

ティファール 卓上IH調理器

COMPACT IH

コンパクトIH

株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミュージビル
修理センター：〒242-0001 神奈川県大和市下鶴間2500

お客様
相談センター



0570-077772

ナビダイヤル® 受付時間：月～金 10:00～17:00(土・日・祝日を除く)

部品注文
センター



0570-086072

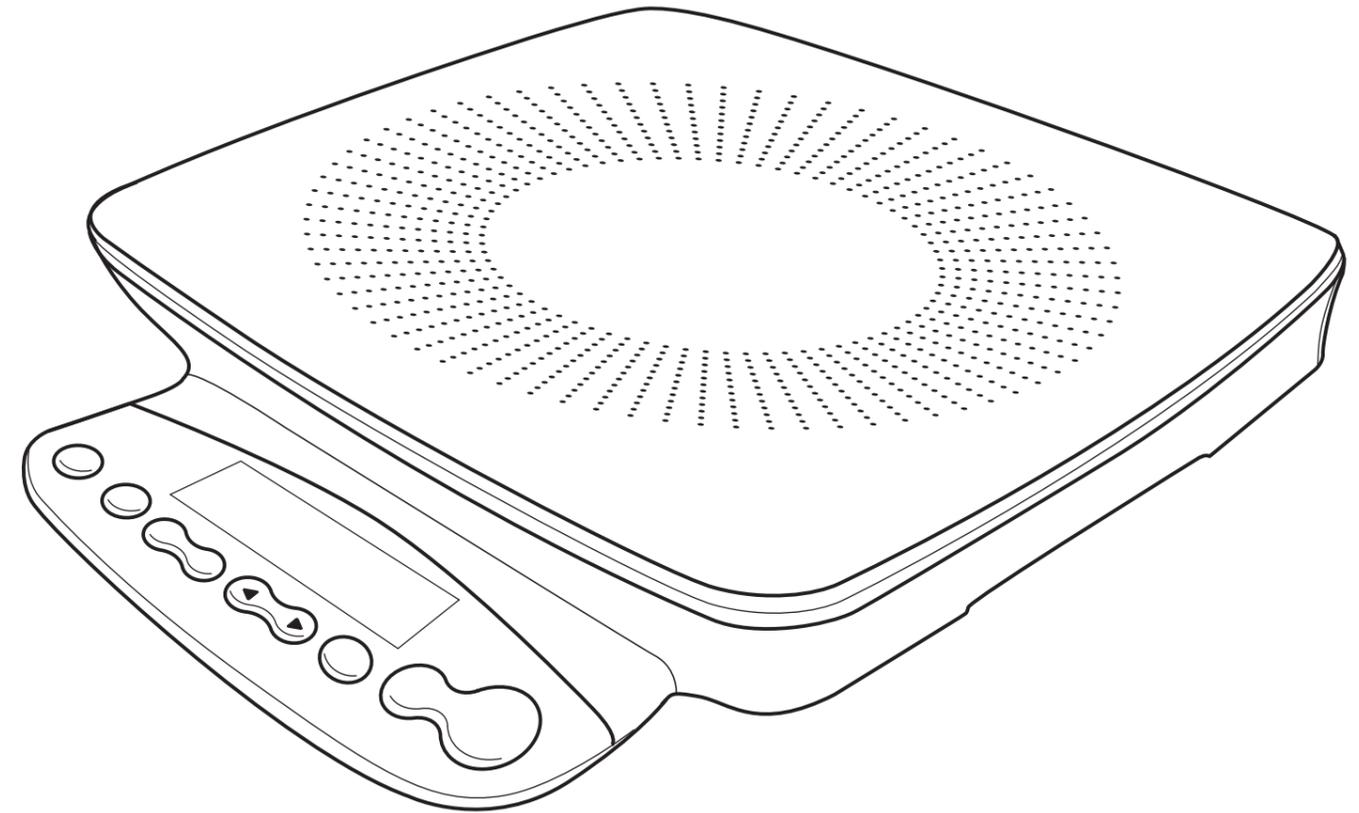
ナビダイヤル® 受付時間：月～金 10:00～16:00(土・日・祝日を除く)

