

|      |            |                |        |
|------|------------|----------------|--------|
| 型番   | SICH-W1400 |                |        |
| お客様  | ご住所        | 〒□□□ □□□□ TEL. |        |
|      | お名前        | 様              |        |
| 保証期間 | 本体         | お買い上げ日から       | お買い上げ日 |
|      |            | 1年             | 年 月 日  |
| 販売店  | 住所・店名      | TEL.           |        |
|      |            | 印              |        |

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

- 保証期間内(お買い上げ日より1年間)に、正常なる使用状態において、万一故障した場合には無料で修理いたします。
- 修理は、お買い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。
- ご贈答、ご転居の際は、事前にお買い上げの販売店、電気店へご相談ください。
- 次のような場合には、保証期間内でも有料修理になります。
  - 使用上の誤り、不当な修理や改造による故障及び損傷
  - お買い上げ後の輸送、移動、落下等による故障及び損傷
  - 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
  - 車輛、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
  - 一般家庭用以外(例えば業務用)に使用された場合の故障及び損傷

- 腐食による故障及び損傷
- 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
- 本書のご提示がない場合
- 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
- 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.
- 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。
- 出張修理は行っておりません。

| 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

TEL: 048-931-3110

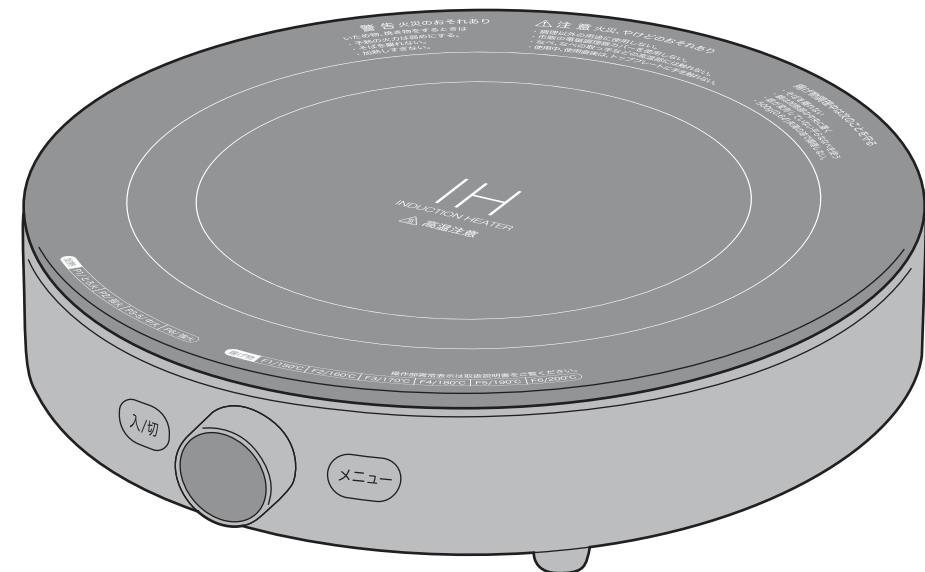
〒340-0807 埼玉県八潮市新町9

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

丸型IH調理器  
SICH-W1400  
取扱説明書

このたびは丸型IH調理器SICH-W1400をお買いあ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(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。



- 01~04 安全上のご注意
- 05 使用上のご注意
- 06 各部の名称
- 07 使えるなべと使えないなべ
- 08~11 ご使用方法
- 12 お手入れ
- 12 こんな表示が出たら
- 13 故障かな?と思ったら
- 13 仕様
- 14 保証とアフターサービス
- 裏表紙 保証書

## ⚠ 注意

調理以外に使用しない。一般のご家庭でご使用いただく調理器具です。調理以外にはご使用しないでください。

業務用には使用しない。業務用には使用しないでください。早期故障の原因になります。

# 安全上のご注意 (その1)

ご使用前に、「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は危害や損害の

大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

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すると、使用者や近づ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すると、使用者や近づ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、機械、建物、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。



分解禁止

⊘は、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。上図の場合は「分解禁止」を表します。



プラグを抜く

●は、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。上図の場合は「差込プラグをコンセントから抜くこと」を表します。

