

卓上IH調理器

取扱説明書

品番 MIHS-MT140

もくじ

ページ

安全上のご注意…………… P1～4

各部のなまえ…………… P5

操作部について…………… P6

卓上IH調理器で使えるなべ…………… P7
使えないなべ

使えるなべの材質…………… P8
使えないなべの材質

使いかた《加熱調理》…………… P9

使いかた《揚げ物調理》…………… P10～11

切タイマー設定…………… P12

エラー表示について…………… P12

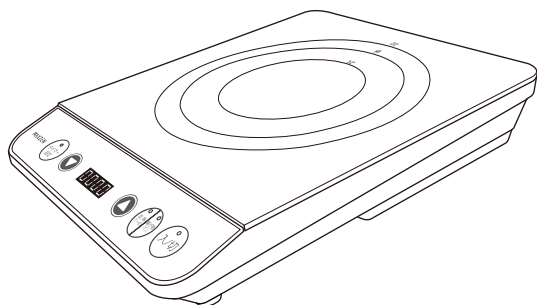
お手入れのしかた…………… P13

故障かな?と思ったら…………… P14

製品仕様…………… P15

日本国内専用

家庭用




このたびは「卓上IH調理器」をお買い上げいただきありがとうございます。


この取扱説明書は、本製品使用上の注意事項および警告事項について詳しく記載しています。本製品をご使用前には必ずこの取扱説明書をよくお読みになり、内容を十分に理解されたうえで事故が起ころぬように記載内容に従って正しくご使用ください。本製品は一般家庭用に開発された製品です。事故や故障の原因になりますので、業務用としては絶対に使用しないでください。また、一度お読みになったあとも必要時にいつでも確認ができるように、すぐに取り出せる場所へ大切に保管してください。製品改良のため、予告なしにデザイン・仕様を一部変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

安全上のご注意


必ずお守りください


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、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。

 **警告** 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。

 **注意** 人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示します。

絵表示の例

 記号は、「禁止」(しないでください)を示します。

 記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

■安全にご使用いただくために

- ①取扱説明書に記載されていない方法や、一般家庭用以外（業務用など）でのご使用、用途以外の目的でのご使用は、事故やけがの原因になります。絶対におやめください。
- ②お客様の不注意による破損・けがに対する責任は負いかねますのでご了承ください。
- ③故障していたり、故障と思われる場合は、ご使用にならないでください。
- ④取扱説明書のガイドライン、指示が守られない場合は、弊社は一切の責任を負いかねます。
- ⑤本製品はおもちゃではありません。お子様だけでのご使用はおやめください。

警告



分解禁止

絶対に改造、分解、修理をおこなわない
●発火や異常動作によるけがのおそれがあります。



水ぬれ禁止

本体・電源コードの丸洗いや、水に浸けたり、トッププレートに水をかけたりしない 本製品は防水仕様ではありません
●漏電・ショート・火災・感電の原因になります。



ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグ・マグネットプラグの抜き差しをしない
●感電・やけど・けがのおそれがあります。

業務用や使用目的以外に使用しない
●事故や故障の原因になります。

日本国内専用・一般家庭用

マグネットプラグ・電源プラグ・電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
●ショートによる火災・感電の原因になります。



禁止

電源コードを束ねて使用しない
●電源コードが過熱して火災・やけどの原因になります。
※必ず伸ばして使用してください。

電源コードを引っ張ったり、無理に曲げたり、ねじったり、重い物をのせたり、傷付けたり、高温部に近づけたり、加工したりはさみ込んだりしない
●電源コードが破損し、火災・感電・故障の原因になります。