※全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。

※商品により部品としての取り扱いのない場合がございます。

*PHS、一部のIP電話など、ナビダイヤルをご利用できない
場合は、誠に恐れ入りますが、こちらにお掛けください。 **03-5789-1760**

NC00016199



- お買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
- 正しく安全にお使いいただくため、ご使用前にこの取り扱い説明書を必ずお読みください。
- 読み終わったあとは、いつでも見られる場所に保管してください。

安全上のご注意

- 安全にお使いいただくため、「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。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大な内容ですので、必ずお守りください。



警告 この表示は誤った取り扱いをしたときに人が死亡、または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

絵表示の例



○記号は禁止の行為であることを示すものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。※左図の場合は分解禁止



●記号は行為を強制したり、指示したりする内容を示すものです。図の中に具体的な指示内容が描かれています。※左図の場合は、電源プラグをコンセントから抜く

必ずお守りください



本製品は日本国内専用です。
定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使用してください。他の機器と併用すると、発熱による火災・故障の原因になります。
●延長コードも定格15Aのものを単独でお使いください。



異常時(焦げくさい、発熱など)は直ちに電源プラグを抜き、使用を中止してください。ショートや発火する恐れがありますので、弊社お客様相談センターまでご相談ください。



濡れた手で電源プラグの抜き差しはしないでください。感電の恐れがあります。



修理技術者以外は絶対に分解・修理・改造は行わないでください。発火や異常動作をして破損やけがの原因になります。修理は弊社お客様相談センターにご相談ください。



本体や電源コードや電源プラグを水につけたり、水に濡らしたりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。

トッププレートにはなべ・やかん・フライパン等の調理器具以外の下記のものを置かないでください。
・金属製のスプーンやふたなどの金属製品など(加熱するとやけどの原因となります)
・カセットコンロ・ボンベ・缶詰など(加熱すると爆発の原因となります)
・レトルトパック・アルミ箔なべ・内側にアルミ箔を張った紙パック、アルミ箔など(加熱すると破裂によるけが、発火の原因となります)

本製品のトッププレートに衝撃を与えないでください。ひびが入ったり、割れると感電の原因となり製品が使えなくなることがあります。

子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わないでください。やけど・感電・けがをする恐れがあります。

吸気口・排気口やすき間にピンや金属製の異物を入れないでください。

お取り扱い



不具合があるときは、すぐに電源プラグをコンセントから抜いて直ちに製品の使用を中止してください。発煙、火事、爆発の恐れがあります。

異常・故障例

- ◎焦げくさいにおいがする
 - ◎触れるとビリビリと電気を感じる
 - ◎電源コードや電源プラグが異常に熱い
 - ◎電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
 - ◎トッププレートにひびが入っている
- などがあつた場合、すぐに電源プラグを抜いて、点検・修理を依頼してください。



電源コード・電源プラグを破損するようなことはしないでください。傷つけたり、加工したり、熱機器に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重いものをのせたり、束ねたりしないでください。傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
・電源コード・電源プラグの修理は弊社お客様相談センターにご相談ください。

電源プラグ先端にピンやごみを付着させないでください。

マグネット式プラグに、ピンやクリップなどの金属製の異物を付着させないでください。異物が付着した状態で本体に接続すると、感電・ショート・火災の原因となります。

本製品とその付属品(電源コード・電源プラグ)は子供や乳幼児の手の届かないようにし、電源プラグを舐めさせないようにしてください。



電源プラグのほこりなどは定期的に取り除いてください。電源プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁状態となり、火災の原因となります。
・電源プラグを抜き、乾いた布で拭いてください。

電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因となります。
・傷んだ電源プラグ・緩んだコンセントは使わないでください。



揚げ物をするとき

- ◎絶対にそばを離れない
- ◎800g(0.9L)未満の油で調理しない(油温が上がらずに発火の原因となります)
- ◎揚げ物コースで調理する
- ◎底が変形していない平らななべを使う
- ◎なべは中央に置く
- ◎油煙が多く出たら、すぐに電源プラグを抜く(加熱を続けると発火の原因となります)