## 警告 やけど・けがを防ぐために

異常・故障時にはすぐに使用を中止し、差込プラグを抜く。

・電源コードを動かすと通電したり、しなかつたりする。

・コゲくさい臭いがする。

・電源コードや差込プラグが異常に熱い。

などの症状が出たら、すぐに販売店またはお客様ご相談センターへ点検・修理を依頼してください。

子供だけで使わせたり、取り扱いに不慣れな方の使用や、幼児の手の届くところで使わない。

やけど・感電・けがの原因になります。



禁止

お客様ご相談センター

048-931-3110

詳しくは裏表紙をご覧ください。



必ず行う



プラグを抜く

## 警告 取り扱い・使い方

修理技術者以外の方は、絶対に分解・修理を行わない。または改造しない。

異常動作して感電・発火し、けがの原因になります。



分解禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない。ショート・感電の原因になります。



水濡れ禁止

運転中の移動は絶対にしない。

けがや故障の原因になります。



禁止

## 警告 電源・コード

差込プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。

感電・ショート・発火の原因になります。



必ず行う

電源は交流100Vで定格15Aのコンセントを単独で使う。

他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。



必ず行う

マグネットプラグや差込プラグのほこりなどは定期的に拭きとる。

プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。



必ず行う

差込プラグやマグネットプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端のプラグをもって引き抜く。

感電・ショート・故障の原因になります。



必ず行う

使用時以外は、

差込プラグを必ずコンセントから抜く。

けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



プラグを抜く

濡れた手で差込プラグやマグネットプラグを抜き差ししない。

感電の原因になります。



濡れ手禁止

電源コードや差込プラグが傷んだり、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。



禁止

差込プラグや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。



禁止

差込プラグやマグネットプラグをなめさせない。特に乳幼児には注意する。感電・けがの原因になります。



禁止

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない。また、重たいものをのせたり挟み込んだりしない。



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。



禁止

電源コードが破損し、感電・ショート・火災の原因になります。

△ 注意 取り扱い

使用中はそばを離れない。  
火災の原因になります。



禁止

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。



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

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

本体になべなどをのせたまま持ち運ばない。  
やけどの原因になります。



禁止

市販の電磁調理器カバー、紙、シート等をなべなどの下に敷かない。  
安全機能が正しくはたらかず、なべの熱で紙が焦げたり、火災の原因になります。



禁止

市販の電磁調理器カバー<sup>※</sup>を使わない。  
安全機能が正しくはたらかない原因になります。  
※トッププレートの上のせて、その上で調理することでトッププレートの汚れを防ぐものです。



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

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

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

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

吸・排気口をふさがない。  
テーブルクロスや紙など、吸い込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

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

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・紙パック(内側にアルミ箔を貼ったもの)・アルミ箔・金属製スプーン・なべのふたなど破損による、けが、加熱による火傷の原因になります。  
●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。



禁止

トッププレートに衝撃を加えない。  
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依頼してください。



禁止

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。



必ず行う

なべ・なべのとっ手などの高温部には触れない。  
やけどの原因になります。



接触禁止

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。



必ず行う

△ 注意 調理

炒め物・焼き物をするとき

- 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

揚げ物をするとき

- そばを離れない
  - 500g(0.6ℓ)未満の油で調理しない。
  - なべ底が反ったり、変形しているものは使わない。
- 油は炎がなくても発火の恐れがあります。



禁止

揚げ物調理中は飛び散る油に注意する。  
●なべの内側に水滴がついたまま油を入れない。  
●油が適温にならないうちに材料を入れない。  
やけどの原因になります。



必ず行う

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。



必ず行う

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、牛乳などの煮汁や汁物)  
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。



禁止

揚げ物をするとき

- 必ず揚げ物モードで調理する。
- 加熱モード、タイマーモードで揚げ物をすると油が高温になり、発火する恐れがあります。  
●なべは中央に置く。  
●油煙が多く出たら、すぐに電源を切り、差込プラグを抜く。  
火災の原因になります。

