

IH調理器 保証書

持込修理

型番	SIH-1400(RE/RD) / SIH-14H	
お客様	ご住所	〒□□□ □□□□ TEL
	お名前	様
保証期間	本体	お買上げ日から 1年 お買上げ日 年 月 日
	販売店	住所・店名 TEL (印)

- この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて、無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについて、ご不明の場合は、お買上げの販売店、または、お客様ご相談センターへお問い合わせください。
- お客様の正常なご使用状態で、万一故障した場合は、本保証書記載内容によりお買上げの販売店が無料修理いたします。
- 左の欄に記入のない場合は有効とはなりませんから必ず記入の有無をご確認ください。もし記入がない場合は、直ちにお買上げの販売店にお申し出ください。本書は再発行致しませんので紛失しないよう大切に保管してください。

●販売店様へ：太ワクの中は必ず記入してお渡してください。

保証規定

- 1 メーカー保証期間内(お買上げ日から1年間)に、正常な使用状態において、万一故障した場合には無料で修理いたします。
- 2 修理は、お買上げの販売店に必ず本保証書をご提示の上ご依頼ください。
- 3 ご贈答、ご転居の際は、事前にお買上げの販売店、電気店へご相談ください。
- 4 つぎのような場合には、保証期間内でも有料修理になります。
 - イ) 使用上の誤り、不当な修理や改造による故障及び損傷
 - ロ) お買上げ後の輸送、移動、落下等による故障及び損傷
 - ハ) 火災、地震、風水害、落雷、塩害、ガス害、その他天災地変、公害及び異常電圧などによる故障及び損傷
 - ニ) 車輛、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
 - ホ) 一般家庭以外(例えば業務)に使用された場合の故障及び損傷
 - ヘ) 腐食、穴づまりによる故障及び損傷
 - ト) プラスチックの表面(フッ素樹脂加工も含む)及びメッキの摩耗や打痕による損傷
 - チ) 本書のご提示がない場合
 - リ) 本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書替えられた場合
- 5 本保証書は日本国内においてのみ有効です。This guarantee is valid only with in Japan.
- 6 本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

年月日	サービス内容	点検印
・		
・		
・		

株式会社 石崎電機製作所

■お客様ご相談センター 〒340-0807 埼玉県八潮市新町9 TEL.048-931-3110

W-YU-1508

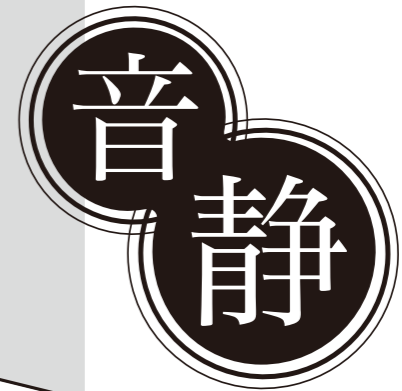
IH調理器(家庭用)

型番 SIH-1400(BE/RD) SIH-14H

取扱説明書

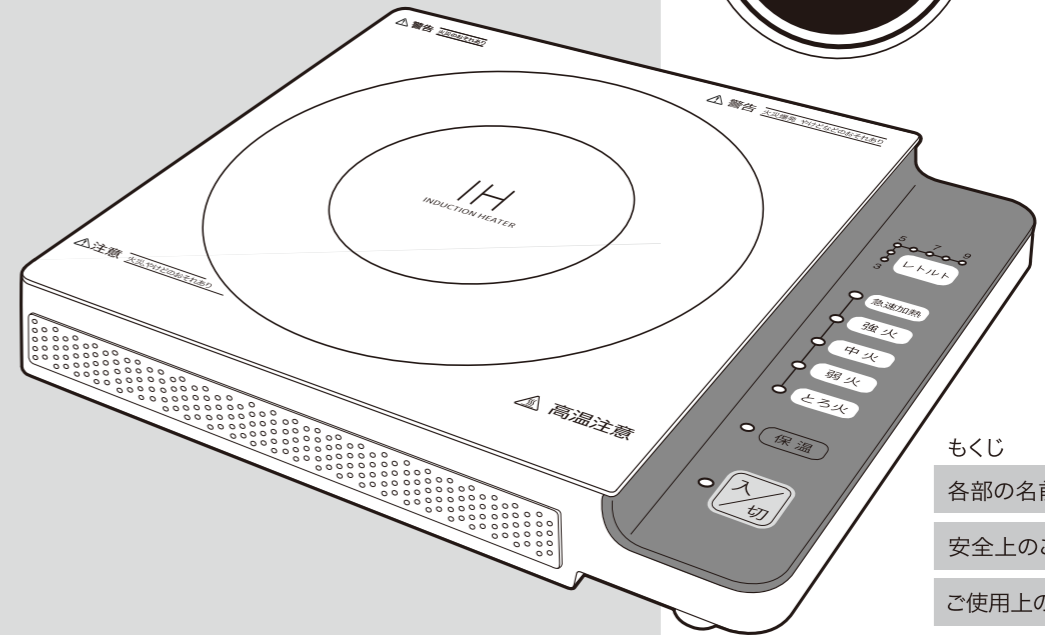
■保証書付

OTO-SHIZUKA



このたびは当社製品をお買い上げいただきましてまことにありがとうございました。

必ずご使用前にこの取扱説明書(保証書付)を最後までお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあと、いつでも必要な時に取り出せるように、所定の場所に必ず保管してください。

