



## ミニ2口IHクッキングヒーター保証書

持込修理

本書は、お買い上げの日から下記期間中、故障が発生した場合に、下記記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

### 〈無料修理規定〉

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常なご使用状態で、保証期間中に故障した場合には無料修理をさせていただきます。  
(イ)無料修理をご依頼になる場合には、お買い上げの販売店に製品と本書をご持参・ご提示いただき、お申し付けください。  
(ロ)お買い上げの販売店に無料修理をご依頼になれない場合には、ご相談窓口にご連絡ください。
- ご転居の場合の修理ご依頼先などは、お買い上げの販売店、またはご相談窓口にご相談ください。
- ご贈答等で本書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、ご相談窓口へご連絡ください。
- 保証期間中でも次の場合には原則として、有料とさせていただきます。  
(イ)ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。  
(ロ)お買い上げ後の落下、移動、輸送などによる故障および損傷。  
(ハ)お買い上げ後の地震、水害、落雷、害虫での故障(ゴキブリなどが製品の中に入ったことでの故障)、その他天災地変、および公害、煙害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定以外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障および損傷。  
(ニ)車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障および損傷。  
(ホ)一般家庭以外(例えば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。  
(ヘ)本書のご提示のない場合。  
(ト)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換えられた場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in japan.
- 本書は、盗難、火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保管してください。

※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期間修理をお約束するものです。  
従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についてご不明な場合は、お買い上げの販売店、またはご相談窓口にお問い合わせください。

※リサイクル店などによる再販売品については、弊社の責任の範囲ではありません。  
※保証期間経過後の修理や補修性能部品の保有期間については取扱説明書をご覧ください。  
※修理ご依頼品のご持参及びお持ち帰りの交通費、またご送付される場合の送料及びその他の費用はお客様のご負担となります。  
※保証の範囲は、修理・交換を限度とします。また、故障その他による逸失利益、その他製品使用上で生じた直接または間接の損害については、その責任範囲に含まれません。  
※出張修理を依頼され、本体に原因がないと判断した場合は、保証期間中であっても出張料などを申し受けますので、あらかじめご承知おきください。

ご購入先様へ：必要事項をご記入のうえ、お客様にお渡しください。

SKJ-YA142MHD			
品番			
保証期間	対象部分	期間(お買い上げ日より)	保証の条件
	本体	1年	持込修理
お買い上げ日	年 月 日		
お客様	お名前	様	
	ご住所 電話		
販売店	販売店名	印	
	ご住所 電話		

※個人情報の取扱いについて  
弊社は、お客様の個人情報の保護に関する法律を遵守し、お客さまの個人情報の保護に努めます。  
お客様の個人情報は、弊社製品の保証・アフターサービスのために利用し、他の目的には利用いたしません。  
お客様の同意なしに第三者への開示・提供を行うことはありません。  
弊社は、お客様の個人情報が適切に管理されるよう、業務委託先に対して指示・監督を行うなど十分な注意を払います。

## エスケイジャパン株式会社

【ご相談窓口】〒818-0063 福岡県筑紫野市桜台2-23-2  
TEL.092-921-4210 Eメール: skjsupport@qtk.co.jp  
電話受付時間 午前10時～午後1時、午後2時～午後5時(土・日・祝日を除く)

# ミニ2口IHクッキングヒーター(家庭用) 取扱説明書



## 品番 SKJ-YA142MHD

保証書付(裏表紙)

このたびは、IHクッキングヒーターを  
お買い上げいただき、誠にありがとうございます。  
ご使用になる前に、必ずこの取扱説明書を  
よくお読みいただき、正しく安全にご使用ください。  
お読みになった後は、大切に保管していただき、  
取扱いが不明な場合や、不都合が生じたときに  
お役立てください。

左ヒーター  
加熱  
最大1000W  
(5段階調節)

右ヒーター  
加熱  
最大700W  
(5段階調節)

揚げ物  
最大200℃  
(5段階調節)

ガラス  
トップ

マグネット  
プラグ

アップスタンド  
付き

### もくじ

まず、付属品の確認を!	1
安全上のご注意	1~4
各部のなまえ	5
アップスタンドを使うときは	6
使える鍋、使えない鍋	7~8
お使いになる前に	9
加熱調理をする	10~11
揚げ物調理をする	12~13
お手入れについて	14
エラー音	14
修理サービスを依頼する前に	15
修理サービスについて	16
仕様	16
保証書	裏表紙



製品は日本国内用に設計されていますので、  
国外では使用できません。  
FOR USE IN JAPAN ONLY.

上手に使って 上手に節電

# まず、付属品の確認を!

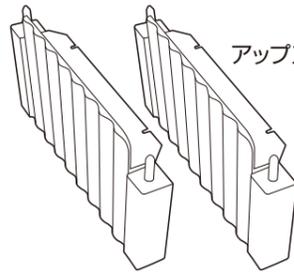
## 付属品



取扱説明書  
(保証書付 裏表紙)



電源コード



アップスタンド×2個

付属品が割れたり、紛失した場合はお買い上げの販売店までお申し付けください。(有料)

## 安全上のご注意

※ご使用になる前に、この『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。

このIHクッキングヒーター(家庭用)は、食品の加熱調理のためのものですので、これ以外のご使用は絶対にしないでください。この用途および一般家庭用以外(業務用等)での使用で発生した故障・修理事故その他の不具合については、責任を負いかねます。あらかじめご了承ください。