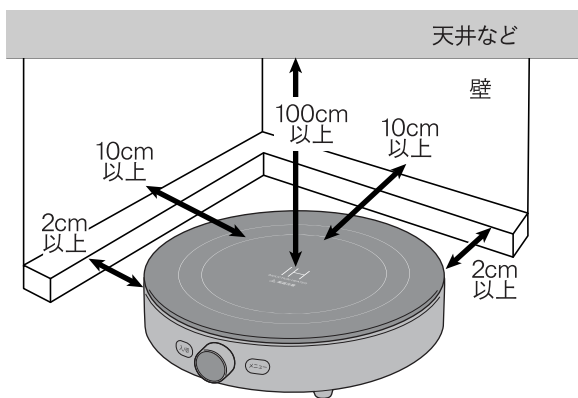


必ず行う



## 使用上のご注意

- 周囲の可燃物から、次の距離を離して使用してください。



- 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。

- トッププレートの上で電磁誘導加熱の調理器(IHジャー炊飯器など)を使わないでください。

本器が故障する原因になります。

- 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。

- 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、本体が変色する原因になります。

- トッププレートの汚れについて

- ・なべ底が汚れたままで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(12ページ)を参照ください。

- トッププレートに重いものをのせないでください。

- ・トッププレートにひび割れや反りが起こり、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。
- ・使用されない時も、重いものをのせないでください。

- 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。

### 【消防法基準適合】

(可燃物が木製の壁・家具などの場合)

火災の原因になります。

※片側(右側もしくは左側)は開放してください。

※じゅうたん・テーブルクロス(ビニール製)など

熱に弱い物の上では使わないでください。

※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。

- IHクッキングヒーターの上で本器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。

- テーブルなどの上に長時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。

- トッププレートの上になべのふたや受け皿、バーベキュー用や

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。

- 害虫(ゴキブリなど)が本器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。

- 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、なべのとっ手に振動を感じることがあります。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。使用前にふいてください。

