

IH 調理器

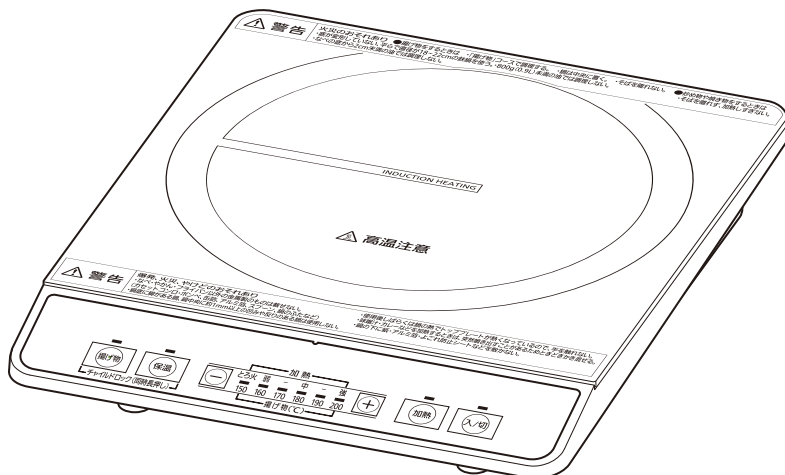
HC-IH-141-BK

取扱説明書

本製品は家庭用です。不適切な取り扱いが事故につながりますので、初めて使用する際は必ずこの「取扱説明書」をお読みいただき、適切な取り扱いをお願いいたします。この取扱説明書は大切に保管してください。

保証書付

(裏表紙)



※取扱説明書中のイラストは実際の商品と異なる場合があります。

この商品は、海外では使用できません。
 FOR USE IN JAPAN ONLY

もくじ

●安全上の注意	2～6
●各部の名称	7
●使える鍋	8
●使えない鍋	9
●使用方法	10～11
●調理のポイントと注意	12
●チャイルドロックの使い方	13
●お手入れについて	14
●故障かなと思ったら	15
●エラー表示一覧、修理メモ	16
●仕様、アフターサービス	17
●保証書	裏表紙

6つの安全機能

- 電源切り忘れ防止OFF
- 鍋なし検知OFF
- 小物検知OFF
- 空だき防止OFF
- 異常温度上昇防止OFF
- 鍋検知センサー機能

マグネットプラグ

不注意でコードをひっかけてもプラグがはずれるマグネットプラグ

簡単ワンタッチメニュー

- 加熱
- 保温
- 揚げ物

ガラストップ

サッとひと拭き
 お手入れ簡単



警告

ペースメーカーなど医用電気器械を体内に装着されている方は、医師と相談してください。本商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。

安全上の注意 必ず守ってください。




ご使用前に次の「安全上の注意」をよくお読みの上、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、人体への危害や物的損害を未然に防止するためのものです。

※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予想される内容を「危険」「警告」「注意」の3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。


⚠ 危険	⚠ 警告	⚠ 注意
取り扱いを誤った場合、重傷を負ったり死亡する危険があります。	取り扱いを誤った場合、重傷を負ったり死亡する可能性があります。	取り扱いを誤った場合、傷害を負ったり物的損害が発生する可能性があります。

図記号の例

		
△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。 図の中には具体的な注意内容(上図の場合は感電注意)が描かれています。	⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。 図の中には具体的な禁止内容(上図の場合は分解禁止)が描かれています。	●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。 図の中には具体的な指示内容(上図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。

○お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

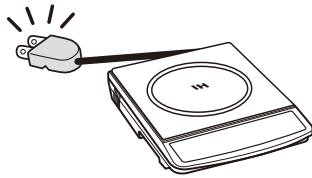
⚠ 警告

<p> 調理する場合の警告</p> <p>800g (0.9L) 未満の油では調理しないでください。底に凸凹・そりのある鍋は使わないでください。油温が上がりにすぎず危険です。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>凸凹・そり</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>平ら</p> </div> </div>	<p> 心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本商品の使用にあたって医師とよく相談してください</p> <p>交流 100V 15A 以上</p> <p>本商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。</p> 
<p> 水につけたり、かけたりしない</p> <p>水ぬれ禁止</p>  <p>感電・ショート、故障の原因になります。</p>	<p> 電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く</p> <p>指示に従う</p> <p>感電やショートして発火することがあります。</p> 
<p> 子どもだけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない</p> <p>禁止</p> <p>やけど、感電ケガをする恐れがあります。</p> 	<p> 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</p> <p>禁止</p> <p>感電・ショート、発火の原因になります。</p> 