取扱いに不慣れな方や、子供だけで使用させたり、幼児の手の届く所で使用や設置・保管はしない、また、おもちゃとして絶対に使わせない
●感電・けがの原因になります。

排気口・吸気口のすき間にピンや針金などの金属物を入れない
●感電・故障・火災の原因になります。

警告

使用中は、排気口・吸気口をふさがない

●本体の過熱により、故障・火災の原因になります。

使用中や使用直後は高温部（トッププレート）に触れたり、顔や手を近づけない

●やけどの原因になります。

トッププレートに電化製品を置かない

●置いた電化製品を動作させると、ヒーターが発熱し、置いた電化製品を加熱させ火災になります。

トッププレートに物を落としたり、強い衝撃を加えたりしない

●ひびが入ったり、割れたりして、感電・過熱・異常動作の原因になります。

※万一事故が起きても、弊社は一切の責任を負いかねます。



禁止

トッププレートにひび割れがあるときは、使用しない

●感電・ショートによる発火のおそれがあります。

トッププレートの上にナイフ・フォーク、びん詰・缶詰、金属性の金物などをのせて加熱・使用しない

●破裂・故障・やけどの原因になります。

カーテンなど燃えやすい物の近くや、じゅうたん、ビニール製テーブルクロスなどの熱に弱い物の上では使用しない

●敷物が焦げたり、火災の原因になります。

引火性（シンナー・ガソリン・殺虫剤・ヘアスプレーなど）の物の近くや火気の近く、水や油のかかる所では使用しない

●爆発・火災の原因になります。

直射日光の当たる場所や、高温になる場所に放置しない

●過熱・故障・変形・変色の原因になります。

電源は、AC100V、定格15A以上のコンセントを単独で使う

●発火・火災の原因になります。



異常・故障時にはただちに使用を中止し、電源を切り、コンセントから電源プラグを抜く

●発煙・火災・感電のおそれがあります。

〔異常の例〕・マグネットプラグ・電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる

- ・異常な音やにおいがする
- ・電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- ・運転中にとどき電源が切れる
- ・触れるとビリビリ電気を感じる

※修理はお買い上げの販売店または弊社お客様サポートセンターにご相談ください。



必ず守る

電源プラグやマグネットプラグは、接続部に奥まで確実に差し込む

●感電・発熱・火災の原因になります。

警告

電源プラグやマグネットプラグを抜くときは、電源コードを引っ張らずに、電源プラグやマグネットプラグ部分を持って抜く

- コードが破損して火災の原因になります。

使用後は電源を切り、コンセントから電源プラグを抜く

- 発火・火災の原因になります。

ただし、使用後は冷却のため、ファンが止まるまでマグネットプラグ・電源プラグを抜かないでください。



必ず守る

停電時にはコンセントから電源プラグを抜く

- 停電復旧時のトラブル防止のためです。

コンセントから電源プラグを抜き、全体が十分冷めてからお手入れをする

- やけど・けがの原因になります。

電源プラグやマグネットプラグに付着したゴミやホコリは、乾いた布で定期的に取り除く

- ホコリに付いた湿気などで絶縁不良になり、火災のおそれがあります。

注意

付属の電源コード以外は使用しない また、他の機器に転用しない

- 故障・発火の原因になります。

マグネットプラグに金属物をつけない

- ショート・感電の原因になります。

調理以外の目的で使用しない

- 過熱・異常動作による発火の原因になります。

トッププレートの上になべ以外の物はのせない

- ・レトルトパック・アルミホイルのなべ・内側にアルミを貼った紙パック・アルミホイルなど破裂によるけが、加熱による火災・やけどの原因になります。
- ・ボンベ・湯たんぼ・電池・カセットコンロなど、誤って加熱すると、爆発の原因になります。
- ・金属性のスプーン・ナイフ・フォーク・なべのフタなど過熱による火災・やけどの原因になります。



禁止

トッププレートの上や近くに燃えやすい物を置かない

- やけど・けが・発火の原因になります。

調理器具は、なべサイズ目安の円内で必ず使用する

- 本体の溶解・発火の原因になります。

水のかかりやすい場所や、底部がぬれるような所に置いて使用しない

- 感電・ショート・故障の原因になります。

不安定な場所・滑りやすい場所で使用しない

- 落下などにより、やけど・けがの原因になります。

調理中は本体を移動したり、持ち運んだりしない

- 上に置いたなべや調理物がこぼれて、やけど・けがの原因になります。

⚠ 注意

なべの下に汚れ防止カバーや布・紙などを敷かない

●なべの熱で焦げて燃えたり、火災の原因になります。

空だきしたり、加熱しすぎない

●火災・やけど・なべの破損の原因になります。

殺虫剤や掃除用のスプレーなどを本体に吹きかけない

●変色・変形の原因になります。

磁気に弱い物を近づけない

●ICカード・磁気カードは磁気の影響により、データが消えるおそれがあります。
●ラジオ・テレビ・補聴器などは、雑音が入ったり、音が小さくなる場合があります。

モード設定を確実におこなう

●モード設定の選択を間違えると、安全装置が認識を誤り、加熱装置が正常に働かず出火の原因になります。

調理前のなべ底の汚れはきれいに拭き取る

●トッププレートに焼き付き、取れにくい汚れの原因になります。

トッププレートの汚れはきれいに拭き取り、常に清潔を保つ

●トッププレートが汚れていると、センサーや安全装置が正常に働かず、加熱し続けて発火する原因になります。

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、医師に相談する

●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。

使用中は、本体から離れない

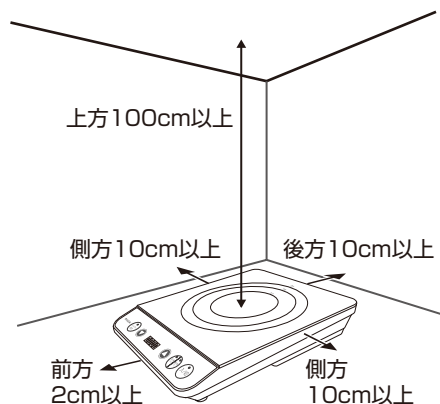
●調理物が燃えたり、火災の原因になります。

使用時以外は、コンセントから電源プラグを抜く

●絶縁劣化などでの感電や漏電・火災・けがの原因になります。

〔設置場所について〕

- 壁・家具などから右図に示す距離を空けてください。
 - ・狭い場所で使用すると、過熱・火災の原因になります。
 - ・風通しが良く、水がかからない場所で使用してください。
- 本体背面の排気口の周囲は空けてください。
- 水平で安定した場所で使用してください。
- 前後・左右のいずれか2面以上は開放してください。