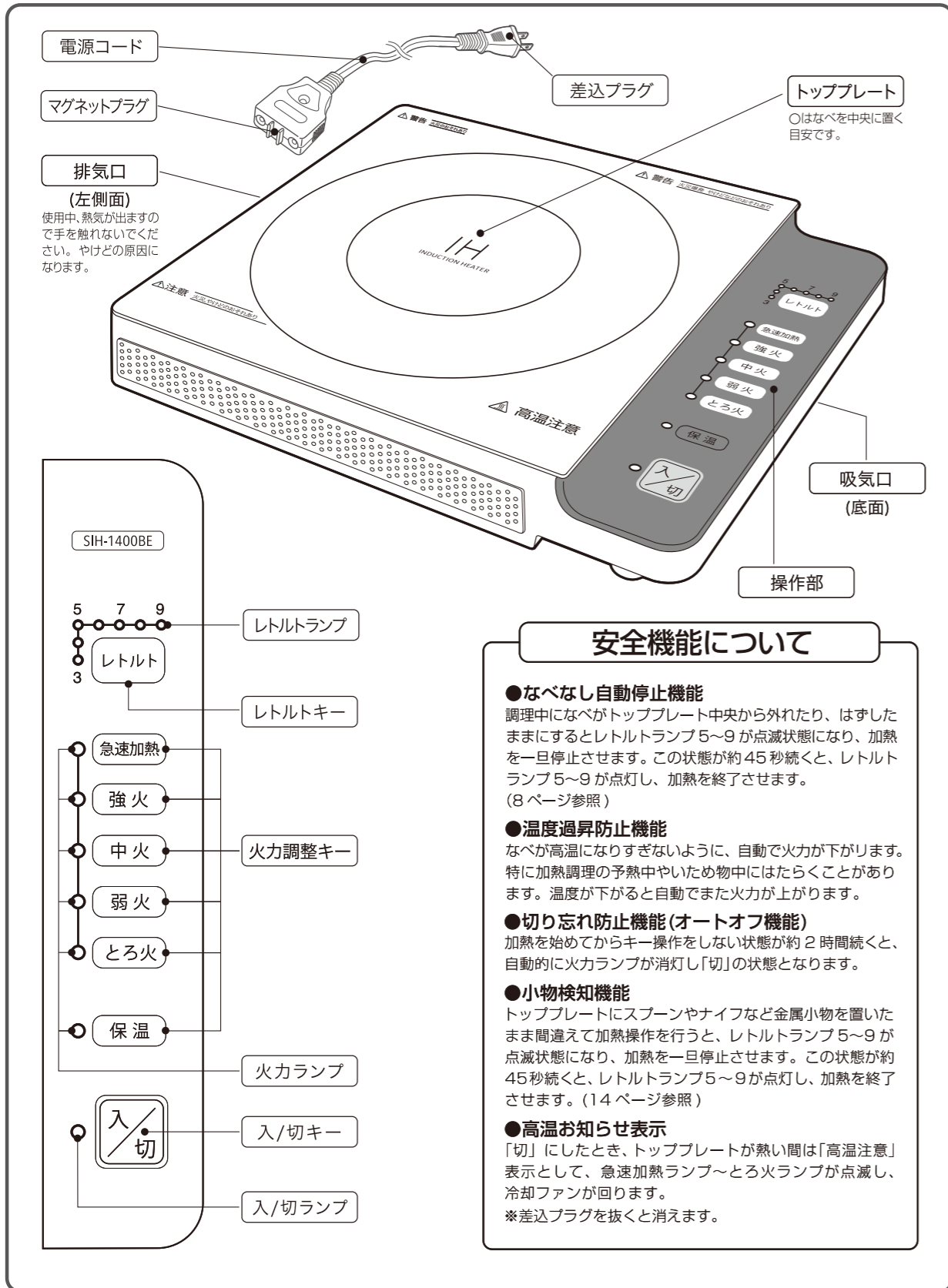


[特長]

- なべなし自動停止機能
- 温度過昇防止機能
- 切り忘れ防止機能(オートオフ機能)
- 小物検知機能
- 高温お知らせ表示

もくじ	ページ
各部の名前	1
安全上のご注意	2~5
ご使用上のご注意	5~6
使えるなべの見分け方	7
使えるなべと使えないなべ	8
正しい使い方	9~12
お手入れ	13
こんな表示がでたら	14
故障かな?と思ったら	15~16
仕様	17
保証とアフターサービス	18
保証書	裏表紙

各部の名前



安全上のご注意

この取扱説明書では、使われる方や他の人々への危害や財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容(表示・図記号)をよく理解して、記載事項を必ずお守りください。

●表示と意味は次のとおりです。

	警告	この表示を無視して間違った取り扱いをしますと、使用者や近付いた方が死亡または重傷を負う可能性が想定されることを表しています。
	注意	この表示を無視して間違った取り扱いをしますと、使用者や近付いた方が障害を負う可能性が想定されること、また、物的損害のみの発生が想定されることを表しています。

※物的損害とは、家屋、家財及び家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

●具体的な絵表示には次の意味がありますので十分に理解してお読みください。

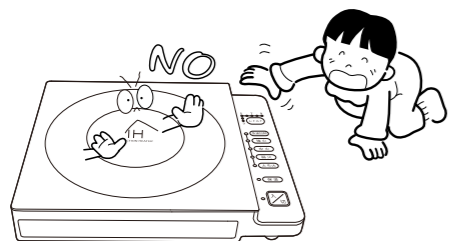
	禁止(してはいけないこと)を示します。 具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示しています。
	強制(必ずすること)を示します。 具体的な強制内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示しています。