警告



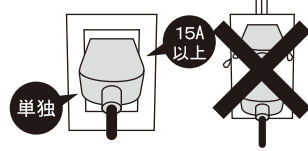
使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く



ケガ・やけどや感電・火災の原因になります。



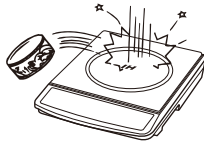
定格15A以上のコンセントを単独で使う
延長コードを使用する場合は15A以上のものを単独で使う



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。



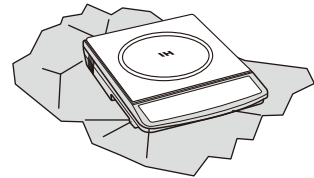
トッププレートに衝撃を加えない



万一ひびが入ったり、割れた場合、そのまま使うと、加熱しすぎたり、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。



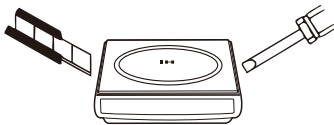
アルミホイルや油よけ用アルミシートの上では使用しない



火災の原因になります。



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。

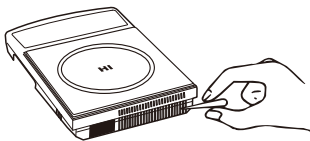


揚げ物をするときは

- 必ず常温（室温）の油を使用する
他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使用しないでください。
温度調節が動かず、油の温度が上がりにすぎて火災の原因になります。
- 揚げ物コースで調理する
- 底に凹凸やそりのない鍋を使う
- 鍋はヒーターの中央に載せる
油の温度が上がりにすぎて火災の原因になります。
- 800g(0.9L)未満の油では調理しない
油の温度が上がりにすぎて火災の原因になります。



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。



異常の際は、直ちに使用を中止し、電源を切って、電源プラグをコンセントから抜く

発煙・発火・感電のおそれがあります。

「異常・故障例」

- 異常な音やニオイがする。
 - 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる。
 - 電源コードを動かすと、通電しないときがある。
 - 触れるとピリピリと電気を感じる。
- 使用を中止し、お買い上げの販売店または「トップパリュ お客様サービス係」に相談してください。



炒め物・焼き物をするときは

- 調理中はそばを離れない。
- 予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない

少量の油で調理するため、発火に注意してください。



ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

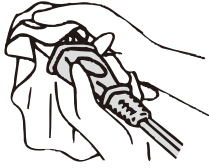
感電・やけど・ケガの原因になります。

⚠ 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

指示に従う



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。
プラグを拭き、乾いた布でふいてください。



缶詰やアルミホイル、金属製品、レトルトパックやアルミホイルを貼った容器や袋、金属の缶、湯たんぽなどを置かない

禁止

調理以外の目的でIH調理器を使用しないでください。



ボンベ、スプレー缶

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。



電源コードをキズつけたり、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

禁止

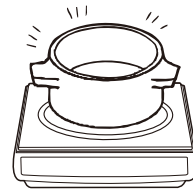


また、重たい物をのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



空だき加熱をしない

禁止

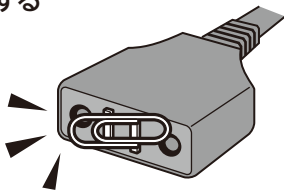


やけどをする恐れがあります。
本体や鍋が破損します。
発煙や発火し、火災の原因になります。



マグネットプラグに金属がつかないように注意する

指示に従う



ショート・感電の原因になります。



水のかかるところや、火気の近くで使用しない

禁止

ショート・感電の原因になります。



付属の電源コード以外は使わない
付属の電源コードを他の機器に使用しない

禁止

火災の原因になります。



調理以外の用途に使用しない

禁止

異常発熱・異常動作による火災・やけどの原因になります。



吸気口・排気口をふさがない

禁止

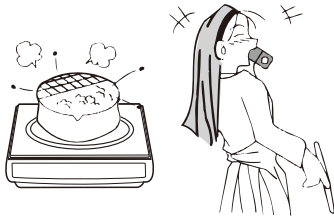
じゅうたんやテーブルクロスなどの上で使って吸気口・排気口をふさぐと、本体内部の温度が上がり、火災の原因になります。