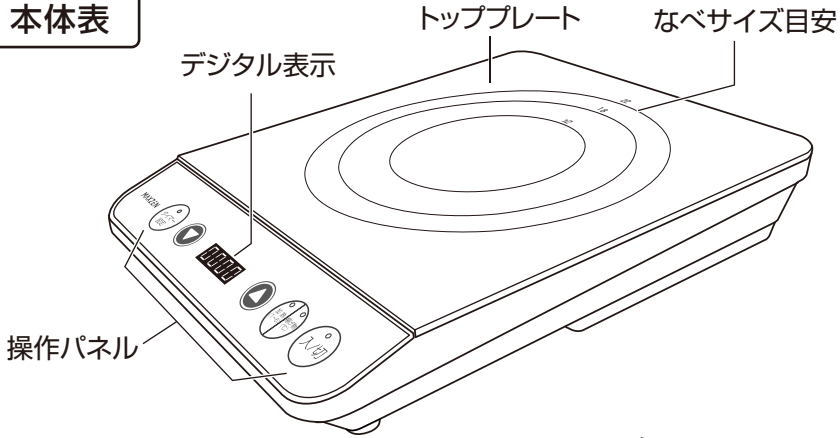
禁止



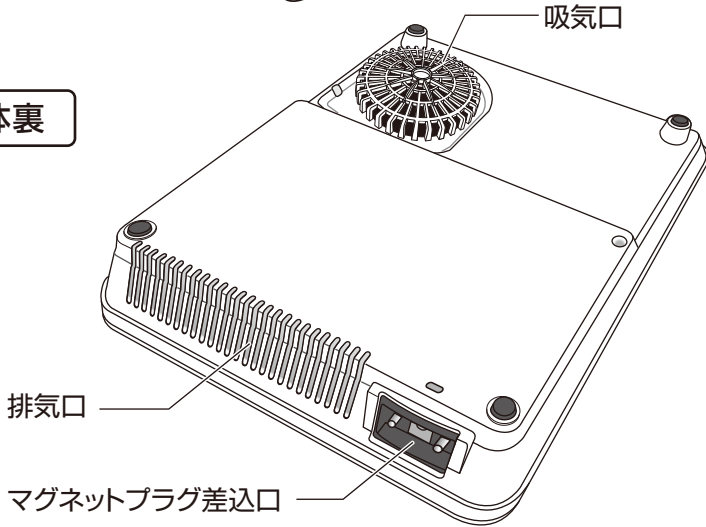
必ず守る

各部のなまえ

本体表

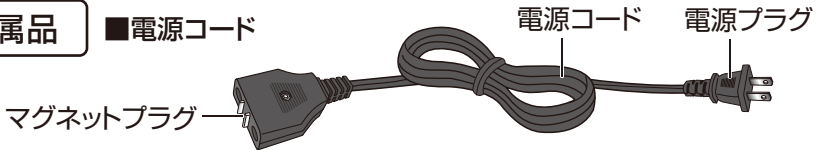


本体裏



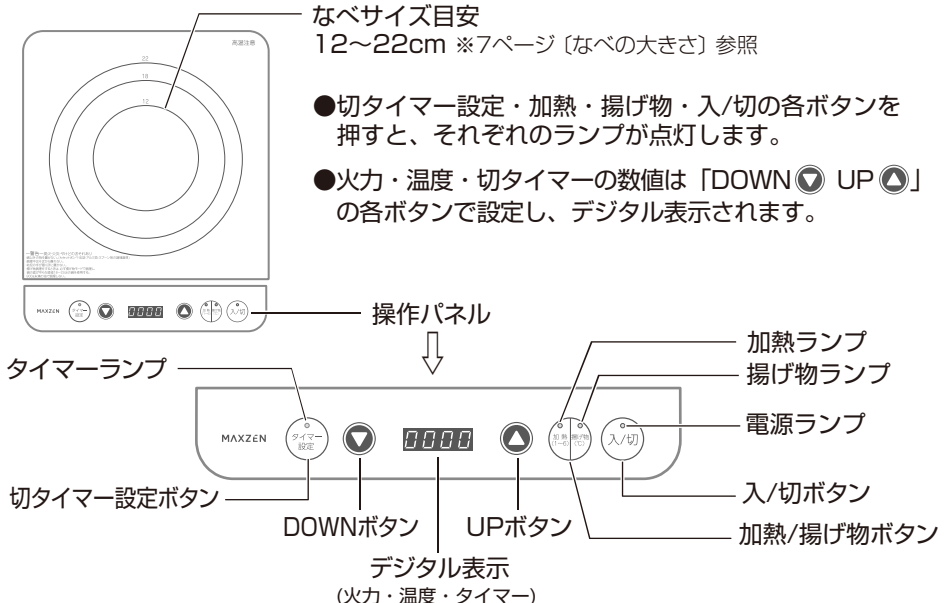
付属品

■電源コード

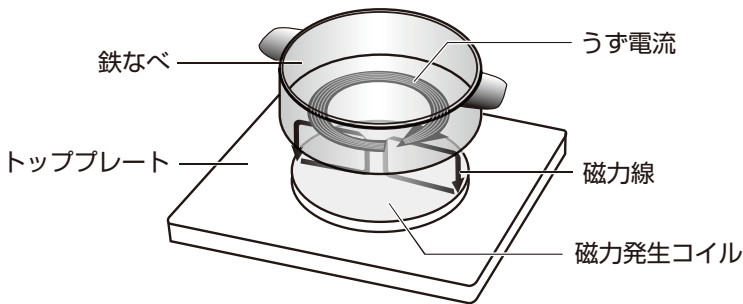


- マグネットプラグや電源プラグは、接続部に奥まで確実に差し込む
→ 感電・発熱・火災の原因になります。
- 電源コードは束ねて使用しない
→ 電源コードが過熱して火災・やけどの原因になります。

操作部について



【加熱の仕組み】



卓上IH調理器は、磁力線の働きによってなべ自体をヒーターのように発熱させます。うずまき状の磁力発生コイルから発生する磁力線により、上に置かれたなべの底に『うず電流』を生じさせます。鉄は電気抵抗があるため、流れる電流が熱に変わり、なべの底板が熱くなります。

アルミなべが使えないのは、抵抗が少ないので電流は通っても十分な発熱が得られないからです。このしくみのため、使うなべは、一般社団法人「製品安全協会」のSGマークのある物をおすすめします。









卓上IH調理器で使えるなべ・使えないなべ

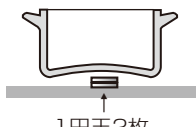
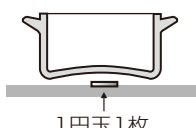



卓上IH調理器では、なべ底の形状・材質・大きさによって使えるなべと使えないなべがあります。使えないなべを使用すると、温度制御が正しくできず、油が発火したり、安全機能が働かず思わぬ事故につながるおそれがあります。IH対応の調理器具を使用してください。


〔なべ底の形状〕

◎ 使えるなべ	× 使えないなべ