- 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。

本器が故障する原因になります。

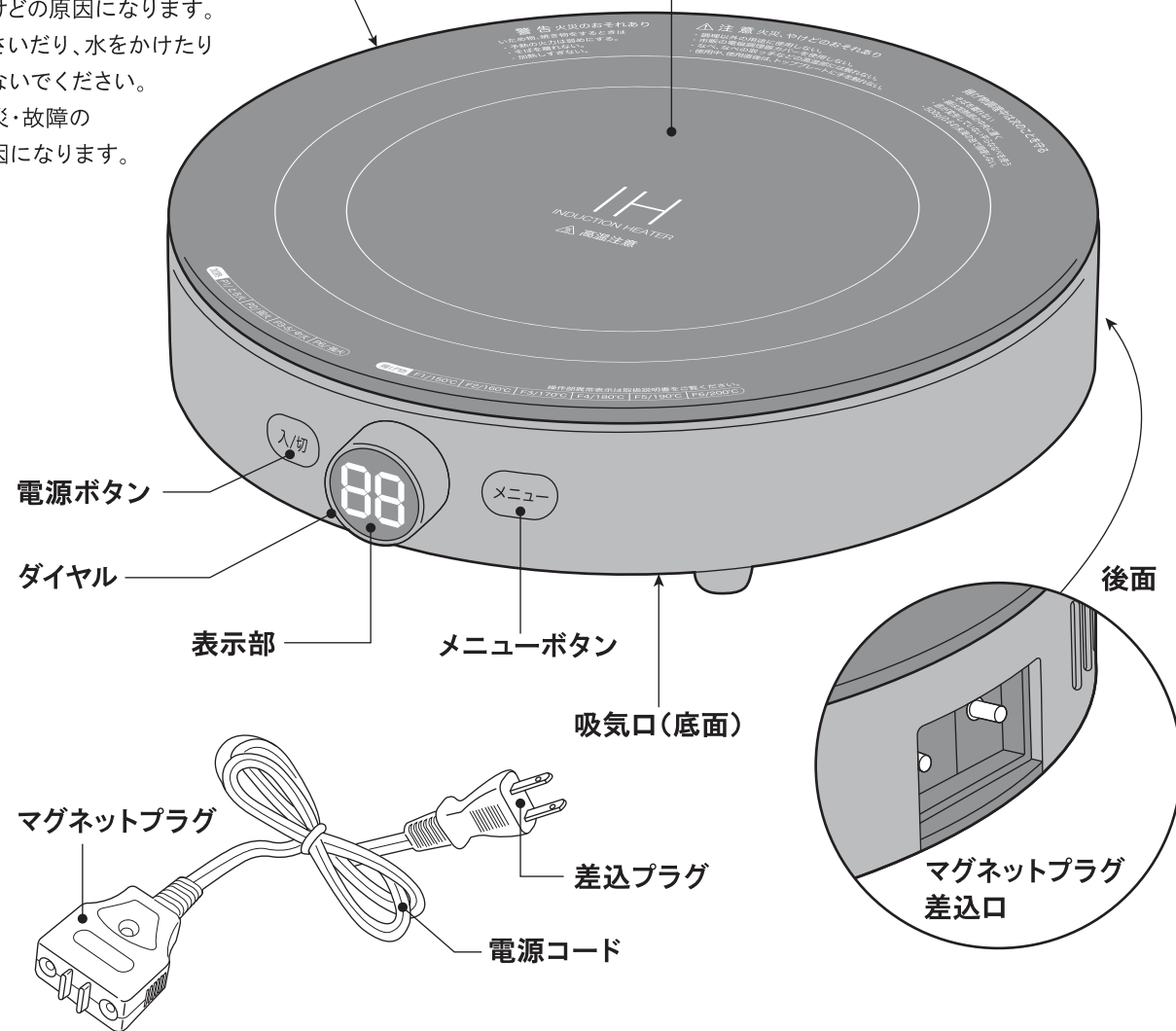
## 各部の名称

### 排気口(後面)

使用中、熱気が出ますので手を触れないでください。やけどの原因になります。ふさいだり、水をかけたりしないでください。火災・故障の原因になります。

### トッププレート



○印はなべを中央に置く目安です。

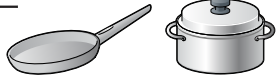






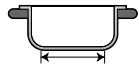
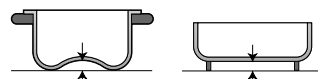



### 表示部のデジタル表示について

|           |         |                    |                    |                       |
|-----------|---------|--------------------|--------------------|-----------------------|
|           |         |                    |                    |                       |
| 通電表示(入/切) | 加熱調理モード | 点滅: 設定時<br>点灯: 稼働時 | 点滅: 予熱<br>点灯: 予熱完了 | エラー表示<br>※詳しくは12ページ参照 |

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  の付いたなべのご使用をおすすめします。  
(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。)

|       |   |  |  |
|-------|---|--|--|
| 材質    | 鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー   |   | ○  |
|       | ステンレス   | 18-0タイプ<br>(磁石がつく)   | ○  |
|       |   | 18-8・18-10タイプ<br>(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<br>底が18-0ステンレスのもの<br>(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<br>(磁石がつかない)   | × (   マークのある )<br>なべは使用できません |
| 銅・アルミ |  | × (   マークのある )<br>なべは使用できません |  |
| 形状    | ガラス・陶磁器(土鍋など)<br>直火用魚焼き網<br>(IHで使える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8~24cmのもの<br>揚げ物は直径約18~22cm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<br>(中華なべなど)   |   | ×  |

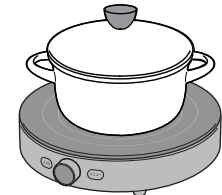
お知らせ

- 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。

加熱調理をする

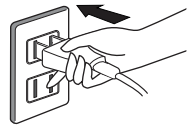
1 準備をする

調理物を入れて、なべを本体中央の上に置きます。






2 差込プラグをコンセントに差し込む

マグネットプラグを本体に取り付け、差込プラグを正しく配線された交流100Vのコンセントに根元までしっかりと差し込みます。ピー音が鳴ります。





3 電源を入れる

 を押します。表示部に  が点灯表示されます。  
※  表示状態で、1分間何も操作しないと自動で電源が切れます。



4 加熱をする

 を押すと  (初期設定) が表示され、加熱を開始します。



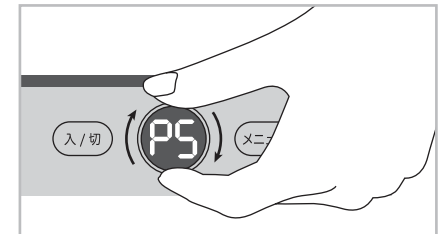
5 火力を調節する

ダイヤルを回すと、火力を変更(6段階)することができます。


■火力の目安

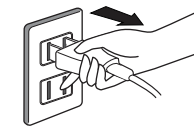
| P1   | P2   | P3   | P4   | P5    | P6    |
|------|------|------|------|-------|-------|
| とろ火  | 弱火   | 中火   | 中火   | 中火    | 強火    |
| 100W | 300W | 500W | 800W | 1100W | 1400W |