## 表示について

※ここに表示している『安全上のご注意』は、あなたや他の人への危害や損害を未然に防止するためのものです。『危険』『警告』『注意』の3つに大別してお知らせしています。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。

	<b>危険</b>	取扱いを誤ると死亡または重傷を負う可能性が高い内容を表示しています。
	<b>警告</b>	取扱いを誤ると死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を表示しています。
	<b>注意</b>	取扱いを誤ると傷害を負う可能性または物的損害のみが発生すると想定される内容を表示しています。

## 表示の例

※お守りいただく内容の種類を、絵記号で区分し説明しています(下記はその一例です)。

	▲記号は、『警告や注意を促す』内容のものです。 図の中に具体的な注意内容(左図の場合は感電注意)を示しています。
	●記号は、してはいけない『禁止』内容のものです。 図の中や近くに具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)を示しています。
	●記号は、必ず実行していただく『強制』内容のものです。 図の中に具体的な指示内容(左図の場合は差込みプラグをコンセントから抜く)を示しています。

※お読みになった後も、  
お使いになる方が  
いつでも見られる所に、  
保管してください。

## 警告

差込みプラグは根元まで確実に差し込み、傷んだプラグ、ゆるんだコンセントは使わない。



禁止

●火災や感電の原因になります。

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない。



禁止

●感電やけがの原因になります。



## 警告

**トップレートの上に以下のものを置かない**  禁止

汚れ防止シート、紙、布など

- 温度過上昇防止機能が鍋底の温度を正常に感知できず、鍋底が焦げたり燃えたりして発火や火災の原因になります。

カセットコンロ、カセットボンベ、アルミ缶、缶詰め、湯たんぽなど

- 誤って加熱すると爆発し火災の原因になります。

レトルトパック、アルミ箔、アルミパック食品など

- 破裂したり、赤熱して、やけどやけがの原因になります。

金属製スプーン、鍋のふたなど

- 加熱によるやけどの原因になります。

**トップレートや操作部に衝撃を与えない。**  禁止

- ひびが入ったり割れたりして、感電や異常動作してけがの原因になります。
- プレートに異常があった場合は、直ちに電源を切り、プラグを抜いて、使用を中止してください。

**子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない**  禁止

- やけど、感電、けがの原因になります。

**不安定な場所や熱に弱い敷物の上、燃えやすいものの近く、滑りやすい場所などでは使わない**  禁止

- 鍋が滑り落ちたり、本体の熱により火災の原因になります。

**水のかかるところや火気の近くで気は使わない**  禁止

- 発火、ショート、感電の原因になります。

**ガスレンジやストーブの上のせて使わない。**  禁止

- 火災の原因になります。

**調理中はそばを離れない**  禁止

- 温度が急激に上がり、発火の原因になります。

**鍋はトップレートの中央に置いて使用する**  強制

- 中央からずれると、具材の一部が異常過熱したり、鍋がプレートから落ちてやけどやけがの原因になります。

**味噌汁やカレー、牛乳などを温める際は、火力を弱めにしときどきかき混ぜる。**  強制

- 突然沸騰して飛び散り、やけどやけがの原因になります。

**揚げ物調理中に油煙が多く出たら、すぐに電源を切る。**  強制

- 油が高温になっており、火災の原因になります。

**揚げ物を調理をするときは**  強制

- ・必ず揚げ物ボタンで調理する。(絶対に加熱ボタンで調理しない)
- ・底が変形していない平鍋を使う。
- ・900mL以上の油で調理する。
- 鍋底が高温になりすぎ、温度過上昇防止機能が作動せず、発火ややけどの原因になります。
- 油の量が少ないと、油温が急激に上がり発火の原因になります。

## 修理サービスについて

よくお読みください

### (1) 保証書

- この説明書の裏表紙に保証書がついています。保証書は、お買上げの販売店で「販売店・お買上げ日」などの記入をご確認のうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保証期間:お買上げ日から本体1年間

### (2) 修理を依頼される時

- 保証期間中でも保証書のご提示なき場合、有料修理となることがあります。
- 保証期間を過ぎているときは修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。製品名、品番、お買上げ日、故障の状況(できるだけ具体的に)をご連絡ください。

### ●修理料金については

修理料金の内容は技術料、部品代となっております。技術料:故障箇所の診断、修理及び部品交換、調整、修理完了時点検などの作業にかかる費用。部品代:修理に使用した部品及び補助材料代。

### (3) 補修用性能部品の保有期間

この製品の補修用性能部品(製品の機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。

### (4) ご使用中ふだんと変わった状態になりましたら

ただちにご使用を中止し、お買上げの販売店に点検・修理をご依頼ください。

### ●お客様ご自身での分解・修理は危険です。

修理には特殊な技術が必要です。



分解禁止

### (5) 修理サービスについてご不明な場合

修理サービスや製品についてのご相談は、お買上げの販売店、またはご相談窓口にご依頼ください。

## 仕様

種類	IHクッキングヒーター	定格電圧	100V	
外形寸法	幅	約420mm	定格周波数	50/60Hz
	奥行	約250mm	定格消費電力	1400W
	高さ	約60mm	加熱モード	左ヒーター:200W相当(※1) /400W/700W/800W/1000W(5段階) 右ヒーター:200W相当(※1) /400W/500W/600W/700W(5段階) 同時使用の場合は最大1400Wまで使用可能
	アップスタンドを含む高さ	約160mm		
	アップスタンドの高さ	約100mm		
質量	約2.8kg (付属品含まず)	揚げ物モード	80℃/120℃/150℃/180℃/200℃ (5段階)	
コードの長さ	約2m			

※1 400Wで5秒ON5秒OFFの繰り返し

出力	強	・	中	・	弱	揚げ物
左ヒーター	1000W	800W	700W	400W	200W相当	700W
右ヒーター	700W	600W	500W	400W	200W相当	700W

●製品は日本国内用に設計されていますので、国外では使用できません。FOR USE IN JAPAN ONLY.