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の原因となります)

液体を加熱するとき

- ◎だし汁・味噌汁・カレーなどを温める際には、加熱する前にかき混ぜる(水や調理物を加熱していると、突然噴き出したり、なべが飛び跳ねることがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因となります)

調理中

お取り扱い



注意 誤った取り扱いをしたときに、人が損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です。



医療用ペースメーカーをお使いの方は、念のため医師とよくご相談ください。
(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)



本製品は耐熱性のある平らで安定した場所、水や火気から離れた場所で使用してください。
なべがずれた状態での使用や、なべをのせたまま本体を持ち運ばないでください。

なべの下に、紙やタオルなどを置かないでください。温度の調節ができなくなり、焦げ付きの原因となります。

空焼きしたり、加熱しすぎたりしないでください。

調理以外に使用しないでください。

本製品を他のIH製品や電化製品の上に置かないでください。故障の原因となります。

本製品に磁気に弱いものを近づけないでください。

・ラジオ・携帯電話・テレビ・マイクなどは雑音が入ったり、音が小さくなる原因となります。
・クレジットカードや磁気式カードなどは記録が消えたり、壊れる原因となります。

畳・じゅうたん・テーブルクロスなど熱に弱いものの上では使用しないでください。

換気の良いところで使用してください。また、換気の妨げになるようなものを近くに置いて使用しないでください。

別の調理設備(特にガス)で温めたなべを、この製品に使用しないでください。温度センサーがうまく作動せず、焦げ付きの原因となります。

動作中の他の電化製品をこの製品の上に置かないでください。両方の製品が破損する恐れがあります。

使用後しばらくはトッププレートに触らないでください。やけどの原因となります。お手入れなどは電源を切った後、しばらくしてから行ってください。



専用の電源コード以外のものを使用したり、本製品の電源コードを他の電気製品に使用しないでください。

電源プラグをコンセントから抜くとき、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。感電やショートにより発火することがあります。

