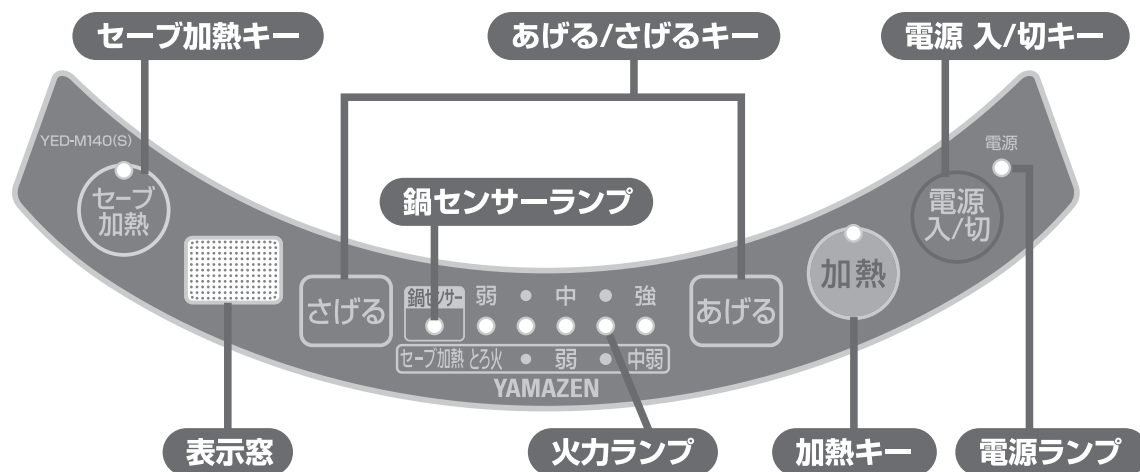
加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに鉄鍋などをのせると、鉄鍋にうず電流が生じ、鍋自体が発熱します。



## **!** 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。
- 電源ランプ：電源が入のとき点灯します。
- 加熱キー：加熱調理を行います。  
※火力は 弱(300W)～強(1400W)で設定できます。
- セーブ加熱キー：セーブ加熱調理を行います。  
※火力はとろ火(70W)～中弱(700W)で設定できます。
- あげる/さげるキー：加熱、セーブ加熱の火力を調節できます。
- 鍋センサーランプ：鍋をのせていない場合や、使えない鍋をのせると、ランプが点灯し電子音が鳴ります。  
表示窓には「E1」と表示され、火力ランプが点滅します。
- 火力ランプ：加熱、セーブ加熱の火力を表示します。  
※加熱火力 弱～強(赤色に点灯します)  
※セーブ加熱火力 とろ火～中弱(緑色に点灯します)
- 表示窓：加熱火力、セーブ加熱火力、エラーを表示します。

## ■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分後に運転を停止します)
鍋なし 自動OFF	鍋をはずすと電子音でお知らせし、約2分後に運転を停止します。
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分後に運転を停止します。
空だき防止 自動OFF (異常温度上昇防止機能)	鍋の温度が異常に上がりすぎたとき、電子音でお知らせし運転を停止します。 (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、空だき防止を検知しない場合があります)

# 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



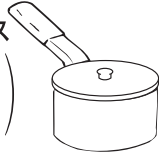
●鉄ホーロー



●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



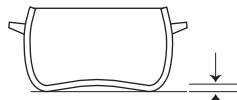
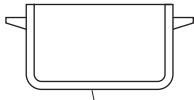
●IH対応アルミ箔製の容器  
(コンビニの鍋焼きうどん等)



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

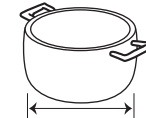


鍋底が平ら 2mm以下のそり

## 大きさ

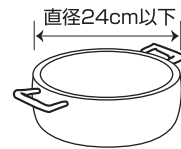
焼き物などで使用するフライパンは底が平らなものをお使いください。

●小さい鍋



直径12cm以上

●大きい鍋



直径24cm以下

## 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、火力は加熱モードの「中」以下または、セーブ加熱モードでお使いください。
- 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。
- 火力は加熱モードの「中」以下または、セーブ加熱モードでお使いください。