警告	
	改造はしない。また修理技術者以外の人は絶対に分解したり修理をしない。火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店にご依頼ください。
	吸・排気口やすき間にピンや針金などの金属・異物を入れない。感電・異常動作によるけがの原因になります。
	マグネットプラグをなめさせない。特に乳幼児にはご注意ください。感電・けがの原因になります。
	電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない。火災・感電の原因になります。
	差込プラグは根元まで確実に差し込む。火災・感電・ショートの原因になります。
	電源コードや差込プラグが傷んでいたり、外れかかったマグネットプラグやコンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。火災・感電・ショートの原因になります。
	マグネットプラグにピンやごみを付着させない。火災・感電・ショートの原因になります。
	トッププレートには ■IH対応のなべ・やかん・フライパン等の調理器具以外の物を載せない。 ●カセットコンロ・ボンベ・缶詰など誤って加熱すると爆発します。 ●アルミ箔なべ・レトルトパック・紙バック(内側にアルミ箔を貼ったもの)・アルミ箔・金属製スプーン・なべのふたなど破裂によるけが、加熱によるやけどの原因になります。 ●可燃物や引火物 ふきん・紙・アルミホイル・油など火災・やけどの原因になります。 ●レトルト調理は指定のなべを必ず使用してください。(12ページ) ■衝撃を加えない。 ひびが入ったり割れたら、手を触れずに差込プラグを抜いて使用を中止し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
	異常・故障時には、直ちに使用を中止し、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する。 ・スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。 ・コゲくさい臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がある。 ・その他の異常や故障がある。 火災・感電・けがの原因になります。

安全上のご注意(2)

警告

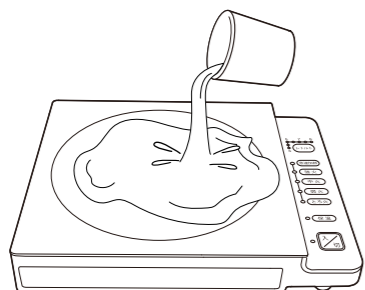
禁止 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。
乳幼児に触れさせない。
火災・感電・けが・やけどの原因になります。



禁止 交流100V以外の電源は使用しない。
火災・感電の原因になります。

禁止 いため物・焼き物をするときは
●そばを離れない。
●予熱の火力は弱めにし加熱しすぎない。
少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します。
なべ底が薄いもの・反っているものは赤熱します。

禁止 水につけたり、水をかけたりしない。
火災・感電・ショートの原因になります。
水ぬれ禁止



禁止 ぬれた手で差込プラグの抜き差しはしない。
ぬれ手禁止 感電・けがの原因になります。

注意 定格15A以上のコンセントを単独で使用する。
他の器具と併用すると、分岐コンセント部の異常発熱による火災の原因になります。

注意 液体を加熱するときは、加熱前にかき混ぜ、調理中は火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる。(カレー、みそ汁、吸物、牛乳などの煮物や汁物)
水や調理物を加熱していると突然ふき上げたり、なべが跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあります。

注意 差込プラグの刃及び刃の取付面にほこりが付着している場合はよく拭く。
火災の原因になります。

注意

注意 ホーローなべや塗装なべ等は空焼きしたり焦げつかせないようにする。
底面のホーローや塗装が溶けて焼きつきトッププレートが破損する原因になります。

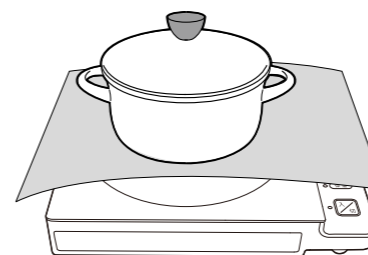
禁止 他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した熱い油を使用しない。
温度制御が正しくはたらかず、火災・やけどの原因になります。

禁止 空焼きや過熱をしない。
やけど・調理物の発火・なべの破損・トッププレートの変色・破損などの原因になります。

禁止 トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない。
火災・異常動作の原因になります。

禁止 市販の電磁調理器カバーや紙やシート等をなべ・プレートなどの下に敷かない。
安全機能が正しくはたらかずなべの熱で紙がこげたり、火災の原因になります。

禁止 専用の電源コード以外を使ったり電源コードを他の機器に転用しない。
火災の原因になります。



注意 ●お手入れの際には、次の事を守る。
■ベンジン、シンナー、みがき粉(トッププレート以外)は使用しない。
■酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤、住宅用合成洗剤など)は使用しない。
■吸・排気口に水が入らないよう注意する。
感電・漏電・ショートの原因になります。

禁止 水のかかるところや、火気の近くでは使用しない。
火災・感電・漏電の原因になります。

禁止 調理以外の用途に使用しない。(湯たんぽなどを加熱しない)
火災・けが・やけどの原因になります。

禁止 吸・排気口をふさがない。
テーブルクロスや紙など吸いこみやすいものの上で使用し、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。

禁止 調理中はなべに顔を近づけない。
油が飛び散り、やけどの原因になります。

禁止 不安定なところで使わない。
本体が傾いているとなべ等がすべり落ち、内容物がこぼれてやけど・けがの原因になります。

禁止 使用中はそばを離れない。
火災の原因になります。

禁止 使用中・使用後しばらくは、トッププレートに手を触れない。
なべの熱による高温のため、やけどの原因になります。

禁止 なべ・なべのつってなどの高温部には触れない。
やけどの原因になります。

安全上のご注意(3)

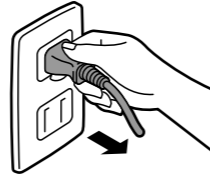
⚠ 注意

● 本体になべやプレートなどを載せたまま持ち運ばない。
なべがすべり落ちて、けが・やけどの原因になります。

● 操作部やマグネットプラグ上になべ底がかからないようにする。
火災の原因になります。

● お手入れは本体が十分に冷めてから行う。
やけどの原因になります。

● 差込プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず差込プラグ部分を持って引き抜く。
火災・感電・ショートの原因になります。