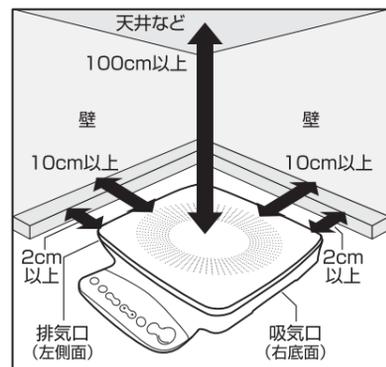


使わないときは、電源プラグをコンセントから抜いてください。

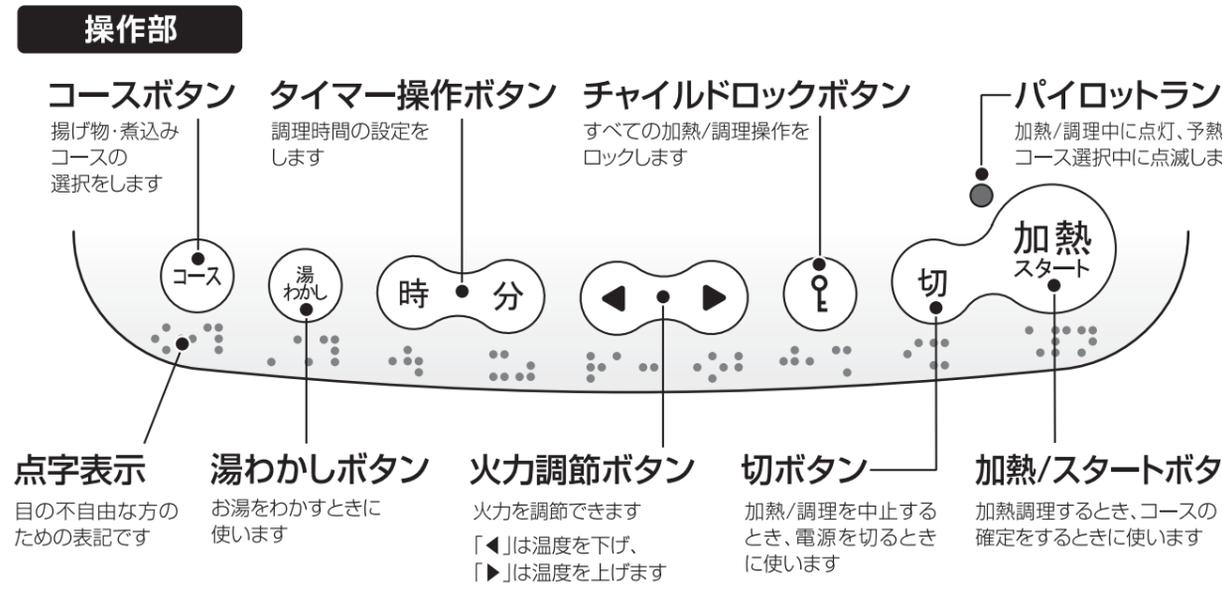
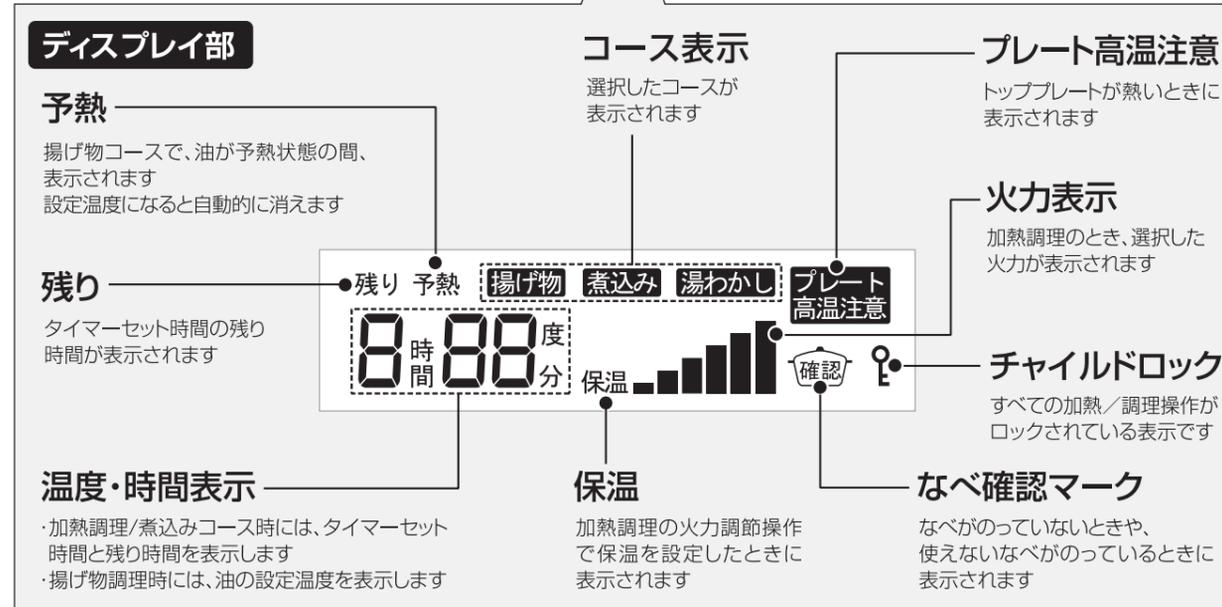
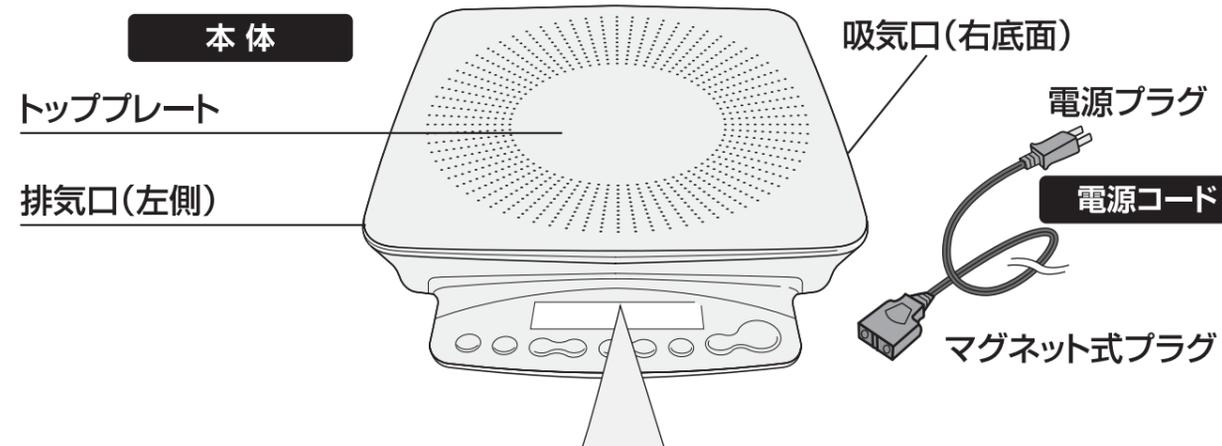
設置場所について