**愛情点検 長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を!**



こんな症状はありませんか

- 電源コード、差し込みプラグが異常に熱い
- 電源コードに深いキズや変形がある
- 焦げくさいにおいがする
- 運転中に異常な音や振動がする
- 製品本体に触れるとビリビリ電気を感ずる
- その他異常や故障がある

以上のような症状のときは、使用を中止し、故障や事故の防止のため必ず販売店に点検をご相談ください。

## 修理サービスを依頼する前に

異常が生じたときは、以下の点をお調べになり、それでも症状が改善されない場合は、お買い上げの販売店にご相談ください。

こんなとき	おたしかめください
ボタンを押しても作動しない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●差込みプラグ・マグネット式プラグがはずれていませんか？ →差込みプラグ・マグネット式プラグを確実に差し込んでください。</li> </ul>
エラー音ができる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●トッププレートに鍋をのせていない、または使えない鍋をのせていませんか？ →鍋の検知機能が働きました。使える鍋をのせてください。(7-8ページ)</li> <li>●鍋の位置が中央からずれていませんか？ →鍋をトッププレート中央に正しく置いてください。</li> <li>●調理の途中で鍋をトッププレートからはずしていませんか？ →トッププレートに正しくのせてください。</li> </ul>
使っている途中で通電しなくなった	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調理の途中で鍋をトッププレートからはずしていませんか？ →鍋をトッププレート中央に正しく置いてください。</li> <li>●使えない鍋をのせていませんか？ →鍋の検知機能が働きました。使える鍋をのせてください。(7-8ページ)</li> <li>●加熱開始後2時間経過していませんか？ →切り忘れ自動OFF機能が働きました。安全を確認してもう一度、操作しなおしてください。</li> <li>●空焚きしていませんか？ →鍋の中を確認後もう一度、操作しなおしてください。</li> </ul>
調理中に「ブーン」や「ジー」と音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「ブーン」音は内部の熱を外へ逃がすためのファンが回る音です。「ジー」音は通電音です。 →異常ではありません。そのままお使いください。</li> </ul>
調理中に鍋から音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋の種類によっては、「ブーン」や「ジー」など共振して音が出ます。 →異常ではありません。 鍋の位置を置きなおすと止まる場合があります。</li> </ul>
土鍋がなかなか加熱（沸とう）しない時間がかかる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●IH対応の土鍋を使っても、加熱に時間がかかることがあります。</li> </ul>
加熱モード中強運転できない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●モードを問わず左右同時に使用した場合の消費電力は合計1400Wまでです。消費電力については、P16を確認してください。</li> </ul>