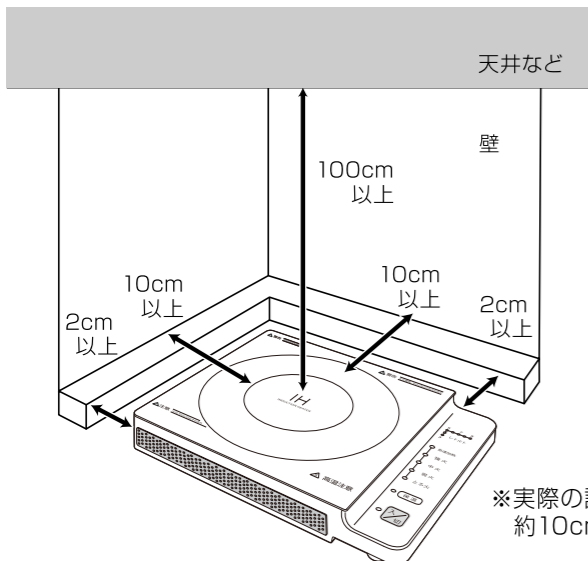


● 心臓用のペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する。
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

● 使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因になります。

使用上の注意

● 周囲の可燃物から、次の距離を離して使用してください。



※実際の設置では、後面にマグネットプラグがあるので約10cmの距離が必要となります。

使用上の注意(2)

● あっせんなべに約700mlの常温水でレトルト調理をしてください。

● 磁気に弱いものは近づけないでください。
ラジオ・テレビ・補聴器・無線機・パソコンなどは雑音・異常動作の原因になります。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ICカードなどは、記録が壊れたり消える場合があります。

● IHクッキングヒーターの上で本機を使用しないでください。
IHクッキングヒーターが故障する原因になります。

● トッププレートの上で電磁誘導加熱の調理機器(IHジャー炊飯器など)を使わないでください。
本製品が故障する原因になります。

● テーブルなどの上に長期間置いたままにしないでください。
テーブル表面に脚ゴムの跡が残ることがあります。

● 土鍋やガラスなべ、直火用魚焼き器は使わないでください。

「IH または CHIH 付、IHで使える」と表示している土鍋やガラスなべ、直火用魚焼き器などでも形状によってはIH調理器が故障したりなべが割れたりする場合がありますので使わないでください。

● トッププレートの上になべのふたや受皿、パーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かないでください。
加熱すると、火災・故障の原因になります。

● 酸の強い食品がついた場合はすぐふきとってください。
ジャム・レモン汁・梅を使った食品などを放置すると、トッププレート、プレート枠が変色する原因になります。

● 害虫(ゴキブリなど)が製品内に侵入すると故障の原因になります。
適切な環境下でご使用・保管してください。

● トッププレートの汚れについて
なべ底が汚れたまま加熱するとトッププレートに汚れがこびり付くことがあります。
お手入れのしかた(13ページ)を参照ください。

● 空焼きについて
空焼きによって、トッププレートが変色することがあります。
空焼きをされたなべは、底面が変形している場合がありますので、使用しないでください。

● なべ底が薄いなべや多層なべ、なべ底がステンレスのなべ、ホーローの密着が良くない鉄ホーローなどなべの種類によっては音(ジー音、カチカチ音)や共鳴音(キーン音、キューン音)が発生することがあります。またなべのとつてに振動を感じる場合があります。これは磁力線によりなべ自体が振動するため、異常ではありません。
なべの位置をすらしたり、置き直したり、火力を変更したりすると音が止まる場合があります。
トッププレートやなべ底がぬれているときになべが動く場合があります。使用前にふいてください。

● トッププレートに重いものを乗せないでください。
トッププレートにひび割れやそりが起こり、故障の原因になることがあります。
使用できる重さは内容物を含めて約10kgまでです。
使用されないときも、重いものをのせないでください。

● くん煙殺虫剤について
くん煙殺虫剤をご使用の際は覆いをするか部屋の外に出して直接煙に触れないようにしてください。
本製品が故障する原因になります。

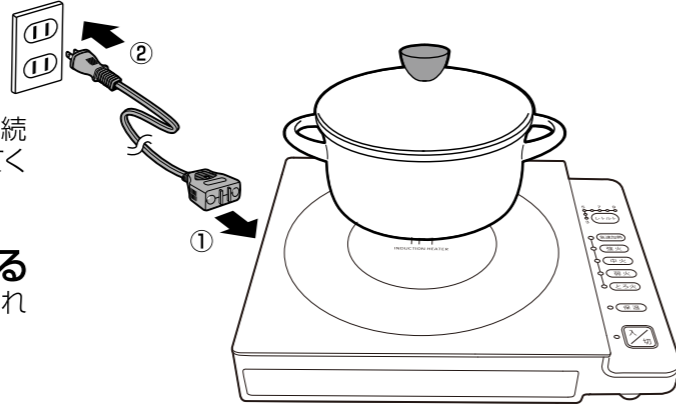
● 熱に弱いものの上では使わないでください。
熱で家具や敷物を傷め、変色・変形の原因になります。