<p>なべ底が平らな物 揚げ物調理のときは、底に凸凹模様などのない物を使用してください。</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 中華なべなど底が丸い物 
<p>加熱調理のとき そりが3mm以下の物</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 底に凹みが有りトッププレートに密着しない物 
<p>揚げ物調理のとき そりが1mm以下の物</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 底に脚がある物 

〔なべ底のそりの見分けかた〕

<p>加熱調理のとき</p> <ol style="list-style-type: none"> ①平らなテーブルの上に1円玉を2枚重ねて置く ②なべ底の中心と1円玉が重なるようになべを置く ③なべの端を押さえたときに、 なべがカタカタ動く→使用できる（そりが3mm以下） なべが動かない→使用できない（そりが3mm以上） 	
<p>揚げ物調理のとき</p> <ol style="list-style-type: none"> ①平らなテーブルの上に1円玉を1枚置く ②なべ底の中心と1円玉が重なるようになべを置く ③なべの端を押さえたときに、 なべがカタカタ動く→使用できる（そりが1mm以下） なべが動かない→使用できない（そりが1mm以上） 	
<p>底が逆にそっているなべも使用できません。</p> <ol style="list-style-type: none"> ①平らなテーブルの上になべを置き、 ②なべが回る物は使用できません。 	

〔なべの大きさ〕

◎ 使えるなべ	× 使えないなべ
<p>加熱調理のとき 直径12～22cmの物</p> <p>揚げ物調理のとき 直径18～22cmの物</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 左記サイズより小さい物 トッププレートのなべサイズ目安より大きな物