## 警告

揚げ物調理中は、油の飛び散りに注意する。



強制

- ・鍋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。
- ・調理中は鍋に顔を近づけない。

- 火災ややけどの原因になります。

炒め物や焼き物など加熱調理するときはそばを離れない。



強制

- ・少量の油で調理するため、火気に注意する。
- ・火加減を弱めに調節して加熱しすぎない。

- 少量の油を使うため、油温が急激に上がり、発火の原因になります。

## 注意

純正品の電源コード以外は使わないコードセットは他の機器に転用しない。



禁止

- 発火、ショート、感電の原因になります。

吸気口・排気口をふさがない。



禁止

- 本体内部の温度が上がりすぎ火災・故障の原因になります。

磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。



禁止

- 磁気の影響を受け、故障や本来の機能を損ねる原因になります。

揚げ物をするときは、他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ油を加熱しない。



禁止

- 温度制御装置が正常に働かず、異常過熱し火災の原因になります。

空焚きしたり、加熱しすぎない



禁止

- 鍋が熱くなり、やけどや鍋、トッププレートの破損・故障の原因になります。

本体に鍋をのせたまま持ち運ばない。



禁止

- やけどやけがの原因になります。

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。



禁止

- 使用後しばらくは、トッププレートが熱くなっていますので、やけどの原因になります。

調理以外の目的で使わない。



禁止

- 異常過熱、異常動作による火災・やけどの原因になります。

冷却ファンが止まるのを待ってから差込みプラグ・マグネット式プラグを抜く。



禁止

- 不意にけがをしたり、故障の原因になります。

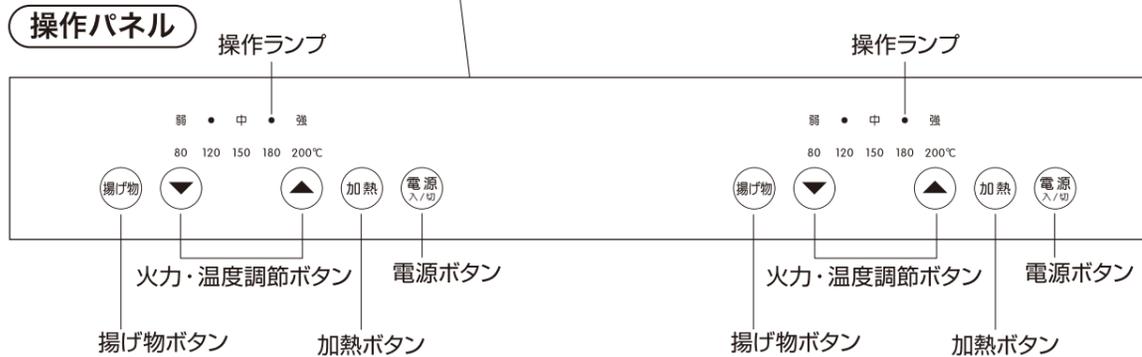
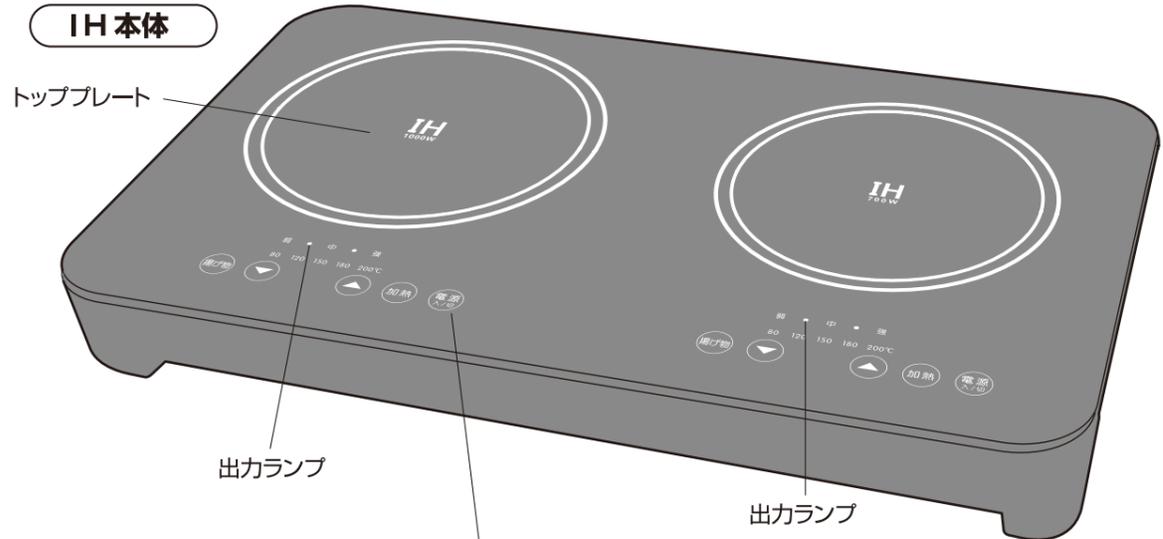
心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品の使用にあたって医師とよく相談する。



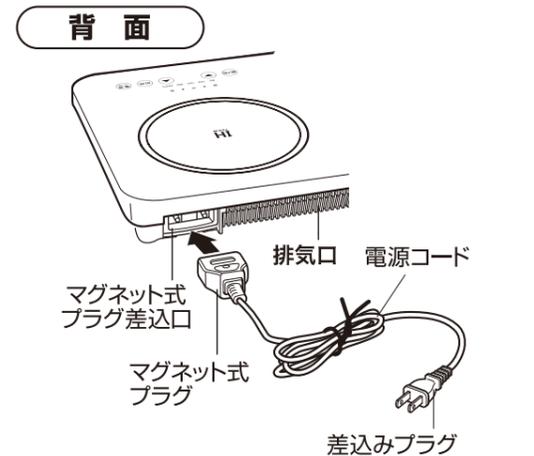
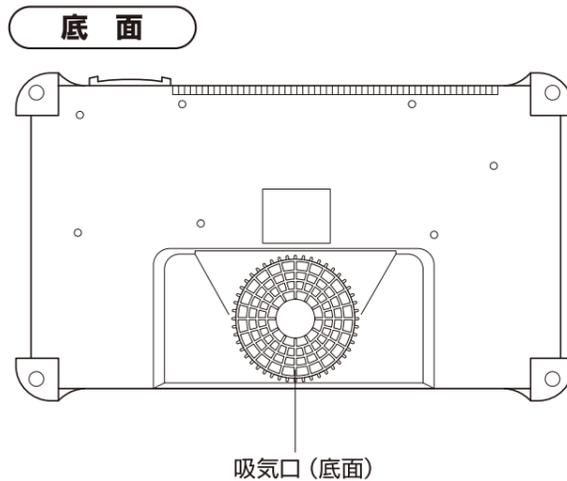
強制

- 磁気線によりペースメーカーが影響を受けることがあります。

## 各部のなまえ



※動作終了後、温度が低くなるまでトッププレートを直接触れないでください。

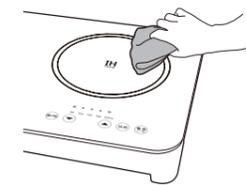


※マグネット式プラグを接続するときには、先端にクリップなどの金属片がないことを確認してください。

## お手入れについて

お手入れの際は、必ず差込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷えてからおこなってください。

### 本体・プレート

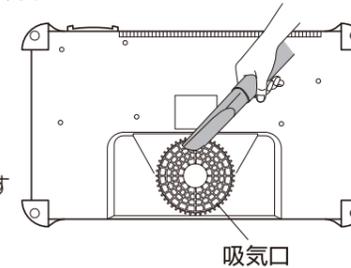


- 軽い汚れは絞ったふきんでふき取る。
- 油汚れは薄めた台所用中性洗剤をやわらかい布に含ませてふき取る。
- トッププレートの取れにくい汚れは、液体タイプの磨き粉を少量つけてこすり取る。