※P6で加熱するときは、一定時間経つと自動でP5に変わります。



6 電源を切る

 を押します。ファンが停止したら差込プラグをコンセントから抜きます。



加熱調理中のタイマーの使い方は次のページ ➡

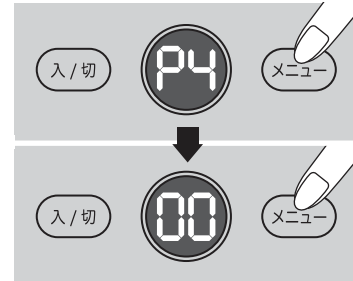
タイマーを使う

※タイマーは加熱調理モードで使用できます。揚げ物調理モードでは使用できません。

1 タイマー時間をセットする

加熱調理モード中に **メニュー** を押すと表示部が **00** と点滅表示します。ダイヤルを回して、タイマー時間(1~99分)を設定します。

※00は連続運転です。



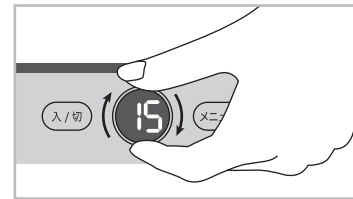
2 タイマー稼働する

そのまま放置すると表示が設定した火力表示に変わり、タイマーが稼働します。

タイマー稼働中は、表示が「残り時間(00~99)」と「火力(P1~P6)」を交互に点灯表示します。

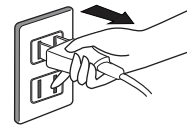
火力表示中にダイヤルを回すと、火力を調節することができます。

※タイマーを途中で停止する時は、**入/切** ボタンを押して、電源を切ってください。



3 電源を切る

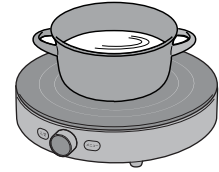
時間が経つと、ピッ音と共に自動で電源が切れます。ファンが停止したら差込プラグをコンセントから抜きます。



揚げ物調理をする

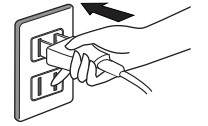
1 準備をする

なべに500g以上の油を入れ、本体中央の上に置きます。



2 差込プラグをコンセントに差し込む

マグネットプラグを本体に取り付け、差込プラグを正しく配線された交流100Vのコンセントに根元までしっかりと差し込みます。



3 電源を入れる

**入/切** を押します。表示部に **--** が点灯表示されます。



4 加熱をする

**メニュー** を3回押すと **F4** (初期設定) が点滅表示され、加熱を開始します。

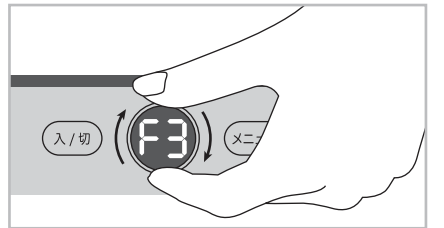


5 温度を調節する

ダイヤルを回すと、温度を変更(6段階)することができます。

■温度の目安

| F1   | F2   | F3   | F4   | F5   | F6   |
|------|------|------|------|------|------|
| 150℃ | 160℃ | 170℃ | 180℃ | 190℃ | 200℃ |



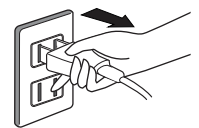
6 設定温度に達したら調理を始める

表示が点滅から点灯に変わりピー音がしたら適温になり予熱完了です。調理中も温度を変更できます。

※温度を上げた場合、予熱中(表示が点滅)に切り替わります。温度を下げた場合、適温(表示が点灯)のままです。

7 電源を切る

**入/切** を押します。ファンが停止したら差込プラグをコンセントから抜きます。



⚠ 注意 揚げ物調理中は飛び散る油に注意してください。

- なべの内側に水滴がついたまま油を入れない。
- 油が適温にならないうちに材料を入れない。やけどの原因になります。
- 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。



⚠ 警告 揚げ物をするときは、油は炎がなくても発火の恐れがあります。

- そばを離れない●500g(0.6ℓ)未満の油で調理しない。
- 直径約18~22cmのなべを使用してください。
- なべ底が反ったり、変形しているものは使わない。火災の原因になります
- 揚げ物調理モードで調理する。
- なべは中央に置く。
- 油煙が多く出たら電源を切る。