⚠ 注意



禁止

揚げ物調理中はそばを離れない

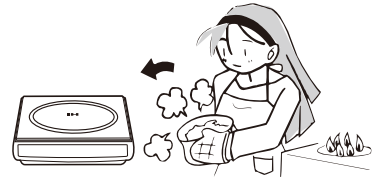


油が少ない場合など、油温が上がりがすぎて発火することがあります。



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

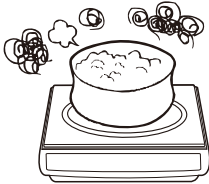


温度制御装置が動かず、異常加熱し火災の原因になります。



指示に従う

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。



指示に従う

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。

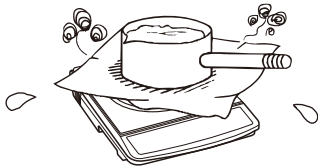
※油の飛び散りは、材料の下ごしらえなどで少なくできます。

- 鍋の内側に水滴がついたまま油を入れないでください。
 - 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。



禁止

鍋の下に紙・アルミホイル・汚れ防止シートなどを敷かない

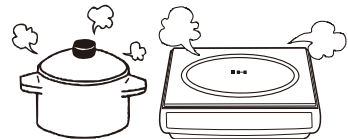


火災の原因になります。
鍋の温度を正しく検知できない場合があります。



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

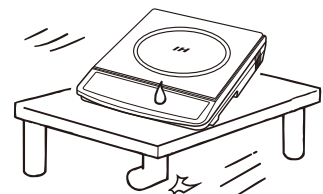


鍋がすべり落ちて、やけどの原因になります。



禁止

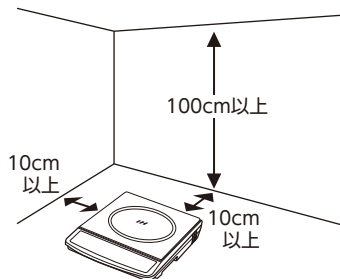
不安定なところでは使わない



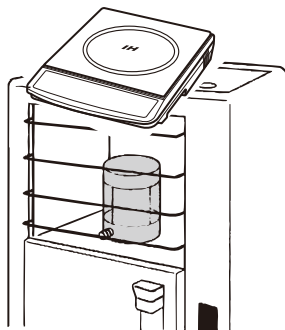
本体が傾いていると、鍋がすべり落ち、やけどやケガの原因になります。

お願い

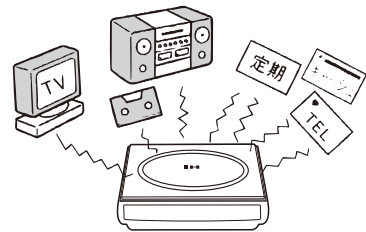
- ① 本体の上方や周囲に可燃性の壁や棚があるときは十分に離れたところで使用してください。



- 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。)
- ギャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど(記憶が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調理器の近くで本商品を使用しないでください。またIH調理器、IH炊飯器、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。誤動作や故障の原因となります。

- ⑤ 本商品は家庭用です。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。




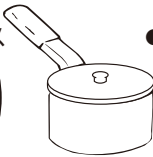


安全機能

電源切り忘れ防止OFF	切り忘れて運転を続けても、運転開始から約120分(保温180分)がすぎた場合には自動的に運転が停止します。
鍋なし検知OFF	鍋をはずすと加熱をやめ、電子音でお知らせし、約1分後に運転が停止します。
小物検知OFF	ナイフ、フォークなどの小物の場合は加熱をやめ、電子音でお知らせし、約1分後に運転が停止します。
空だき防止OFF	鍋底の温度が異常に上がりすぎたとき、電子音が鳴り、すぐに運転が停止します。
異常温度上昇防止OFF	
鍋検知センサー機能	使える鍋、使えない鍋を自動検知します。(使えない鍋は、加熱をやめ電子音でお知らせし、約1分後に運転が停止します。)