使えるなべの見分け方

① 電源コードを

①、②の順に差し込む

- マグネットプラグは本体と磁力で接続するため、金属片の付着に注意してください。



② なべに水を入れ中央にのせる

- なべは、トッププレートの中央にすれないように確実にのせてください。

③ 入切 キーを押す

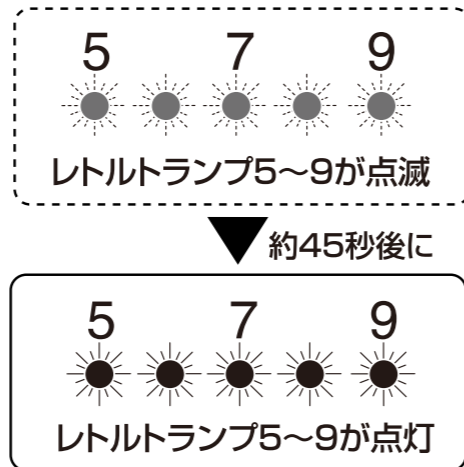
④ 中火 キーを押す

○ 使えるなべは 中火 キーを押した場合

- 急速加熱
- 強火
- 中火ランプが点灯 ▶ ● 中火
- 弱火
- とろ火

- 確認後はすぐに「入切」キーを押して電源を切ってください。そのまま放置しますと、なべが加熱され熱くなります。
- 中火ランプが点灯したなべでも、底の丸いものや底に約3mm以上の脚や反りがあるなべは正しく温度を検知できないので使えません。又、なべの形状や材質により火力が弱くなる場合があります。

× 使えないなべは



- 約45秒後に「ピピッ」と異常報知音を発生してレトルランプ5~9が点灯します。確認後はすぐに「入切」キーを押して電源を切ってください。

⚠ 注意

- ホーローなべや塗装なべ等は空焼きしたりしない。底面のホーローや塗装が溶けて焼きつきトッププレートが破損する原因になります。

使えるなべと使えないなべ

なべの材質と形状で、使える○ 使えない×を確認する

- IH調理器には、財団法人 製品安全協会の または の付いたなべをおすすめします。(なべの説明書をよくお読みになり、なべに適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。)

鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○
ステンレス	18-0タイプ (磁石がつく)	○
	18-8・18-10タイプ (磁石がつかない)	△ なべの種類によっては、火力が弱くなったり加熱できないものがあります
多層なべ	間に鉄をはさんでいるタイプ 底が18-0ステンレスのもの (なべ底に磁石がつくもの)	○ 間にはさんでいる材質で、火力が変わります
	間に銅やアルミをはさんでいるタイプ (磁石がつかない)	× (マークのあるなべは使用できません)
銅・アルミ		× (マークのあるなべは使用できません)
ガラス・陶磁器(土鍋など) 直火用魚焼き網 (IHで使えたと表示しているものも含む)		×
底が平らな形状		○ 平らな底の直径 約12~24cmのもの
底に反りや脚のある形状		× 反りや脚が約3mm以上あるものは使えません
底がまるい形状 (中華なべなど)		×

保温をするときは

- 調理物の種類や量・なべの材質・大きさにより実際の温度と異なる場合があります。ふたをしないと温度が低くなったりする場合があります。

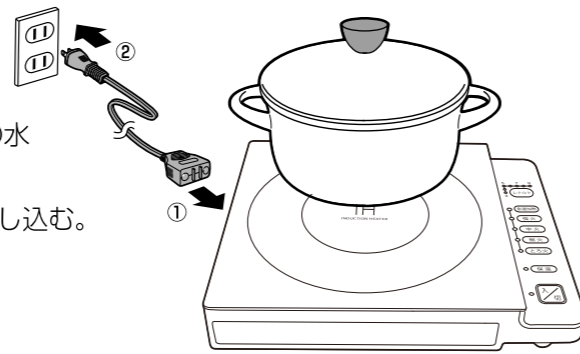
お知らせ

- 底がうすいものは、底が変形することがあります。
- 底がうすいものや底が反っているものは、強火で加熱すると赤熱する場合があります。
- なべ底が厚いものは使用できない場合があります。
- はり底のなべは、なべ本体とはり底の密着が悪くなると共鳴音の原因となったり、熱の伝わりが悪くなって、安全機能が働き、加熱が弱くなったり加熱されなくなる場合があります。

正しい使い方

準備

- 加熱調理**
なべを中央に置く。
- レトル調理**
あっせんなべに約700mlの水を入れ中央に置く。
- 電源コードを①、②の順に差し込む。**
- 入切 キーを押す**



お知らせ

使い始めは

●排気口などから、少量の煙やにおいがでることがあります。

使用中は

- 「ピチッ」という音がすることがありますが、なべの熱膨張によるものです。
- なべ底が薄いなべや多層なべ、なべ底がステンレスのなべ、ホーローの密着が良くない鉄ホーローなどなべの種類によっては音（ジー音、カチカチ音）や共鳴音（キーン音、キューン音）が発生することがあります。またなべのとつてに振動を感じる場合があります。これは磁力線によりなべ自体が振動するため、異常ではありません。
- なべの位置をずらしたり、置き直したり、火力を変更したりすると音が止まることがあります。
- トッププレートやなべ底がぬれているときになべが動く場合があります。使用前にふいてください。
- 本体内部から冷却ファンの運転音などがします。
- 排気口から熱気が出て、卓上が熱くなりますので熱に弱いものの上で使用しないでください。

加熱調理

なべ物・焼き物・いため物など

- 中火 キーを押す**
- 調理に合わせて火力を調節する**

加熱は火力 **中火** で始まります

- 急速加熱
- 強火
- **中火**
- 弱火
- とろ火

中火ランプが点灯

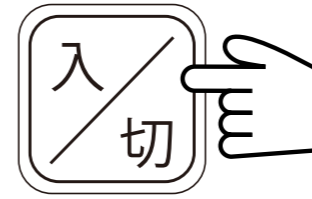
火力の目安

- 急速加熱 約1400W
- 強火 約1200W
- 中火 約800W
- 弱火 約300W
- とろ火 約100W相当

レトルランプ5～9が点滅

- 加熱は火力調整キーを選び押し、事により加熱が始まります。
- 火力調節の目安は、(11ページ)をご参照ください。
- 初めて使用するときには、少量の煙やにおいがでることがありますが、異常ではありません。
- ※なべによっては空焼きすると火力ランプ部にエラーが表示される場合があります。こんな表示が出たら(14ページ)をご覧ください。
- なべをのせず **火力調整** キーを押したり、調理中になべを持ち上げると、レトルランプ5～9が点滅します。