周囲の可燃物から右図の距離を離して使用してください。
(可燃物が木製の壁・家具などの場合)

- 片側(左右どちらか)は開放してください。
- 吸気口や排気口の周辺に障害物がある場合は取り除いてください。(消防法 基準適合)



各部の名称



使えるなべについて

◎IH調理器には、材質や底の形状により使えるなべと使えないなべがあります。

ティファールの電磁調理器(IH)対応調理器具をおすすめします。

製品情報はこちらから <http://www.t-fal.co.jp>



調理器具パッケージのマークを確認
ティファール独自のクオリティ規格による
厳しい検査を行っています

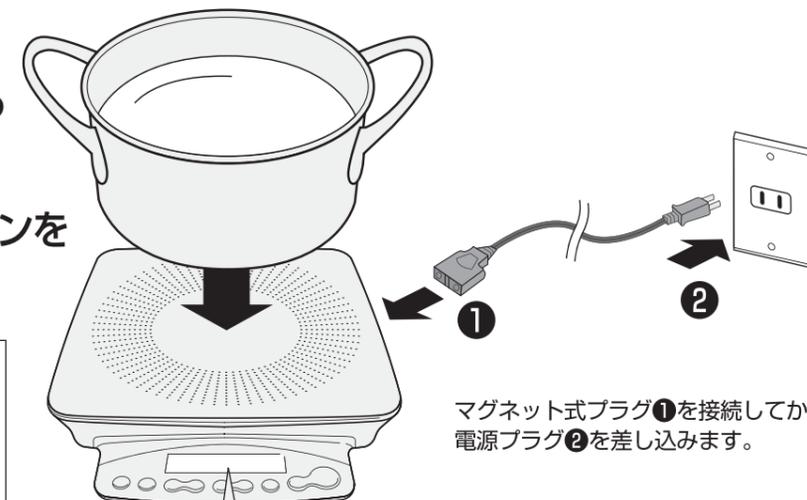
●見分け方のポイント

	○使えるなべ	×使えないなべ
<p>使えるなべでも材質により火力が変わることがあります</p>	<p>下記の『使えないなべ』を使用した場合、 発熱しなかったり安全機能が働かないことがあります</p>	
材質	<p>・鉄/鉄鋳物</p> <p>・鉄ホーロー</p> <p>空焼き、焦げ付きを避ける。 (ホーローが溶けて焼き付き、 トッププレートが破損します)</p> <p>・ステンレス</p> <p>△注意 ●ステンレスでも厚さが1.5mm以上のものは、火力が弱くなり、うまく調理できない場合もあります。</p>	<p>・アルミ</p> <p>・銅</p> <p>・耐熱ガラス</p> <p>・セラミック</p> <p>・陶磁器 (土なべなど)</p> <p>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。 (故障したり、火力が弱くなりうまく調理できないものがあります)</p> <p>●ステンレスでも厚さが0.8mm以下のものは、 加熱が早くなべが破損する恐れがあるので 使用しないでください。</p>
	<p>・なべの底が 平らなもの</p> <p>・底の直径が14~26cmのもの</p> <p>14~26cm</p> <p>△注意 ●底が薄いものは反ることがあり、安全機能がうまく作動しない場合があります。 ●底にゆがみがあるものは使用しないでください。</p>	<p>・底が丸いもの (中華なべなど)</p> <p>・底に足のついているものや、 反りがあるもの</p> <p>・底の直径が14cm未満のもの、 26cmを越えるもの</p> <p>14cm未満 26cmを越えるもの</p>