### 吸気口・排気口

掃除機でほこりを吸い取る

- ほこりが付いたままで使用すると故障の原因になります。



### ⚠ 注意

- シンナー、ベンジンなど使用しない
- トッププレート以外に、磨き粉(粉末タイプ)やたわしを使わない
- 水洗いしない
- ご使用のたびにお手入れをする
- 汚れたまま使うと、変色やこびりつきの原因になります。

### プラグ

- 乾いた布でホコリや汚れをふき取る



## エラー音

ご使用の際、問題が発生すると、エラー音が出ます。

- エラー音以外の異常が発生した場合は、15ページの「修理サービスを依頼する前に」をご参照ください。

音	原因	対策
1.5秒ごとに1回短い音が発生します。	使用できない鍋を設置している。 IH対応でない鍋を設置しています。 鍋の位置が中央からずれている。 スプーンなどの鍋以外の小物を設置している。	IH対応の鍋を置いてください。 形状、サイズや材質が適したものをご使用ください。 鍋の位置を中央に移動してください。 小物を取り除いてください。
5秒ごとに2つの長い音と3つの短い音が発生します。	電源の電圧に異常が発生しています。	たこ足配線をやめ、コンセントを単独で使用してください。 または、別のコンセントで使用してください。
5秒ごとに2つの長い音と4つの短い音が発生します。		
5秒ごとに4つの長い音と3つの短い音が発生します。	内部温度が高い埃などで冷却ファンが止まっていませんか？ 吸気口や排気口が塞がっていませんか？ 周囲の温度が高くなっていませんか？	冷却ファンに埃が付着していないか確認してください。 吸気口や排気口が塞がっていないか確認してください。 温度が下がってから再度確認してください。
5秒ごとに4つの長い音と5つの短い音が発生します。	内部回路が故障しています。	お買い上げの販売店にご相談をお願い致します。
5秒ごとに4つの長い音と4つの短い音が発生します。		
5秒ごとに3つの長い音と5つの短い音が発生します。		
5秒ごとに3つの長い音と4つの短い音が発生します。		

7 ▼ ▲ 押して、温度を調整する

温度は以下の温度に設定できます。

80°C / 120°C / 150°C  
180°C / 200°C

8 油の温度が適温になったら  
揚げ物調理をする

⚠ 警告

調理中はそばを離れない

- 温度が急激に上がり、発火の原因になります。

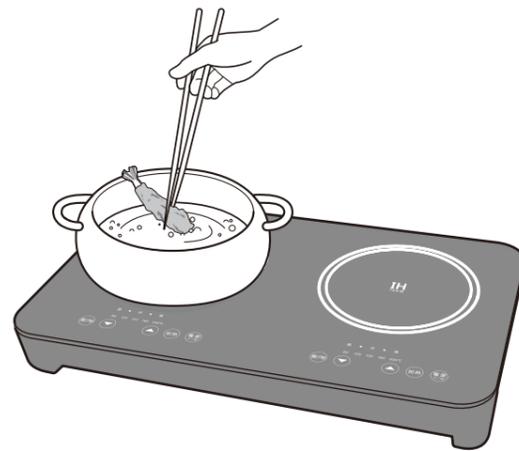
調理を終了するとき

1 電源 押して、「切」にする

- 点灯中のランプが消灯します。

2 冷却ファンが止まってから差込みプラグや  
マグネット式プラグをはずす

- 電源ボタンで「切」にしてから約1分後に冷却ファンが止まります。



⚠ 注意

使用後しばらくは、トッププレートに  
手を触れない

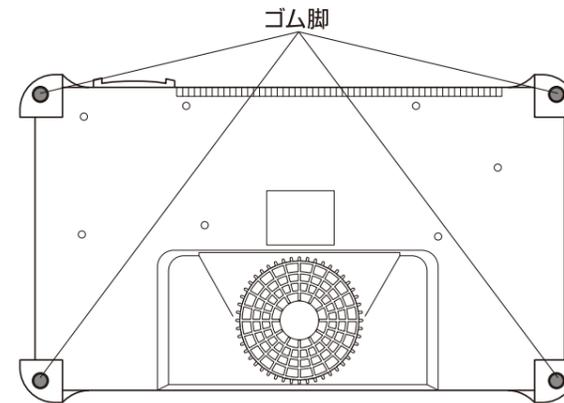
- 使用後しばらくは、トッププレートが熱くなっていますので、やけどの原因になります。