○使えるなべの材質

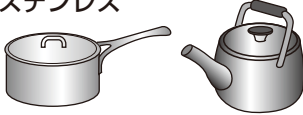
加熱モード時

■鉄・鉄鋳物



※フライパンは底が平らな物を使用してください。

■ステンレス



18-0 (SUS430)など
※底の厚さが0.7mmを超えると火力が弱まります。
種類・形状によっては使えないなべもあります。

■鉄ホーロー



【注】ホーローなべは、空だきしたり焦げつかせたりしない
※底面のホーローが溶けて焼き付きトッププレートを破損することがあります。

■本体：アルミニウム合金 はり底：ステンレス鋼



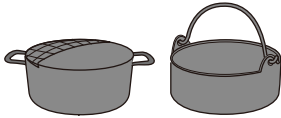
■多層鋼なべ

※多層鋼なべは種類によって、使用できないことがあります。

●直径が12～22cm以内、底が平らか、反りが3mm以下のなべを使ってください。

揚げ物モード時

■鉄・鉄鋳物



■鉄ホーロー



⊘ 禁止 火災のおそれあり

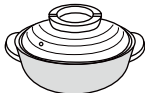
- ステンレスなべは揚げ物調理に使わない
- 直径が18cm以下のなべは揚げ物調理に使わない

●底が平らで、直径が18～22cm以内、深さ8cm以上のなべを使ってください。

×使えないなべの材質

加熱モード時

■陶磁器・土なべ



■耐熱ガラス



■アルミ・銅

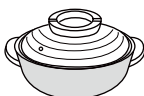


【注】市販の土なべは「IH用」と表示されていても使わないでください。
【注】なべやきょうどんなどのアルミなべは「IH用」と表示されていても使わないでください。
※なべを認識できなかったりうまく加熱できないことがあります。



揚げ物モード時

■陶磁器・土なべ



■耐熱ガラス



■アルミ・銅



■ステンレス



使いかた 《加熱調理》

■なべ料理・煮物・焼き物・炒め物調理のときに使用します。

一般的な火力	とろ火	弱火	中火		強火	
加熱表示	1	2	3	4	5	6
火力の目安(約)	80W相当	200W相当	500W相当	800W相当	1000W相当	1400W相当

※火力1.2はそれぞれ平均80W・200Wの間欠運転になります。

準備する

1 なべに材料を入れ、なべサイズ目安の中央にのせる

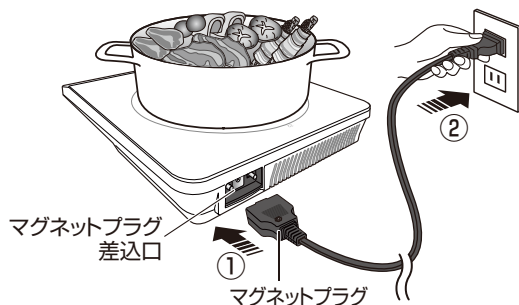
材質・形状・大きさなど、適切ななべを使用してください。(7.8ページ参照)



2 電源コードを接続する

マグネットプラグを本体のマグネットプラグ差込口に確実に差し込み、電源プラグをコンセントに根元まで確実に差し込みます。

※音が鳴り、一瞬「8888」と点灯したのち消灯します。



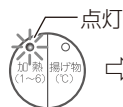
加熱する

3 入/切ボタンを押す



電源ランプが点灯し、デジタル表示されます。

4 加熱/揚げ物ボタンを1回押して加熱調理開始



- 加熱ボタンを1回押すと「加熱」、2回押すと「揚げ物」が選択できます。

加熱ランプが点灯し、初期設定「4」がデジタル表示されます。

調理に合わせて加熱(火力)1~6を「UP/DOWN」ボタンを押して選択してください。

※ 火力調節は、調理中も「UP/DOWN」ボタンを押して変更できます。

※ 加熱中に2時間何も操作をしないと、自動的に加熱を終了します。(切り忘れ防止機能) 続けて調理をする場合は、再度操作をしてください。

5 調理終了後は、入/切ボタンを押す



電源ランプ・加熱ランプが消灯し、加熱が終了します。



- 使用後は冷却のため、ファンが止まるまでマグネットプラグ・電源プラグを抜かないでください。
- トッププレートは熱くなっているのでさわらないでください。

使いかた 《揚げ物調理》

⚠ 警告・注意

- オリーブオイルは引火点が低いため、揚げ物調理には使用しない
- 加熱ボタンを使用して揚げ物調理をしない
- 底に凹凸やそりのないなべを使用して調理する
- 油は約900g(1L)以上入れる
- なべはヒーターの「なべサイズ目安」の中央にのせる
- 市販の「汚れ防止シート」などは使用しない
- 使用前になべ底・トッププレートの汚れを取り除く
- 予熱をはじめたら、油の注ぎ足しはしない
- 必ず常温(室温)の油をなべに入れる
- 他のガスコンロなどであらかじめ加熱した油や、予熱のある油を使用しない
- 揚げ物調理中は、側を離れない
- 揚げ物調理中は、なべにふたをしない