- 入切 キーを押すと、加熱を停止します。**



- トッププレートが熱い間は、高温お知らせ表示が点滅し、冷却ファンが回ります。

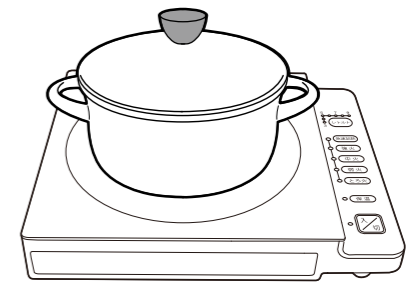
注意

- 差込プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず差込プラグ部分を持って引き抜く
火災・感電・ショートの原因になります。

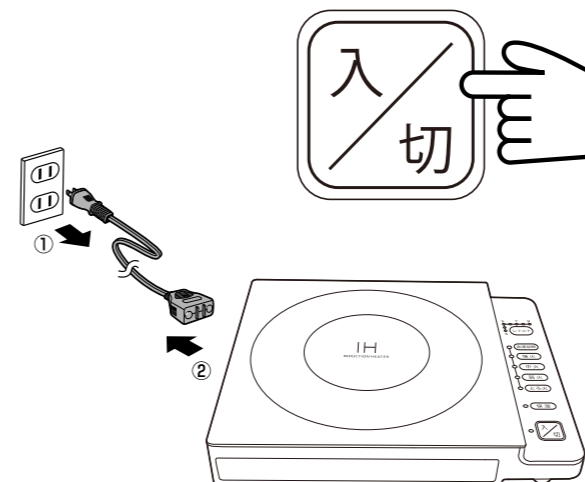
- 冷却ファン停止後、差込プラグを抜く**

保温

- 保温 キーを押す**



- 使用後は **入切** キーを押し、高温注意知らせ表示が消灯後、差込プラグを抜く**



お知らせ

- 保温できるのは、汁物（みそ汁・スープなど）やなべ物のみです。（ごはんやいため物は保温できません）
※必ず調理終了後のあたたかい調理物を保温してください。
- 保温中はときどきかきまぜて、焦げつかせないようにしてください。
- 長時間保温すると焦げつく場合があります。
- 保温温度の目安は約70℃です。調理物の種類や量・なべの材質・大きさにより実際の温度と異なりますので目安としてください。また、ふたをししないと温度が低くなる場合があります。

正しい使い方(2)

火力調節の目安

		保温	とろ火	弱火	中火	強火	急速加熱	火力は□の範囲で調節する
火力(約)		※約70℃	100W相当	300W	800W	1200W	1400W	■ 沸騰・煮立てるときの火力 ■ 煮る・焼くときの火力
なべ物	すき焼き 寄せなべ キムチなべ 水炊きなど				■	■	■	急速加熱で沸騰させ、煮えぐあいを見ながら火力を弱める
	煮物			■	■	■	■	
煮込み	黒豆		■	■	■	■	■	急速加熱で沸騰させ、火力を弱めて煮る・煮込む
	おでん カレー・シチュー ロールキャベツ		■	■	■	■	■	
焼き物	焼肉・ステーキ				■	■	■	予熱の火力は弱めにする
	お好み焼き				■	■	■	
	ホットケーキ			■	■	■	■	

※温度は目安です。調理物の種類や量・なべの材質・大きさにより実際の温度と異なる場合があります。ふたをしなないと温度が低くなったりする場合があります。

お知らせ

- なべの種類・形状・材質・材料の量などによって、火力が異なります。様子を見て火力を調節してください。
- 火力が強い場合、なべやかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出る場合があります。沸騰したら火力を下げてください。
- 煮込みなど長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつかせないようにしてください。
- みそ汁やカレーなど底に沈殿しやすいものを温めなおすときは、弱火でかき混ぜながら行ってください。
・なべ底に沈殿したみそやカレーのルーなどが温まると突然ふき上げたり、なべが跳ね上がることがあり、やけどの原因になります。
- 油の飛び散りにご注意ください。
本製品を使って焼き物やいため物などをするときには、加熱スピードが速いので油がはねることがあります。やけどの原因となりますので気をつけて調理してください。
- 予熱するときは油をあらかじめ入れておき、そばを離れず、火力を弱めにし様子を見ながら火力調節してください。
・油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。
- なべ底の薄いもの、なべ底が反っているフライパンやなべなどは強火で予熱すると赤熱する場合があります。
- 大きななべは、沸騰感が弱かったり、沸騰しない場合があります。
- 次のような場合、なべなし自動停止機能が作動し、通電を停止することがあります。
なべの確認やトッププレートなどのお手入れを行ってください。(13ページ)
・なべ底が約3mm以上反り返っていたり、変形したなべを使用した場合
・なべ底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合
- 加熱調理をした後などトッププレートが熱いうちに続けてレトルト調理すると、設定温度に対して実際の時間が大きく異なる場合があります。