冷却ファンが止まるのを待ってから  
差込みプラグやマグネット式プラグをはずす

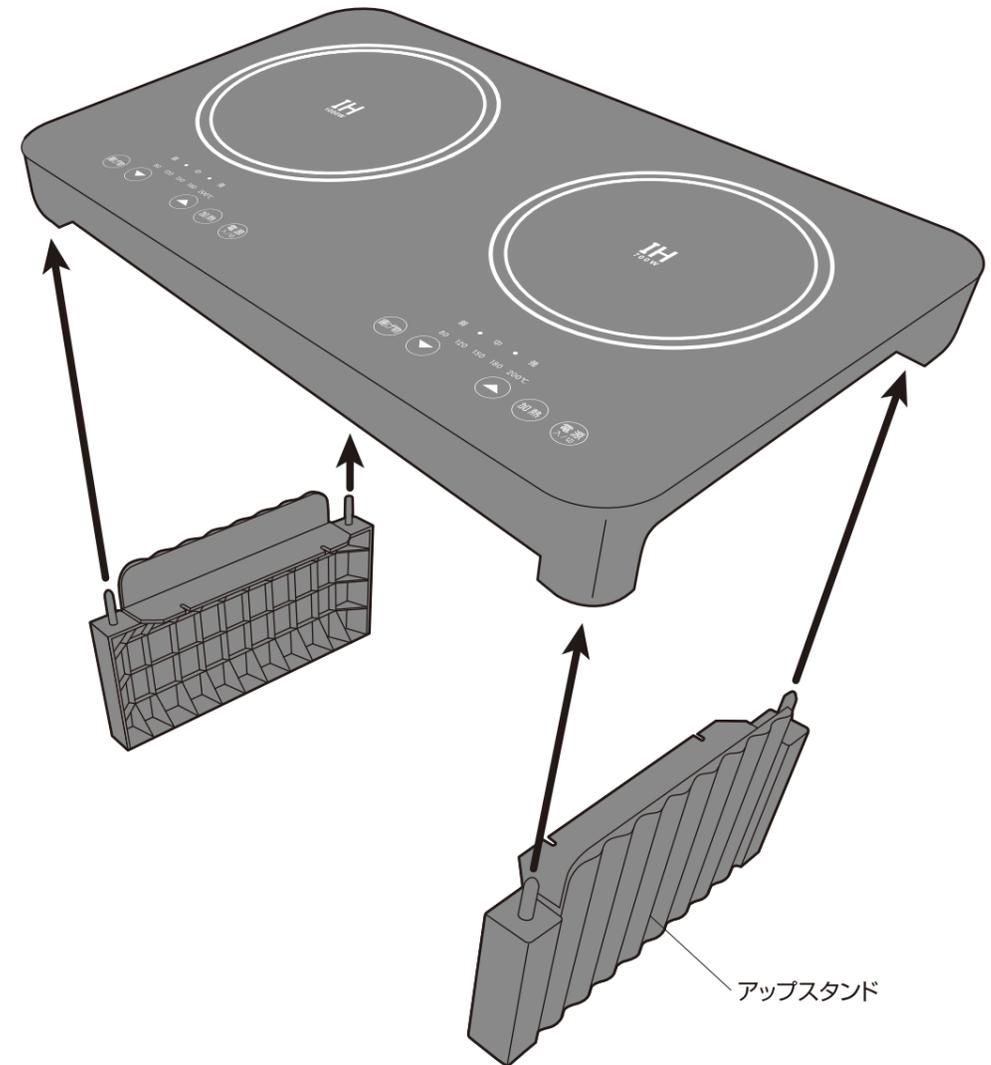
- 不意にけがをしたり、故障の原因になります。

## アップスタンドを使うときは

### アップスタンドの取り付け方



- 1 製品本体をひっくり返します。  
※ひっくり返す際は、本体トップ面がキズなどがつかないようにやわらかい布などの上で行ってください。
- 2 四隅にあるゴム脚を外します。
- 3 ゴム脚を外した穴にアップスタンドをはめ込みます。

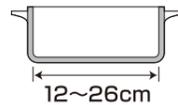
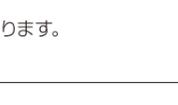
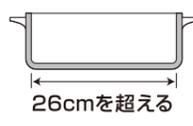
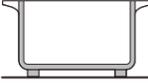


アップスタンド

# 使える鍋・使えない鍋

## 加熱調理のとき

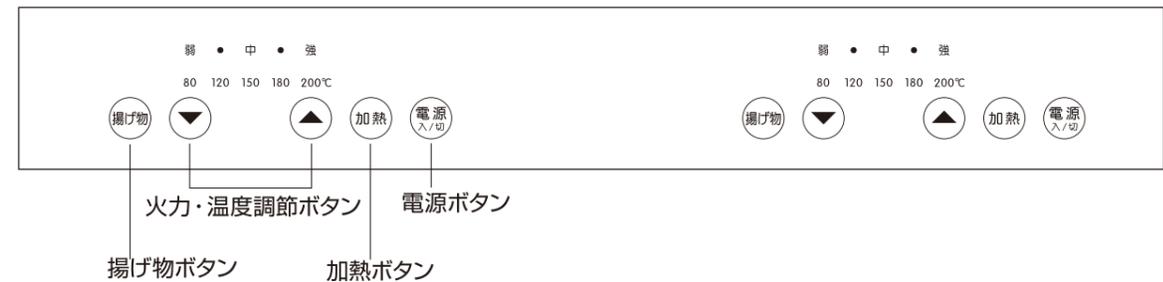
●事前に、鍋の材質や形状などを確認してからお使いください。

○ 使えます	✕ 使えません
<p>●鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー</p> <p>●多層鍋（外層や中間層に鉄などの磁性金属層があるもの）</p>  <p>●ステンレス （18-0: 鍋底に磁石が付くもの） （18-8/18-10: 鍋底に磁石が付かないもの）</p>  <p>●IH専用土鍋 ※形状によっては使えないものもあります。</p> 	<p>●銅、アルミ （非磁性金属非鍋）</p>  <p>●耐熱ガラス</p>  <p>●土鍋など ※IH対応の土鍋は使用できます。</p>  <p>●魚焼き網</p>  <p>●網</p>  <p>●アルミ箔製の容器 （コンビニエンスストアの食品の容器など）</p> 
<p>左ヒーター ●直径12~18cmのもの ※形状によっては使えないものもあります。</p>  <p>右ヒーター ●直径12~16cmのもの ※形状によっては使えないものもあります。</p> 	<p>●直径12cm未満のもの 12cm未満</p>  <p>●直径26cmを超えるもの 26cmを超える</p> 
<p>※形状によっては使えないものもあります。</p> <p>●底が平ら （トッププレートに密着する）</p> 	<p>●底が丸い （中華鍋など）</p>  <p>●底のそりがあるもの</p>  <p>●底の脚の高さがあるもの</p>  <p>※鍋底が薄いもの、反っているものは赤熱することがあります。</p>