## 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」として見わかります。

# 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



●ステンレス製  
ボール



※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



底が丸い



2mmを超える足がある



2mmを超えるそりがある

## 大きさ

●小さい鍋



直径12cm未満

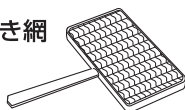
●大きい鍋



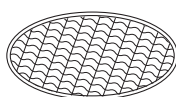
直径24cmを超える鍋

## その他の使えない物

●魚焼き網



●網



※底に2mm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働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

加熱調理は、弱(約300W)から強(約1400W)で運転します。焼き物や炒め物など強い火力が必要な場合に適しています。

## ① 電源プラグをコンセントに差し込みます。

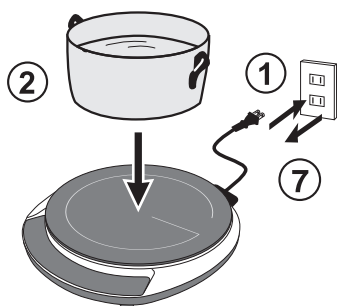
**!** 使う前に、電源プラグにほこりや異物、ピンなどがついていないことを確認してください。感電・ショート・発熱の原因となります。



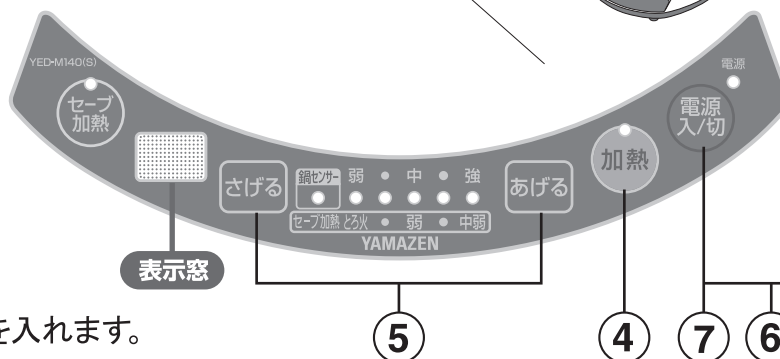
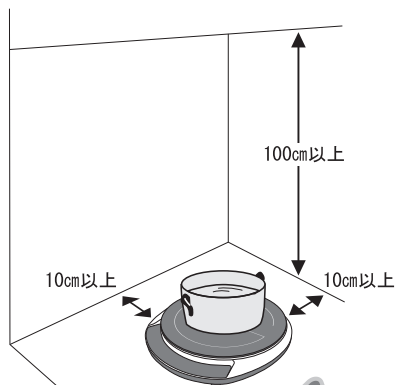
加熱キーでの揚げ物は、火災の原因になるので絶対にしないでください。

## ② 鍋に水などを入れ、プレート中央にのせます。

※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 加熱 キーを押します。

表示窓に「P3」と表示され、加熱火力「中」で運転を開始します。

火力ランプは「赤色」に点灯します。

※鍋をのせていない場合や、使えない鍋をのせると、鍋センサーランプが点灯し電子音が鳴ります。

表示窓には「E1」と表示され火力ランプが点滅します。

## ⑤ さげる あげる キーで火力を調節しながら調理します。

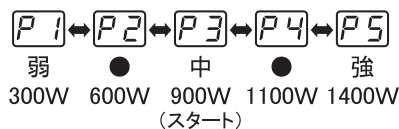
※調理のポイント(10ページ)を参照してください。

※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。

※加熱調理中に、セーブ加熱キーを押すと、セーブ加熱調理に切り替わります。(詳しくは9ページ参照)

表示窓の火力表示



## 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する場合があります。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／セーブ加熱調理のとき