使える鍋

加熱調理のとき

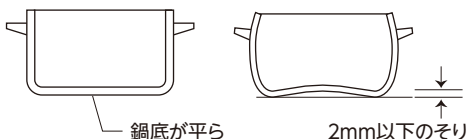
使える材質

- 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 
- 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対応アルミホイル製の容器 (コンビニの鍋焼きうどん等)  底径18cm以下

※種類によっては使えない鍋もあります。

※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



大きさ



IH対応アルミホイル製容器の注意


- 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。
- 火力は「中」以下で、長時間の加熱は避けてください。
- 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

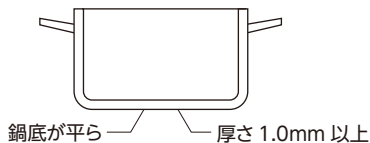
- IH用土鍋には使えない土鍋もあります。
- 普通の土鍋の中にステンレス板を入れ反応させるものなど、鍋検知できない場合もあります。
- 火力は加熱モードの「中」以下で使用してください。

揚げ物調理のとき

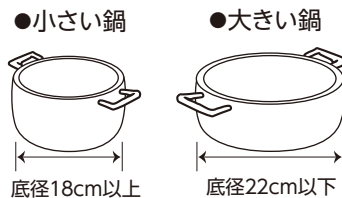
使える材質

- 鉄 
- 鉄鋳物 
- 鉄ホーロー 

底形状



大きさ



揚げ物で使用する鍋

- 鍋底が平らで厚さ1.0mm以上、底径が18~22cmの鉄鍋を使用してください。脚つき鍋や約1mm以上のそりのある鍋、底径の小さな鍋などは、油が異常に高温になり、火災の恐れがあります。
- 1mm以上のそりの見分け方
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。

ステンレス鍋の注意

- ステンレス鍋には使えない鍋もあります。
- 使用前に P6 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」として見分けますが、揚げ物の場合は使用しないでください。