## お知らせ

●IH対応の土鍋を使っても、加熱に時間がかかることがあります。

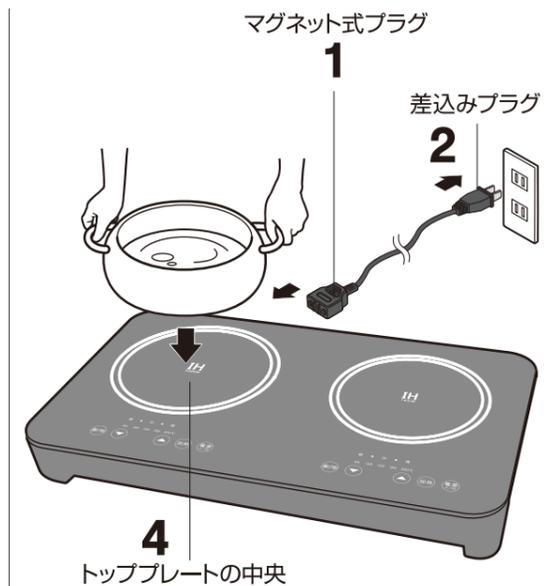
# 揚げ物調理をする



- 1 マグネット式プラグを本体に接続する
- 2 差し込みプラグをコンセントに差し込む
- 3 揚げ物用の鍋に900mL以上の油を入れる



- 4 鍋をトッププレートの中央にのせる



- 5 電源入/切 押す

●電源ランプが点滅します。

- 6 揚げ物 押す

- 予熱が始まります（揚げ物ランプ、温度ランプが点灯）
- ランプが点きます。

## 警告

揚げ物をするときは、以下のことを守る

必ず揚げ物モードで調理する

絶対に加熱モードでは調理しない

「揚げ物調理」対応の鍋を使う

「鍋なし自動OFF機能」が作動して、加熱が停止したり、温度調節ができなくなる場合があります。

鍋は中央に置いて使用する

鍋底が高温になりすぎ、温度過上昇防止機能が正常に作動せず、発火ややけどの原因になります。

900mL以上の油で調理する

油の量が少ないと、温度が急激に上がり発火の原因になります。

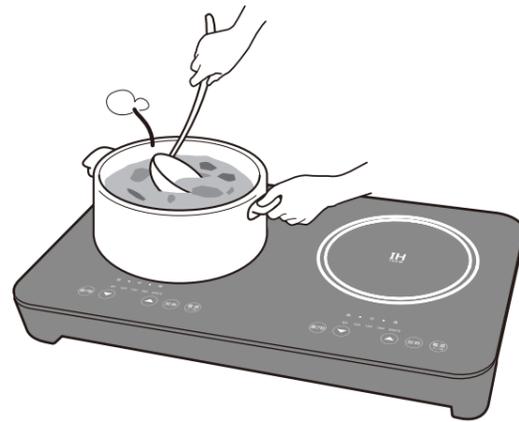
**6** 押して、出力(ワット数)を設定する

出力は以下の設定できます。

左ヒーター：200W相当<sup>(※1)</sup>  
/400W/700W/800W/1000W(5段階)

右ヒーター：200W相当<sup>(※1)</sup>  
/400W/500W/600W/700W(5段階)

※1 400Wで5秒ON5秒OFFを繰り返します。



**調理を終了するとき**

**1** 押して、「切」にする

●点灯中のランプが消灯します。

**2** 冷却ファンが止まってから差込みプラグやマグネット式プラグをはずす

●電源ボタンで「切」にしてから約1分後に冷却ファンが止まります。

**お知らせ**

●調理中は、2時間以上操作しない状態が続くと、自動的に電源が切れます。

**揚げ物調理のとき**

●事前に、鍋の材質や形状などを確認してからお使いください。

<b>使えます</b>	<b>使えません</b>
<p>●鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー</p> <p>●多層鍋 (外層や中間層に鉄などの磁性金属層があるもの)</p> <div data-bbox="1605 863 2027 1052" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>警告</b></p> <p>対応していない天ぷら鍋を使わない</p> <p>●「鍋なし自動OFF機能」が作動して、加熱が停止したり、温度調節ができなくなる場合があります。</p> </div>	<p>●銅、アルミ (非磁性金属非鍋)</p> <p>●耐熱ガラス</p> <p>●土鍋など <small>※IH対応の土鍋は使用できません。</small></p> <p>●ステンレス (18-0/18-8/18-10)</p> <p>●フライパン</p> <div data-bbox="2199 932 2653 1087" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>注意</b></p> <p>揚げ物調でステンレス製の鍋を使わない</p> <p>●油の温度が設定温度より高くなり、火災のおそれがあります。</p> </div>
<p>左ヒーター ●直径12~18cmのもの <small>※形状によっては使えないものもあります。</small></p> <p>右ヒーター ●直径12~16cmのもの <small>※形状によっては使えないものもあります。</small></p>	<p>●直径12cm未満のもの</p> <p>●直径22cmを超えるもの</p>
<p>●底が平ら (トッププレートに密着する)</p>	<p>●底が丸い (中華鍋など)</p> <p>●底のそり、でこぼこがある</p> <p>●脚が付いている</p>