■上記を守らない場合、温度制御が正しくできず、火災の原因になります。

■揚げ物温度設定の目安

●底が平らな天ぷらなべで、約油900g(1L)の場合

※なべの形状・材質・厚さなどによって、表示と実際の温度がずれる場合があります。様子を見ながら温度調節をおこなってください。

温度設定(℃)	150	160	170	180	190	200
野菜の天ぷら	←————→					
魚介類の天ぷら		←————→				
フライ		←————→				
冷凍食品		←————→				
ドーナツ		←————→				



揚げ物調理のコツ

- 天ぷらの衣は、冷水を使い、混ぜすぎない
- 材料を一度にたくさん入れすぎない
※油の表面積の半分まで
- 新しい油を使用する
- 材料にあった温度で揚げる
- 油が適温になってから材料を入れる
- 上がったら、油をよくきる
- 天かすをこまめに取り

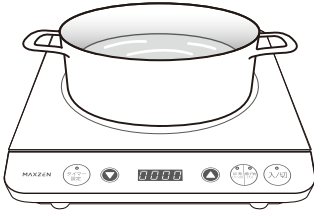
使いかた 《揚げ物調理》

準備する

10ページ参照

1 なべに油を入れ、 なべサイズ目安の中央にのせる

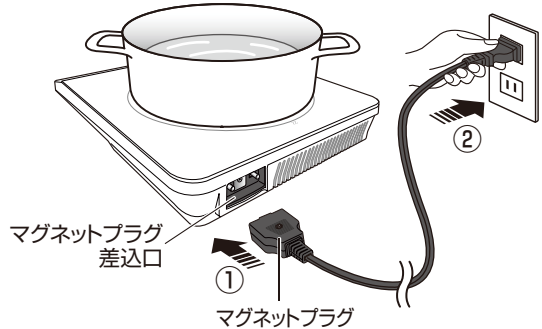
材質・形状・大きさなど、適切ななべを使用してください。(7.8ページ参照)



2 電源コードを接続する

マグネットプラグを本体のマグネットプラグ差込口に確実に差し込み、電源プラグをコンセントに根元まで確実に差し込みます。

※音が鳴り、一瞬「8888」と点灯したのち消灯します。



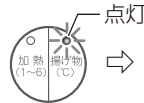
加熱する

3 入/切ボタンを押す



電源ランプが点灯し、デジタル表示されます。

4 加熱/揚げ物ボタンを2回押して 揚げ物調理開始

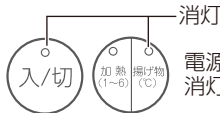


揚げ物ランプが点灯し、初期設定「160(℃)」がデジタル表示されます。
調理に合わせて油の温度を「UP/DOWN」ボタンを押して設定してください。
10℃刻みで150℃～200℃の設定ができます。