使えない鍋

加熱調理のとき

使えない材質

●耐熱ガラス



●陶磁器

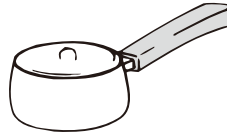
●普通の土鍋



●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
脚がある



2mmを超える
そりがある

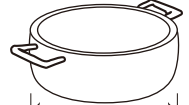
大きさ

●小さい鍋



底径12cm未満

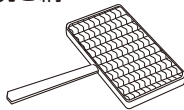
●大きい鍋



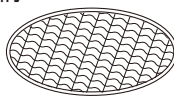
底径26cmを超える鍋

その他の使えないもの

●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動かなくなるので使用しないでください。

※鍋検知センサー機能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

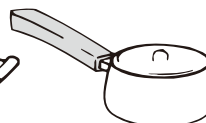
●普通の土鍋



●銅



●アルミ



●ステンレス



●ステンレス製
ボール



※油の温度が設定温度より高くなり危険です。

大きさ

●小さい鍋



底径18cm未満

●大きい鍋



底径22cmを超える鍋

火災の恐れあり

●底径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。



材質
18-0
18-8
18-10



底形状



底が丸い



脚がついている



1mm以上の
そりがある
へこみがある

底の厚さ



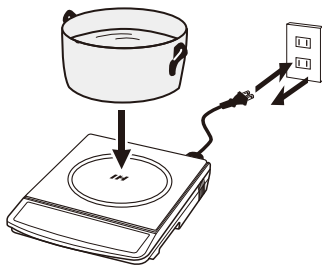
底の厚さが1.0mm未満

使用方法 / 加熱調理のとき

この商品は使用状況に応じて、吸気口のファンの回転数が変化します。
 ※ファンは本体の内部を冷却するためのものです。

- ① 電源プラグをコンセントに差し込み
 あらかじめ鍋に水などを入れ
 プレートの中央にのせます。

※底径26cmより大きい鍋
 12cmより小さい鍋は使えません。



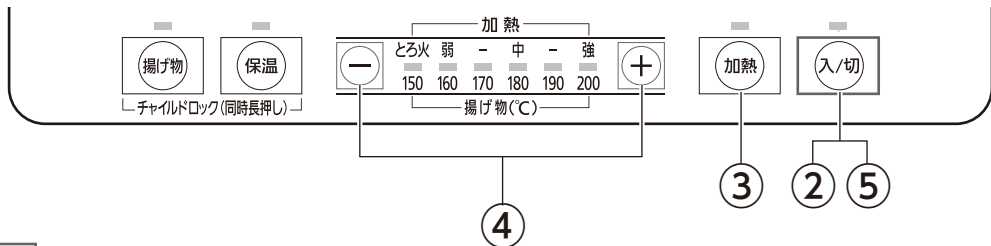
加熱キーでの揚げ物は、火災の原因になるので絶対にしないでください。


⚠ 注意

使用前に、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ください。

※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ください。

※紙やアルミホイルなど燃えやすいものを本体の下に敷かないでください。



- ②  キーを押します。

- ③  キーを押します。

「電源」「加熱」「火力表示」ランプが点灯し、加熱が始まります。

※鍋をのせていなかったり、使えない鍋をのせた状態では電子音が鳴ります。
 ※10秒以内に「加熱」キーを押さないと電源が切れます。

- ④  キーで火力を調節しながら調理します。

※調理のポイント (P12) を参照してください。

調理中も火力を変更できます。

 を押しごとに [とろ火] 側へ  を押しごとに [強] 側へ

火力表示	とろ火	弱	-	中	-	強
火力加減	約 300W	約 600W	約 800W	約 1000W	約 1200W	約 1400W

- ⑤ 調理終了後  キーを押します。

※最大10分間 (通常は5分以内) ファンが回転する場合があります。
 ※加熱時間: 最大2時間 (使用時間を超えると自動的に電源が切れます。)

- ⑥ ファン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ください。電源コードを接続しているとわずかですが電力を消費します。

⚠ 注意

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。

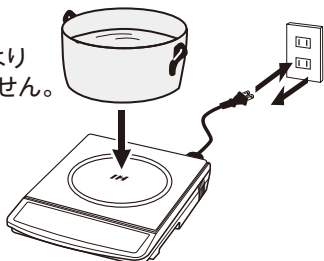
使用方法 / 揚げ物調理のとき

この商品は使用状況に応じて、吸気口のファンの回転数が変化します。
 ※ファンは本体の内部を冷却するためのものです。

- ① 電源プラグをコンセントに差し込み
 あらかじめ鍋に油を3cm以上入れ
 プレートの中央にのせます。

※油は必ず鍋の底から3cm以上入れてください。
 量が少ないと温度が上がりすぎ、発火する恐れがあります。

※底径22cmより
 大きい鍋、18cmより
 小さい鍋は使えません。
 ※鍋の深さは
 8cm以上の物を
 使用してください。

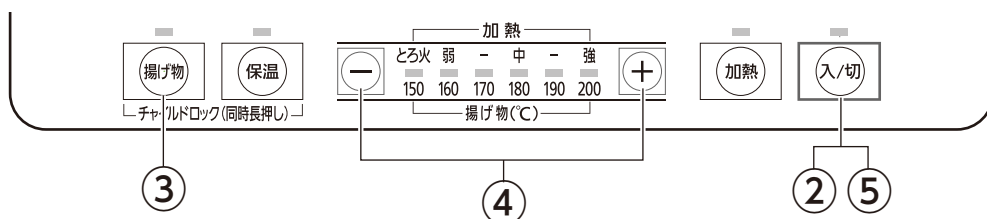


禁止

- 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。
- 揚げ物調理中はそばを離れないでください。

⚠ 注意

- 使用前に、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ください。
- ※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ください。
 - ※紙やアルミホイルなど燃えやすいものを本体の下に敷かないでください。
 - ※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。



- ② 入/切 キーを押します。

- ③ 揚げ物 キーを押します。

「電源」「揚げ物」「温度表示」ランプが点灯し、油の加熱が始まります。

※鍋をのせていなかったり、使えない鍋をのせた状態では電子音が鳴ります。
 ※10秒以内に「揚げ物」キーを押さないと電源が切れます。

- ④ - + キーで温度を調節しながら調理します。

※設定温度は目安です。使用状況(鍋の種類や材質)によって異なります。

調理中も温度を変更できます。

[-] を押しごとに150側へ [+] を押しごとに200側へ

温度表示	150	160	170	180	190	200
火力加減	約300W	約600W	約800W	約1000W	約1200W	約1400W

- ⑤ 調理終了後 入/切 キーを押します。

※最大10分間(通常は5分以内)ファンが回転する場合があります。
 ※揚げ物時間: 最大2時間(使用時間を超えると、自動的に電源が切れます。)