## お使いになる前に

### ■安全機能について

鍋検知機能	鍋が使用可能かどうか自動検知します。 使えない鍋の場合、エラー音が鳴り、電源が切れます。
鍋なし自動 OFF 機能	鍋をのせないで電源を入れると、エラー音が鳴り、電源が切れます。
小物検知機能	スプーンなどの鍋以外の小物を置くと、エラー音が鳴り、電源が切れます。
切り忘れ自動 OFF 機能	調理中は、2時間以上操作しない状態が続くと、自動的に電源が切れます。
温度過剰昇防止機能	鍋底の温度が高温になりすぎると、エラー音が鳴り、電源が切れます。
待機機能	電源ON後1分以上操作を行わなかった場合待機状態に戻ります。

●「エラー音」は、15ページです。

### ■使用場所について

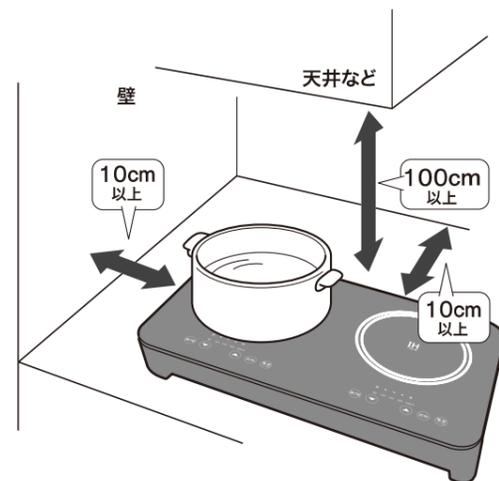
#### ●壁や家具から離して使う

熱による変形・変色や火災を防止するため、右図のように周囲との距離を十分にあげてください。

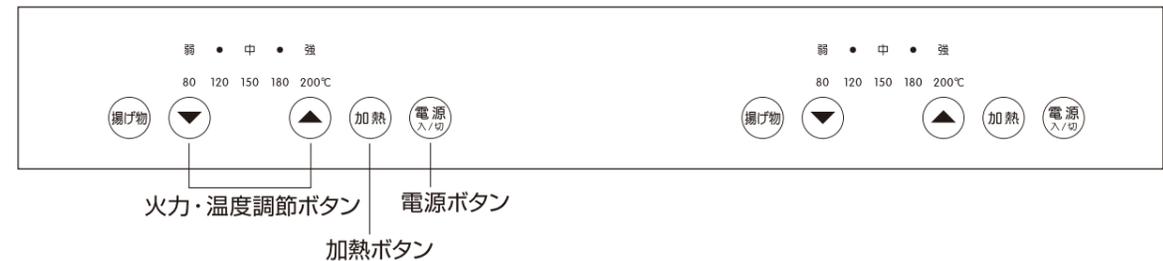
- ・片側は開放してください。
- ・吸気口、排気口周辺の周辺に障害物がある場合は取り除いてください。

#### ●磁力線が出ているため磁気に弱いものを近づけない

ラジオ・テレビなどは雑音の原因になります。  
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは記録が消える原因になります。



## 加熱調理をする



- 1 マグネット式プラグを本体に接続する
- 2 差し込みプラグをコンセントに差し込む
- 3 水や材料の入った鍋をトッププレートの中央にのせる

### ⚠ 警告

#### 底が変形していない平鍋を使う

●中央からずれると、具材の一部が異常加熱したり、鍋がプレートから落ちてやけどやけがの原因になります。

#### 鍋は中央に置いて使用する

●鍋底が高温になりすぎ、温度過上昇防止機能が正常に作動せず、発火ややけどの原因になります。

- 4 電源入/切 押す

●電源ランプが点滅します。

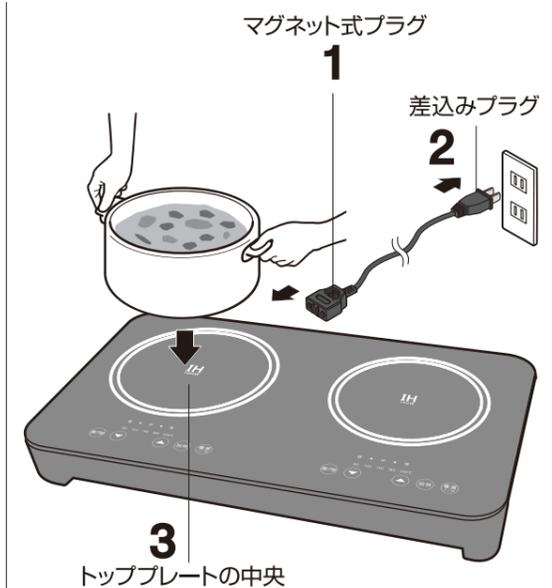
- 5 加熱 押す

●加熱が始まります  
(加熱ランプ、出力ランプが点灯)

### ⚠ 警告

#### 調理中はそばを離れない

●温度が急激に上がり、発火の原因になります。



#### 左ヒーター

弱 ● 中 ● 強  
80 120 150 180 200°C

#### 右ヒーター

弱 ● 中 ● 強  
80 120 150 180 200°C