セーブ加熱調理は、とろ火(約70W)から中弱(約700W)で運転します。最大電力が加熱調理の約半分に抑えられるので、1~2人前用や少量の材料で調理、とろ火で温める場合に適しています。

## 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、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。

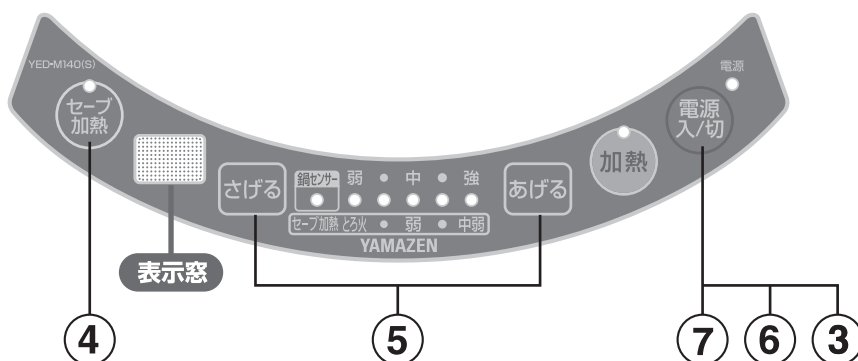
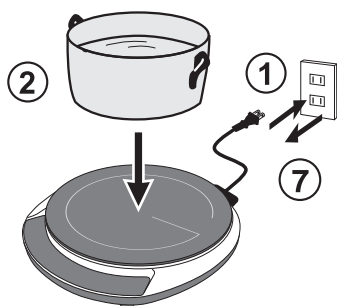


セーブ加熱キーでの揚げ物は、火災の原因になるので絶対にしないでください。

※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。

## 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。



## ③ 電源入/切 キーを押し電源を入れます。

## ④ セーブ加熱 キーを押します。

表示窓に「53」と表示され、セーブ加熱火力「弱」で運転を開始します。

火力ランプは「緑色」に点灯します。

※鍋をのせていない場合や、使えない鍋をのせると、鍋センサーランプが点灯し電子音が鳴ります。表示窓には「E1」と表示され火力ランプが点滅します。

セーブ加熱「SAVE」のS 53 火力を表示します 1~5

## ⑤ さげる あげる キーで火力を調節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。

※セーブ加熱で調理中、加熱キーを押すと、加熱調理に切り替わります。(詳しくは8ページ参照)

表示窓の火力表示  
51 ← 52 ← 53 ← 54 ← 55  
とろ火 ● 弱 ● 中弱  
70W 150W 300W 500W 700W  
(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する場合があります。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

▬ 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。

火力表示 メニュー		約 300W	約 600W	約 900W	約 1100W	約 1400W	火力調節のポイント 
		P1 弱	P2 ●	P3 中	P4 ●	P5 強	
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	▬				▬	沸騰したら火力を弱める。
焼く	ホットケーキ	▬		▬			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節してください。
- 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節してください。

## セーブ加熱調理のポイント

セーブ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

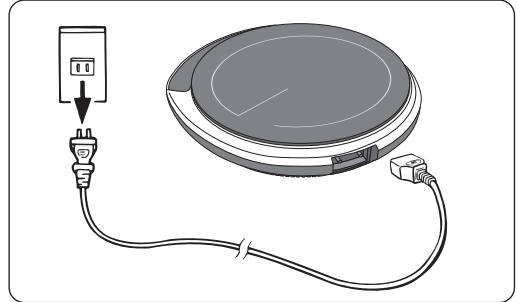
※1~2人前用や少量の材料で調理をする場合の火力調節の目安です。鍋の種類や材料の量によって、火力を調節してください。

火力表示 メニュー		約 70W	約 150W	約 300W	約 500W	約 700W	火力調節のポイント 
		S1 とろ火	S2 ●	S3 弱	S4 ●	S5 中弱	
煮る	鍋焼きうどん等						火力を中弱に合わせ、 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	▬				▬	火力を中弱に合わせ、 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			▬		▬	沸騰したら火力を弱める。
焼く	ホットケーキ		▬				火力を中弱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	▬					