- ⑥ ファン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ください。電源コードを接続しているとわずかですが電力を消費します。

⚠ 注意



やけどの恐れあり

使用後しばらくは、鍋の熱でトッパ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。







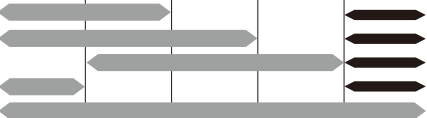
調理のポイントと注意

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。








メニュー	パネルの表示	とろ火	弱	—	中	—	強	火力調節のポイント 
	火力	約 300W	約 600W	約 800W	約 1000W	約 1200W	約 1400W	
								
煮る	寄せなべ すき焼き 水炊き うどんすき							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、沸騰したら火力を弱める。
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							火力を強に合わせて予熱してから焼き色を見ながら火力を調節する。空だきなどのエラーが発生する場合は揚げ物モードの低い温度をためす。

揚げ物調理のポイント

揚げ物調理のメニュー例と温度設定の目安

 温度設定の目安

※これは温度設定の目安です。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	パネルの表示	150	160	170	180	190	200	上手に揚げるポイント 
	設定温度 (°C)	150°C	160°C	170°C	180°C	190°C	200°C	
								
野菜の天ぷら								①油の量は1L(約900g) 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1/3~2/3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・温度設定の注意点




加熱調理

- 加熱モードで揚げ物はしないでください。
- 加熱モードでは、焼き物調理を行った場合に、IH調理器が空だきと判断し、正常に調理できないことがあります。このときは揚げ物モードの低い温度でためしてください。
- 保温温度は約80°Cに設定してありますが、材料量、鍋の形状、材質などの条件により温度が変わる場合があります。

揚げ物調理

- 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ください。
- 温度調節の範囲は、底径18cm~22cmで鉄製の(テスト時1.2mm厚)天ぷら鍋で油1L(約900g)を使った場合です。

使用方法 / 保温のとき

- ①  キーを押します。
- ②  キーを押します。
「電源」「保温」ランプが点灯し、保温が始まります。
※保温温度は約80℃です。
※10秒以内に「保温」キーを押さないと電源が切れます。
- ③ 使用後  キーを押して電源を切ります。
※電源を切っても内部の温度が高いときは、ファンが回ります。
保温時間：最大3時間（使用時間を超えると自動的に電源が切れます。）
- ④ ファン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ください。
電源コードを接続しているとわずかですが電力を消費します。

チャイルドロックの使い方

チャイルドロックの設定方法



加熱中に、  キーを同時に2秒間押すとブザー音が鳴り、チャイルドロック状態になります。

調理中のモードと加熱量のランプが引き続き点灯し、「入/切」ランプが消灯します。

※チャイルドロック中はキーの操作を受け付けません。

※  キーを押すと電源は切れます。

チャイルドロックの解除方法

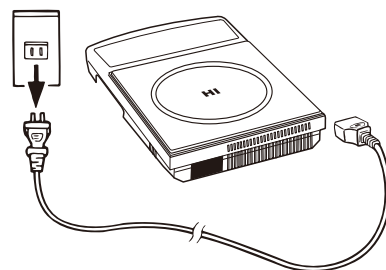
再度、  キーを同時に2秒間押すと解除されます。
電源コードを抜いても解除されます。

お手入れについて

使用のたびにお手入れを行ってください。

(汚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 必ず電源プラグを抜いて、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 汚れをきれいに拭き取ります。