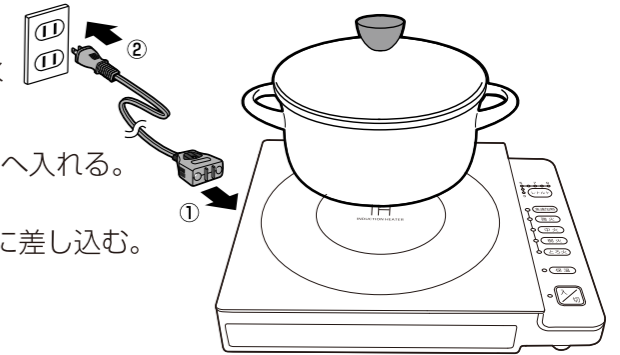
レトルト調理

レトルト調理をするときの

準備

・レトルト調理はあっせんなべを必ず使用してください。

- 1 なべを中央に置く。
- 2 あっせんなべに常温の水を約700ml入れる。
- 3 レトルト食品をなべの中へ入れる。
- 4 電源コードを①、②の順に差し込む。
- 5 キーを押す。



レトルト調理

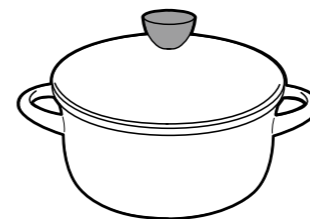
例) 7分選んだ時



- 1 レトルト食品に記載されている調理時間を確認する。
- 2 レトルト食品の調理時間を キーで選ぶ。
- 3 レトルト調理が開始され調理時間のランプが点滅します。
- 4 ふっとうし始めると「ピーピーピ」とブザー音が3回なります。
- 5 レトルト調理が終了すると調理時間ランプが点灯に変わり、ブザー音が3回なります。 キーが押されるまで5秒間隔でブザーが5回までお知らせします。途中でブザー音を止めるときは キーを押してください。調理時間は目安表示です。
- 6 使用後は キーを押し、高温お知らせ表示が消灯したら、差込プラグを抜く。

あっせんなべ

(SIH-14Hのみ付属)



型式: NA-18

注意

- ・必ずあっせんなべを使用してください。
- ・レトルト調理中に水やお湯を足さないでください。正しい時間で調理できなくなります。
- ・レトルト調理中になべを外さないでください。
- ・他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱したなべやお湯を使用しないでください。
- ・温度制御が正しくはたらかず正しい時間で調理ができなくなります。
- ・あっせんなべ以外のなべを使用すると温度制御が正しくはたらかず、正しい時間で調理ができなくなります。
- ・くわしい調理時間、調理方法は、調理するレトルトと食品の指示に従っておこなってください。

お手入れ

※差込プラグを抜き、本体が十分に冷めてからおこなってください。
※ご使用のたびにお手入れしてください。

⚠️ 注意

■お手入れの際には、次の事を守る。

- ベンジン、シンナー、みがき粉（トッププレート以外）は使用しない。
- 酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）は使用しない。
- 吸・排気口に水が入らないよう注意する。
感電・漏電・ショートの原因になります。

■軽い汚れ

絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんで空ぶきする。

■油汚れ

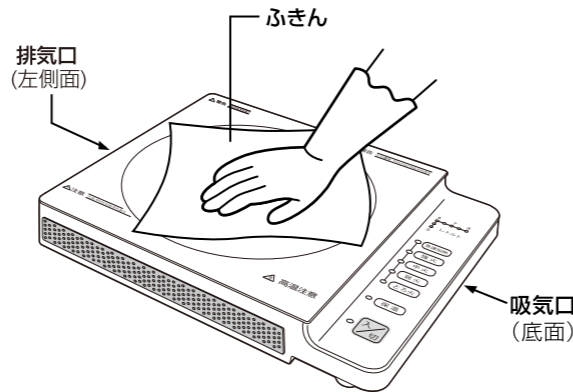
台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、その後乾いたふきんで空ぶきする。

■トッププレートの落ちにくい汚れ

クリームタイプのみがき粉を丸めたラップにつけてこすり取る。

■吸気口・排気口

ほこりなどがたまっていたら掃除機で吸い取る。
（ほこりが付いたままで使うと故障の原因）



汚れ落としは
中性洗剤で



■ご注意

- ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粒子の粗いみがき粉は使わないでください。
- 金属のたわし・化学ぞうきん・スポンジのナイロン面でこすらないでください。

■お知らせ

- しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
- なべ底の汚れがトッププレートにつく場合があります。なべ底の汚れも取り除いてください。

こんな表示がでたら

表示内容を確認してから、 キーを押し、下記処置を行った後再操作し直してください。



表示とお知らせ内容	確認するところ	処置
<ul style="list-style-type: none"> ●急速加熱 ●強火 ●中火 ●弱火 ●とろ火 	なべ高温検知 なべが高温になっている。 なべ底やトッププレートに異物やこびり付いた汚れが付いている。 なべが空焼きになっている。	なべを冷ました後、もう一度 キーを押したあと火力調整キーを押す。 異物やこびり付いた汚れを取り除く。(お手入れ13ページ参照)
<ul style="list-style-type: none"> ●急速加熱 ●強火 ●中火 ●弱火 ●とろ火 	本体内部高温検知 吸・排気口をふさいでいる、ほこりがたまっているなどで本体内部の温度が高くなった。 IH調理器に適さないなべで調理を続けていて本体内部の温度が高くなった。	●吸・排気口をふさいでいるものを取り除く。 ●吸・排気口にたまったほこりをお手入れする。(お手入れ13ページ参照) 反ったり変形していない使えるなべで調理する。
<ul style="list-style-type: none"> ●急速加熱 ●強火 ●中火 ●弱火 ●とろ火 	電源・電圧異常 電源・電圧が約75V以下、もしくは約120V以上になっている。 ポータブル発電機などを使っている。	電源を確認してください。 電源を商用電源に変えて使用してください。
小物検知・なべなし自動停止 5 7 9 点滅 5 7 9 点灯	なべを置いていない。 使用中になべを外した。 金属小物を置いた。 使えないなべを載せた。 なべの位置が中央からずれている。	キーを押して、使えるなべをトッププレートに正しく載せてもう一度操作し直してください。
<ul style="list-style-type: none"> ●急速加熱 ●強火 ●中火 ●弱火 ●とろ火 	急速加熱と強火～弱火いずれかのLEDランプが同時点灯	故障です 差込プラグを抜き、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●以上の処置で直らないときや下記表示が出たとき