※ 油の温度は、調理中も「UP/DOWN」ボタンを押して変更できます。

※ 加熱中に2時間何も操作をしないと、自動的に加熱を終了します。(切り忘れ防止機能)
続けて調理をする場合は、再度操作をしてください。

5 調理終了後は、入/切ボタンを押す



電源ランプ・揚げ物ランプが消灯し、加熱が終了します。



- 使用後は冷却のため、ファンが止まるまでマグネットプラグ・電源プラグを抜かないでください。
- トッププレートは熱くなっているのでさわらないでください。

切タイマー設定

1 加熱調理中、切タイマー設定ボタンを押して切タイマーを設定する



●揚げ物調理では切タイマー設定は使えません。

切タイマーをセットした場合は、2時間のオートオフ(切り忘れ防止装置)は働きません。

タイマーランプが点灯し、初期設定「00:00」がデジタル表示されます。

「UP/DOWN」ボタンを押して切タイマーを設定してください。

※「UP/DOWN」ボタンを押すごとに、1分単位で設定できます。

※2秒以上長押しすると、10分単位で設定できます。

※調理中は、残時間と設定火力が交互に表示されます。

※最大10時間まで設定できます。

2 設定時間が経過すると



電源ランプ・加熱ランプが
消灯し、加熱が終了します。



- 使用後は冷却のため、ファンが止まるまで
マグネットプラグ・電源プラグを抜かないでください。
- トッププレートは熱くなっているのでさわらないでください。

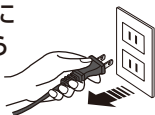
エラー表示について

エラー表示	エラー内容	お調べいただくこと／なおしかた
E 1	<ul style="list-style-type: none"> • なべがのせられていない • 使用できないなべがのせられている (7ページ参照) • スプーンなどのなべ以外の物を置いている 	<ul style="list-style-type: none"> • 使用可能ななべを中央ののせてください。 • なべ底を確認してください。(8ページ参照) • トッププレートから、なべ以外の物を取り除いてください。
E 2	<ul style="list-style-type: none"> • 吸・排気口が塞がれている • 本体内部の温度が異常に高くなった • 製品故障の可能性 	<ul style="list-style-type: none"> • 吸・排気口を塞いでいる物を取り除いてください。 • 電源を切り、本体を1時間程冷ましてから再度電源を入れてください。 • お客様サポートセンターにお問い合わせください。
E 3 E 4	<ul style="list-style-type: none"> • 電圧が適切でない 	<ul style="list-style-type: none"> • ご使用の電源を確認してください。(AC100V 15A 単独でご使用ください。) • 差し込むコンセントを変えて電源を入れてください。
E 0 F 5	<ul style="list-style-type: none"> • 内部プログラム、コイルの異常 	<ul style="list-style-type: none"> • 電源を切り、本体を1時間程冷ましてから再度電源を入れてください。それでも直らない場合は、お客様サポートセンターにお問い合わせください。
E 6	<ul style="list-style-type: none"> • 空だきしている • なべ底の温度が異常に高くなった 	<ul style="list-style-type: none"> • 空だきしていないか確認してください。 • 電源を切り、本体を1時間程冷ましてから再度電源を入れてください。

お手入れのしかた



必ず電源を切り、電源プラグをコンセントから抜き、本体・トッププレート共に完全に冷えてからお手入れをする



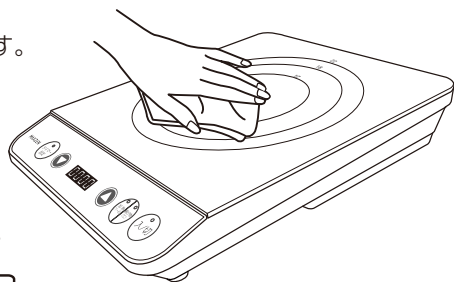
本体、電源コードは水をかけたり、水に浸けたり、丸洗いは絶対にしない
→内部に水が入り、故障の原因となります。

ベンジン・シンナー・漂白剤・みがき粉・酸性・アルカリ性の強い洗剤・金属たわし・住宅用合成洗剤などは使わない
→変色・変形の原因となります。

■ トッププレートは使用ごとに必ずお手入れをしてください。こびりつきをそのまま放置しておくと焼き付いて取れにくくなったり、次に使用する際、焦げ付く場合があります。

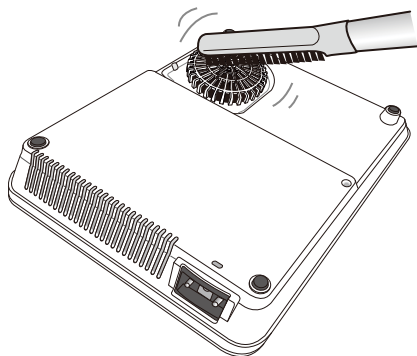
本体 水洗いはできません

- ①ぬるま湯で薄めた台所中性洗剤を柔らかい布に含ませて硬く絞り、汚れを拭き取ります。
 - ②洗剤を使った後は、水を含ませ硬く絞った布で拭き、その後乾いた布で水気をしっかり拭き取ります。
- プレート上の汚れが落ちにくいときは、少し温かいうちに濡れた布巾やキッチンペーパーなどで拭き取ってください。



こげつきなどを、硬い刃物などを使って落とすことは絶対にしない

- 排気口・吸気口・マグネットプラグ差込口のゴミやホコリは、掃除機のブラシなどを使って吸い取ってください。
- ※ゴミやホコリが付いたまま使用を続けると、故障・過熱の原因になります。



電源コード 水洗いはできません

定期的に乾いた柔らかい布でゴミやホコリを拭き取ります。




故障かな？と思ったら

●修理を依頼される前に、再度取扱説明書をお読みになり次の事項をチェックしてください。



警告

お客様ご自身で修理、改造することは絶対にしないでください。

こんなとき	お調べいただくこと／なおしかた
<p>ボタンを押しても動作しない</p> <p>ランプが点灯しない</p>	<p>●マグネットプラグ・電源プラグが接続口に確実に差し込まれていますか？</p> <p>→ マグネットプラグを本体に、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。</p>
<p>使用中にブレーカーが落ちた</p>	<p>●使用できる電気量を超えていませんか？</p> <p>→ 他に使用している電気製品の電源を切ってください。</p> <p>→ 他のブレーカーの回路に接続するなどして、容量を超えないようにしてください。</p>
<p>調理中に加熱が止まった</p>	<p>●加熱中・揚げ物調理中に2時間以上操作をしないと、自動的に加熱を終了します。（切り忘れ防止機能）</p> <p>→ 続けて調理をする場合は、再度操作をしてください。</p>
<p>火力が弱くなった</p>	<p>→ 予熱時間が長すぎたりして、なべ底の温度が上がると自動的に火力を調節します。</p> <p>温度が下がると自動的に火力は元に戻ります。</p> <p>※ 火力表示は変わりません。</p>
<p>調理中に「ブーン」・「ジー」などの音がする</p>	<p>→ 「ブーン」は冷却ファンの音です。異常ではありません。そのまま使用を続けてください。</p> <hr/> <p>→ 「ジー」は、なべの種類によって出る共振音です。異常ではありません。なべの位置をずらしたり、のせ直すと止まることがあります。</p>
<p>調理を終了してもファンの音がする</p>	<p>→ 本体内部の温度が高い場合は、冷却のためファンが回ります。温度が下がると自動的に止まります。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <p>ファンが止まるまでマグネットプラグ・電源プラグを抜かないでください。</p> </div>
<p>揚げ物調理の温度設定がうまくいかない</p>	<p>●油の量が少なすぎたり、多すぎたりしていませんか？</p> <p>→ 揚げ物油の量は、約900g（1L）以上使用してください。</p>