禁止

- ベンジン・シンナーを汚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。

●軽い汚れ

水を含ませ、しぼったふきんで拭き取ります。

●油汚れ

食器用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汚れ

みがき粉などを少量付け、ナイロンたわしなどでこすり取ります。

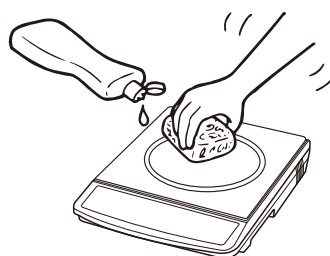
※ラップやアルミホイルを丸めてこすると、汚れが取れやすくなります。

※鍋を焦げ付かせたりすると、トッププレートがひどく汚れることがあります。

※トッププレートや鍋底に油汚れがついたまま加熱すると、汚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注意してください。



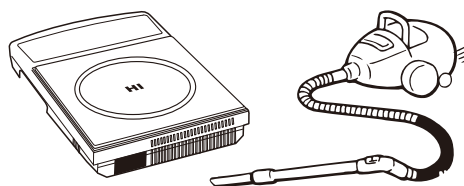
※トッププレート以外は、みがき粉・たわしを使わないでください。(表面をキズつけます。)



※金属たわしなどはキズ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ヶ月に一度は、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。)



故障かなと思ったら



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・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。

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。

- 電源コードにキズがついた。
- 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。

■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。 電源が入らない。 電源が途中で切れる。	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグ・マグネットプラグが抜けていませんか。 ●チャイルドロックが解除されていますか。(P13参照) ●マグネットプラグはまっすぐに取りつけられていますか。傾いていたリ、マグネットプラグの金具(金属片・ホチキスの針など)が付着していませんか。 <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"> ●電源プラグを抜いて、もう一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。	<ul style="list-style-type: none"> ●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わずかでずが電力を消費します。
調理中に加熱が止まる。	<ul style="list-style-type: none"> ●120分(保温180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ためです。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。	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋をのせていますか。 ●使えない鍋をのせていませんか。(P9参照) ●鍋の位置が中央からズれていませんか。 ●スプーンなどの小物をのせていませんか。 ●火力が強すぎて空だきに近い状況になっていませんか。
使っている途中で火力感がなくなった。	<ul style="list-style-type: none"> ●本体内部の温度が異常に上がり、温度過昇防止機能が働いて温度をコントロールしています。 ●電源を切って5分以上経過後にもう一度ためしてください。(P16 エラー表示参照)
調理終了後、「入/切」キーを押した後に ファンの運転音がきこえる。	<ul style="list-style-type: none"> ●本体内部の冷却のため「入/切」キーを押してから最大10分間(通常は5分以内)ファンが回転する場合がありますが故障ではありません。

- 使用中、鍋の種類によっては金属音がする事もありますが、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。

エラー表示

■エラー表示について (▲: 点滅) (□: 消灯)

表示	異常の内容	原因	処置について
とろ火 弱 - 中 - 強 ▲ ▲ ▲ ▲ ▲ □ 150 160 170 180 190 200	空だき	空だきなどでトッププレートの温度が上昇している。	<ul style="list-style-type: none"> ●電源を切り、トッププレートが冷えてから使用してください。 ●うすい鍋やフライパン調理する場合は低い温度で使ってください。
とろ火 弱 - 中 - 強 □ □ □ ▲ ▲ ▲ 150 160 170 180 190 200	高温異常検知	空だきなどでトッププレートの温度が上昇している。	<ul style="list-style-type: none"> ●電源を切り、トッププレートが冷えてから使用してください。 ●うすい鍋やフライパン調理する場合は低い温度で使ってください。
とろ火 弱 - 中 - 強 ▲ ▲ ▲ ▲ ▲ ▲ 150 160 170 180 190 200	内部回路温度上昇	内部の電子部品が異常に上昇している。	<ul style="list-style-type: none"> ●電源を切り、5分後にもう一度電源を入れ直してください。 ●吸気口や排気口にほこりがたまってないか確認してください。 ●排気口から壁面まで10cm以上離してください。
設定中の画面表示 (2秒おきにブザーがピツとなり続けます)	鍋なし検知 小物検知	使えない鍋やスプーンなどの小物を置いて加熱をしている。	<ul style="list-style-type: none"> ●使える鍋を使用してください。 ●鍋はプレートの中心に置いてください。
とろ火 弱 - 中 - 強 ▲ □ □ □ □ □ 150 160 170 180 190 200	供給電圧が低すぎる	タコ足配線などで電圧が下がっている。	<ul style="list-style-type: none"> ●AC100V 15A のコンセントを単独で使ってください。 ●コードリールや延長コードを使わないでください。 ●発電機などの不安定な電源は使わないでください。 ●差し込みコンセントの場所を変えてためしてください。
とろ火 弱 - 中 - 強 ▲ ▲ □ □ □ □ 150 160 170 180 190 200	供給電圧が高すぎる	発電機など、不安定な電源を使っている	