※エラー表示中は、冷却ファンが回ります。

故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に下記のことをご確認ください。

表示とお知らせ内容	確認するところ	処置
キーを押しても受け付けない	差込プラグ・マグネットプラグが確実に差込まれていない。	確実に差し込む。
キーを押すと、レトルトランプ5~9が点滅し、約45秒後点灯する なべなし自動停止機能 小物検知機能	なべを置いていない。 使用中になべを外した。 使えないなべを載せた。 なべの位置が中央からずれている。 金属の小物が置いてある	 キーを押して、トッププレートの上を確認し、使えるなべを正しくのせて、もう一度操作し直してください。 (使えるなべの見分けかた8ページ参照)
●レトルトの設定と実際の時間が大きくずれる	あっせんなべに常温水の水700mlで使っていない。 熱いなべを使った。 焼きもの調理の直後などトッププレートが熱いときにレトルト調理をした。	トッププレートとなべを冷まして常温の水を使って調理する。 トッププレートを冷ましてから再度キーを操作する。
使っている途中で通電が停止した 切り忘れ防止機能	加熱開始より2時間以上加熱した。 加熱を始めてからキー操作をしない状態が約2時間経過した。	 キー押し再度、キー操作する。
スイッチを切っているのに本体の一部が温かい	差込プラグを接続していると、本体内蔵のマイコン部で約3Wの電力が消費されます。	使用後は冷却ファン停止後、差込プラグを抜く。
調理終了してもファンの音がする 高温お知らせ表示	本体の冷却のため、冷却ファンが回る場合があります。 異常ではありません。 ※自動的にファンは止まります。 ファンが停止してから差込プラグを抜いてください。	
使っている途中で火力感がなくなった 温度過昇防止機能	なべ底の温度が異常に上がると自動的に火力をコントロールします。 温度が下がると、自動的に火力が上がりますのでそのままお使いください。 ※空焼きの場合もあるのでなべの中を確認してください。 ※特にいため物などの予熱時間が長すぎたときなどに働きます。 ※はり底のなべは、なべ本体とはり底の密着が悪くなると共鳴音の原因となったり、熱の伝わりが悪くなって、安全機能が働き、加熱が弱くなったり加熱されなくなる場合があります。	

表示とお知らせ内容	確認するところ	処置
なべがあたたまらない	使えないなべを使用した。(7ページ参照) 大きななべは、沸騰感が弱かったり沸騰しない場合があります。	
加熱中になべから音がする	なべ底が薄いなべや多層なべ、なべ底がステンレスのなべ、ホーローの密着が良くない鉄ホーローなどなべの種類によっては音(ジー音、カチカチ音)や共鳴音(キーン音、キューン音)が発生することがあります。またなべのところに振動を感じる場合があります。これは磁力線によりなべ自体が振動するため、異常ではありません。 ※なべの位置をずらしたり、置き直したり、火力を変更したりすると音が止まる場合があります。 ※トッププレートやなべ底がぬれているときになべが動く場合があります。使用前に拭いてください。	

上記に従って調べていただいても原因がわからないときやその他の異常や故障があるときは、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

仕様

特定地域(高地、極寒地など)では、所定の性能が確保できないことがあります

この製品は日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

型 式	SIH-1400(BE/RD) / SIH-14H
定 格 電 圧	AC100V 50/60Hz
消 費 電 力	1400W
火 力 調 節(約)	保温 70℃*・100W相当～1400W 5段階
コードの長さ(約)	1.9m
外 形 寸 法(約)	奥行26.0cm×幅32.0cm×高さ5.5cm
質 量(重さ)(約)	約2.1kg(コードなし)

※温度は目安です。調理物の種類や量・なべの材質・大きさにより実際の温度と異なる場合があります。
ふたをししないと温度が低くなったりする場合があります。

保証とアフターサービス

修理・お取扱い・お手入れなどのご相談

まず、お買上げの販売店へお申し付けください。

保証書

必ず、お買上げの販売店からお買上げ日・販売店名などの記入をお確かめの
うえ受け取り、よくお読みのあと、大切に保管してください。

メーカー保証期間：お買上げ日から1年間

修理を依頼される時

使用中に異常が生じた場合は、必ず電源プラグをコンセントより抜いて
お買上げの販売店、電気店または、お客様ご相談センターへお問い合わせください。

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買上げの販売店が修理させていただきます。
恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。
ただし、補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。

注) 性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

お客様相談センター

〒340-0807 埼玉県八潮市新町9

TEL 048-931-3110

受付時間 月～金の9時～12時 13時～17時
(祝日・年末年始・夏季などの休業中を除く)

■最新情報 | <http://www.sure-ishizaki.co.jp>

愛情点検

長年ご愛用のIH調理器の点検を!



このような
症状は
ありませんか

- プラグやコードが異常に熱い。
- コゲくさい臭いがする。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 本体に触れるとピリピリと電気を感じる。
- その他の異常、故障がある。

このようなときは、ご使用を中止し、事故防止のため、必ず販売店に点検修理をご相談ください。

株式会社 石崎電機製作所

本社

〒111-0051 東京都台東区蔵前3-5-15

東日本営業所

〒111-0051 東京都台東区蔵前3-5-15
TEL 03-5687-7031

西日本営業所

〒550-0013 大阪市西区新町1-25-7
TEL 06-6541-3893