## ご使用方法(その3)

■火力調節の目安 火力は□の塗り色の範囲で調節する ■:煮る・焼くときの火力 ▨:沸騰・煮立てる時の火力

| 表示    |          | P1     | P2   | P3   | P4   | P5    | P6    | 調理のコツ                           |
|-------|----------|--------|------|------|------|-------|-------|---------------------------------|
| 火力(約) |          | とろ火    | 弱火   | 中火   |      |       | 強火    |                                 |
| 火力    |          | 100W相当 | 300W | 500W | 800W | 1100W | 1400W |                                 |
| なべ物   | すき焼き     |        |      |      | ■    |       | ▨     | 強火で沸騰させ、<br>煮え具合を見ながら<br>火力を弱める |
|       | 寄せなべ     |        |      |      | ■    |       | ▨     |                                 |
|       | キムチなべ    |        |      |      | ■    |       | ▨     |                                 |
|       | 水炊きなべ    |        |      |      | ■    |       | ▨     |                                 |
| 煮物    | 筑前煮      |        | ■    |      |      |       | ▨     | 強火で沸騰させ、<br>火力を弱めて煮る・煮込む        |
|       | 肉じゃが     |        | ■    |      |      |       | ▨     |                                 |
| 煮込み   | 黒豆       | ■      |      |      |      |       | ▨     | 強火で沸騰させ、<br>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   |        | ■    |      |      |       |       |                                 |

## ■揚げ物調理の温度調節の目安

| 表示                | F1    | F2    | F3    | F4    | F5    | F6    |
|-------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 温度                | 約150℃ | 約160℃ | 約170℃ | 約180℃ | 約190℃ | 約200℃ |
| 手作りコロッケ           |       |       |       | ■     |       |       |
| 天ぷら(魚介類)          |       |       | ■     |       |       |       |
| 天ぷら(野菜)           |       | ■     |       |       |       |       |
| 冷凍食品(コロッケ・エビフライ等) |       |       | ■     |       |       |       |
| フライ・串カツ・鶏のから揚げ    |       | ■     |       |       |       |       |
| ドーナツ              |       | ■     |       |       |       |       |
| 大学いも              | ■     |       |       |       |       |       |

### 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。調理の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直すときは、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。  
本器を使って焼き物やいため物をするときには、加熱スピードが速いので油が跳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ので、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。(12ページ)  
・なべ底が約3mm以上に反っていたり、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