※この表に記載されていないエラー表示が出た場合は点検が必要です。ただちにご使用を中止してお買い上げの販売店または「トップバリュお客さまサービス係」にご相談ください。

修理メモ

仕様

品名	IH 調理器 1400W
品番	HC-IH-141-BK
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	1400W
加熱	6段階 (火力：300～1400W)
揚げ物	6段階 (温度：150～200℃)
保温	80℃
寸法	幅290mm × 奥行360mm × 高さ48mm
質量	2.5kg
電源コード長さ	1.8m

※商品の仕様は予告なく変更する場合があります

●製品の的外観および仕様は、改良のため予告なく変更することがありますが、ご了承ください。

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

アフターサービス (必ずお読みください)

1. 保証書の内容のご確認と保管について。

この商品には保証書がついています。保証書はお買い上げの販売店にて販売店名・お買い上げ日などの記入をご確認の上、内容をよくお読みになり大切に保管してください。

2. 保証期間はお買い上げの日から1年間です。

保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3. 保証期間後に修理を依頼される場合は・・・

お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる製品については、ご要望により有料で修理いたします。

4. 補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後 6 年間です。

補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理依頼、消耗品のご購入は、お買い上げの販売店、または「トップバリュお客さまサービス係」にご相談ください。修理品は、持ち込み修理となります。

6. ご使用中に普段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て、点検・修理をお買い上げの販売店、または「トップバリュお客さまサービス係」にご相談ください。

7. アフターサービスについてわからないことは・・・

アフターサービスについてご不明な場合は、本書に記載の「トップバリュお客さまサービス係」にお問い合わせください。

商品の譲渡・リサイクル品については、保証適用を受けられない場合があります。ご注意ください。

品番	HC-IH-141-BK		
※お買い上げ日	年	月	日
※お客さま	住所 ご芳名	様	電話 () -
※販売店	住所 店名		電話 () -

※印欄に記入のない場合は無効になりますので必ずご確認ください。

本書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。お買い上げの日から上記期間中に故障が発生した場合は本書をご提示のうえ、お買い上げの店に修理をご依頼ください。

〈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使用状態で故障した場合には、お買い上げの店で無料修理いたします。
- 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合には、商品と本書をご持参・ご提示のうえ、お買い上げの店にご依頼ください。
- ご転居の場合は事前にお買い上げの店にご相談ください。
- ご贈答品等で本保証書に記入してある販売店に修理をご依頼できない場合には、下記のトップバリュお客さまサービス係にご相談ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
 - (ロ) 落下等による故障及び損傷。
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障及び損傷。
 - (ニ) 一般家庭用以外（例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷。
 - (ホ) 本書の提示がない場合。
 - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客さま名、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.
- 本書再発行はいたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。

修理メモ

※お客さまにご記入いただいた個人情報（保証書控）は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検のために利用させていただきます。ご記入がごさいますので、ご了承ください。

※この保証書は本書に表示した期間、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さま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等についてご不明の場合は、お買い上げの店または下記のトップバリュお客さまサービス係にご相談ください。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは「アフターサービス」をご覧ください。

愛情点検

●長年ご使用の「IH調理器」の点検を！



このような症状はありませんか？

- 本体や電源コードが異常に熱くなったり、こげくさいニオイがする。
- 電源コードに破れがあったり、変色している。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 本体が変形している。
- プレートにひび割れがある。
- ボタンを押しても加熱しなかったり、加熱終了しないときがある。
- さわると電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中

事故の防止のため、電源プラグを抜き、必ずお買い上げのお店に点検（有料）を相談してください。

販売者 **イオン株式会社**

〒261-8515 千葉県千葉市美浜区中瀬1-5-1

●トップバリュお客さまサービス係

TEL.0120-30-1580(10~17時:日曜日は除く)