# 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。

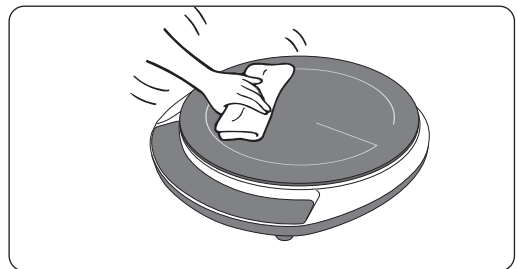
※鍋を焦げ付かせたりすると、トッププレートがひどくよごれることがあります。

※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。

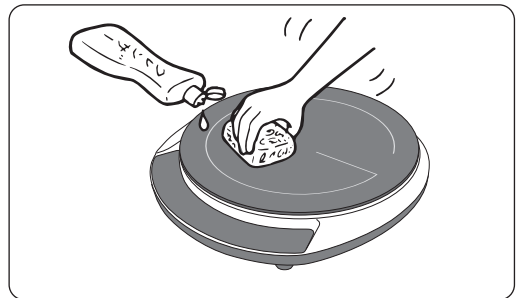
## ●吸・排気口のほこり

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。

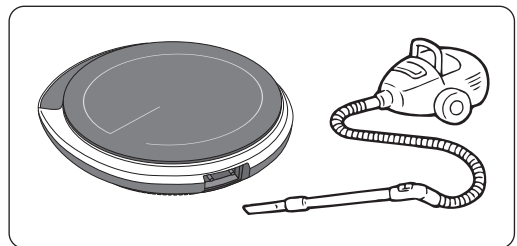
(ほこりが付いたまま使用すると、故障の原因になります。)



※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

表示窓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。

表示窓の表示とエラー内容	次の点検をおこなってください。
<p><b>E1</b> 安全機能の鍋検知センサー機能が働いている場合のエラーです。</p>  <p>同時に鍋センサーランプが点灯します。</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。(7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、おためしてください。</li> </ul>
<p><b>E2</b> 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。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● タコ足配線をしていませんか。</li> <li>● AC100V15A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の場所をかえて、おためしてください。</li> <li>● 発電機などの不安定な電源を使っていませんか。</li> </ul>
<p><b>E3</b> 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。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● コードリールを使っていませんか。</li> <li>● 上記を確認してエラー表示がでる場合は、お買い上げの販売店にお問合せください。</li> </ul>
<p><b>E4</b> 安全機能の空だき防止自動OFFが働いている場合のエラーです。</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(フライパン等)で調理する場合は、火力をさげておためしてください。</li> </ul>
<p><b>E5</b> 約8分間、鍋などの調理器具の温度変化を検出できない場合に運転を停止するエラーです。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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てください。</li> </ul>
<p><b>E0</b> 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。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 吸・排気口にほこりがたまっていますか。</li> <li>● 吸・排気口のまわりを布や物などで塞いでいませんか。</li> <li>● 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。</li> <li>● 本体の排気口(後面)から壁面まで10cm以上離れていますか。</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>
<p><b>E7</b> <b>E8</b> <b>E9</b> <b>EE</b> 本体内部の温度検出をするセンサーの異常です。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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。</li> </ul>

# 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。

### ■ 修理を依頼される前に、次のことをご確認ください。

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。</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1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ずが電力を消費します。</li> </ul>
電子音が鳴っている。 (12 ページ参照)	<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。(7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>● スプーンなどの小物をのせていませんか。</li> </ul>
調理中に加熱が止まる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 120分以上加熱していませんか。</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。</li> </ul>
使っている途中で火力感がなくなった。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 火力が強すぎて空だきに近い状態になっています。</li> <li>● 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。</li> <li>● 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。</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、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。