## お手入れ

※差込プラグを抜き、本体が十分に冷めてから行ってください。

※ご使用のたびにお手入れしてください。

### △注意

■お手入れの際は、次のことを守る。

- 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に注意する。感電・漏電・ショートの原因になります。



必ず行う

### ■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乾拭きする。(ほこりが付いたままで使うと故障の原因)

### ■吸気口・排気口

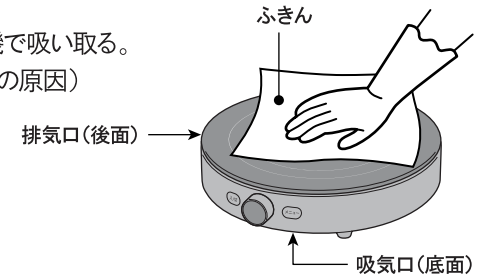
ほこりなどがたまっていたら掃除機で吸い取る。

### ■油污れ

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乾拭きする。

### ■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。



### ご注意



禁止

- 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。

## こんな表示が出たら

| 表示とお知らせ内容          | 確認するところ                                 | 処置   |
|--------------------|---|--|
| ⒺⒺ<br>空焚き防止検知      | なべが高温になっている                             | 電源を切り、なべを冷ました後もう一度操作してください。                        |
|                    | なべが空焼きになっている                            |  |
| ⒺⒾ<br>なべなし自動停止小物検知 | なべ底やトッププレートに異物やこびりついた汚れがついている           | 異物やこびりついた汚れを取り除いてください。                             |
|                    | なべを置いていない                               |  |
| ⒺⒿ<br>電源・電圧異常検知    | 使用中になべを外した                              | 電源を切り、使えるなべをトッププレートに正しくのせてもう一度操作し直してください。          |
|                    | 金属小物を置いた                                |  |
| ⒺⒺ ⒺⒻ<br>電源・電圧異常検知 | 使えないなべをのせた                              | 電源を確認してください。                                       |
|                    | なべの位置が中央からずれている                         |  |
| ⒺⒼ<br>本体内部高温検知     | 電源・電圧が75V以下、もしくは120V以上になっている            | 電源を商用電源に変えて使用してください。                               |
|                    | ポータブル発電機などを使っている                        |  |
| ⒺⒼ<br>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 | 吸・排気口をふさいでいるものを取り除いてください。吸・排気口にたまったほこりをお手入れしてください。 |
|                    | 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      |  |
| Ⓔ⓪ ⒺⒻ ⒺⒼ ⒺⒿ Ⓔ⓪ ⒺⓁ  |   | 故障です。差込プラグを抜き、お買い上げの販売店に修理依頼をしてください。               |

## 故障かな?と思ったら

次のようなときは、故障ではない場合がありますので、表を見ながらもう一度お調べください。

| 表示とお知らせ内容                            | 考えられる理由  | 処置  |
|--------------------------------------|--|---|
| ボタンを押しても受け付けない                       | 差込プラグが確実に差し込まれていない。<br>マグネットプラグが外れている。   | 差込プラグを確実に差し込んでください。<br>マグネットプラグを確実に接続させてください。                   |
| 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1wの電力が消費されます。  | 使用後は差込プラグを抜いてください。  |
| 使っている途中で通電が停止した<br><b>切り忘れ防止機能</b>   | 加熱開始より2時間以上加熱した。<br>電源を入れてから操作しない状態が2時間以上経過した。   | 電源ボタンを押して、再度操作してください。   |
| 使っている途中で火力感がなくなった<br><b>温度過昇防止機能</b> | なべ底の温度が異常に上がると自動的に火力を調節します。<br><br><b>注意</b><br>※(P5)で加熱した場合は、途中で(P5)に変わりますが異常ではありません。<br>※空焼きの場合もあるのでなべの中を確認してください。<br>※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。<br>※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。 | 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。                              |
| 調理が終了してもファンの音ができる                    | 本体冷却のため、冷却ファンが回ることがあります。異常ではありません。<br>※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。  |
| なべが温まらない                             | 使えないなべを使用した。   | 7ページを参照してください。  |
|                                      | なべが大きい。<br><br>なべが小さい。   | 大きいなべは、沸騰感が弱かったり、沸騰しない場合があります。<br>小さいなべは、中央に置かないと火力が落ちることがあります。 |
| 加熱中になべから音がする                         | なべ底や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、なべのとっ手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。                   |

※以上の事をお調べいただき、それでも直らない場合は、ご自分で修理なさらず、お買い上げの販売店までお問い合わせください。詳しくは、14ページ「保証とアフターサービス」をご参照ください。

## 仕様

|          |                        |
|----------|------------------------|
| 定格電圧     | AC-100V 50/60Hz        |
| 消費電力     | 1400W                  |
| 本体寸法     | 幅260 × 奥行273 × 高さ58 mm |
| 質量       | 約1.8kg(電源コード含まず)       |
| 電源コードの長さ | 1.9m                   |
| 火力調節     | 約100W相当～1400W 6段階      |
| 揚げ物温度調節  | 約150℃～200℃ 6段階         |
| タイマー     | 1分～99分(加熱調理モードのみ)      |

## 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、お買い上げの販売店にお申し付けください。

#### 保証書について

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

保証期間:お買い上げ日から1年間

詳しくは裏表紙の保証規定をご確認ください。

### 修理を依頼される時

使用中に異常が生じた場合は、必ず差込プラグをコンセントより抜いてお買い上げの販売店、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、お買い上げ販売店に修理を依頼してください。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5年です。  
注)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。

|                   |   |
|-------------------|---|
| 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 | 受付時間:月～金の9時～12時/13時～17時<br>※祝日・年末年始・夏季などの休業中を除く |

### 長年ご愛用の丸型IH調理器の点検を!



- 差込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。
- 本体に触れるとビリビリと電気を感じる。
- その他の異常、故障がある。

このようなときは、ご使用中を中止してください。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

#### 公式ホームページ



www.sure.ishizaki.co.jp