製品仕様

電 源	AC100V	
定 格 周 波 数	50/60Hz	
定 格 消 費 電 力	1400W	
ヒ ー タ ー	インダクションヒーティング	
オ ー ト オ フ	2 時間 ※切タイマー使用時には働きません。	
切 タ イ マ ー	1 分～10 時間	
モ ー ド	加熱モード	6段階（火力）(約) 80・200・500・800・1000・1400W
	揚げ物モード	6段階（温度）150・160・170・180・190・200℃
製 品 サ イ ズ	約（幅）28×（奥行）33.6×（高さ）5.7cm	
製 品 重 量	約 2.2kg	
電 源 コ ー ド 長	約 1.5m	
付 属 品	電源コード	
生 産 国	中国	

保管のしかた

- 長期間保管される場合は、本体の汚れをしっかりと拭き取り、水気が残らないように十分乾燥させてください。
- 袋に入れ、購入時に入っていた箱などに入れて、直射日光の当たらない、高温・多湿を避けた結露しない場所で保管してください。

廃棄のしかた

- 自治体のゴミの廃棄方法に従って廃棄してください。

輸入元： **MARUTAKA**（株式会社 丸隆）
〒151-0073 東京都渋谷区笹塚 1-62-3

《お客様サポートセンター》 TEL 0120-104-300

受付時間 10:00～17:00(土・日・祝日を除く)

お問い合わせの際には、製品名・品番をお伝えください。

保証書

本書は、本書記載内容(無料修理規定に基づく)で無料修理をおこなうことをお約束するものです。お買い上げの日より下記期間中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販売店または弊社お客様サポートセンターに修理をご依頼ください。

品名	卓上IH調理器	品番	MIHS-MT140
※お買い上げ日	年 月 日	保証期間	本体お買い上げ日より1年
お客様	お名前 様		
	ご住所 〒 _____		
	お電話 (_____)		
販売店	住所・店名		
	電話 (_____)		

販売店様へ※印欄はお買い上げ日を必ずご記入のうえお渡しください。(販売店印がない場合は、領収書またはレシートを貼ってください。)

品名：卓上IH調理器

品番：MIHS-MT140

定格電圧：AC100V

定格周波数：50/60Hz

定格消費電力：1400W

電流ヒューズ：15A

温度ヒューズ：240℃

総務省基準適合

型式確認第

号

株式会社 丸隆

PS
E

2024年製 2406YM-1 株式会社 丸隆 MADE IN CHINA

保証規約

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従って正常な使用状態で故障した場合には、製品と本書をご持参ご提示のうえお買い上げの販売店まで修理をご依頼ください。
2. 保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、製品と本書をご持参ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げ販売店にご依頼ができない場合は、弊社お客様サポートセンターまでお問い合わせください。
5. 保証期間内でも次の場合には有料となります。
 - ① 使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障や損傷。
 - ② お買い上げ後の落下などによる故障および損傷。
 - ③ 火災、地震、水害、落雷その他天災地変や異常電圧による故障および損傷。
 - ④ 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）やポータブルバッテリーなどで使用された場合の故障および損傷。
 - ⑤ 本書の提示がない場合。
 - ⑥ 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
 - ⑦ 正規販売店以外（オークションや中古販売品、個人売買品、未開封の二次販売など）での購入の場合。
6. 保証書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.
7. 本書は再発行しませんので、紛失しないように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。

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、または弊社お客様サポートセンターまでお問い合わせください。

※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、詳しくはお買い上げの販売店、または弊社お客様サポートセンターまでお問い合わせください。

※この製品のスペアパーツをお客様にお届けできる期間は、製造終了後3年間までです。

(流通在庫の関係で期間内でもお届けできない場合があります。)

MARUTAKA (株式会社 丸隆)

〒151-0073 東京都渋谷区世塚 1-62-3

《お客様サポートセンター》TEL 0120-104-300

受付時間 10:00~17:00 (土・日・祝日を除く)

お問い合わせの際には、製品名・品番をお伝えください。