使えるなべの確認のしかた

1 なべに水を入れ
中央に置く
↓
プラグを接続する
① → ②

2 加熱/スタートボタンを
押す



マグネット式プラグ①を接続してから
電源プラグ②を差し込みます。

3 表示を確認する

◎使えるなべの場合は

そのまま加熱が始まりますので、確認が
終わったらすぐに電源を切ってください。

×使えないなべの場合は

・「ピッ」という音が3回鳴り
「確認」マークがディスプレイ
上に表示されます。



・約1分後に「ピー」という音とともに電源が
自動的に切れます。
(なべがトッププレートにのっていない場合も同様です)

異常ではありません

- 使い始めは、排気口などからにおいがすることがあります。
- 使用中はなべから「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。
- なべの種類によって「キーン」「ジー」「ブーン」など共振による音がしますが、なべの位置をずらすと止まることがあります。
- 使用中は本体内部からファンの運転音がします。
- 排気口から熱気が出て、排気口付近が熱くなります。
- トッププレート上に何も置かれていない状態が続いた場合、約1分後に自動的に電源が切れるようになっています。

調理設定の一覧

●本製品は下記の調理にお使いいただけます。

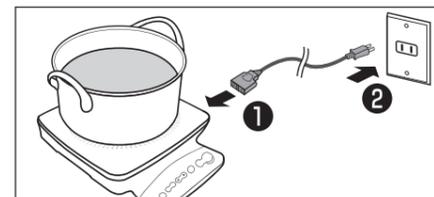
加熱調理をする ゆでる、煮る、蒸す、炒める、焼く	<ul style="list-style-type: none"> ●なべもの、煮もの、炒めものなどの加熱調理や、料理の保温ができます ●6段階の火力調節ができます (初期設定では3(中火)となっています) ●タイマーの設定ができます
コース設定 煮込み	<ul style="list-style-type: none"> ●シチューやおでんなど時間をかけて煮込む料理ができます (あらかじめ加熱調理して、素材に火が通ってからお使いください) ●一般的に使われる弱火の火力設定になっており、一定の温度で煮込む調理に適しています ●タイマーの設定ができます
コース設定 揚げ物	<ul style="list-style-type: none"> ●天ぷらやフライなどの揚げ物ができます ●140度から200度までの温度設定ができます (初期設定は180度となっています) ●このコースではタイマーはご使用いただけません <p>揚げ物をする際は、必ずこのコースを設定してください</p>
コース設定 湯わかし	<ul style="list-style-type: none"> ●本製品の最高の火力でお湯をわかします ●安全のため自動的(約5分後)に電源が切れる設定になっています ●このコースではタイマーはご使用いただけません

使い方 加熱調理をする

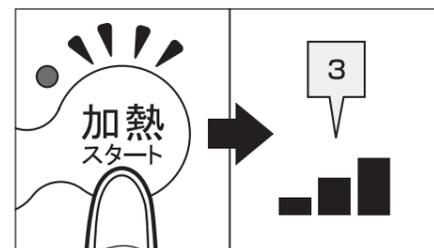
用途に合わせて、火力と時間を設定

ゆでる、煮る、蒸す、炒める、焼く... 用途に合わせて、火力をお選びいただけます。タイマーの設定も可能です。

- 1 なべに材料を入れ中央に置く
↓
プラグを接続する ① → ②



- 2 加熱/スタートボタンを押す
●火力の初期設定は3(中火)となっています。



使い方 加熱調理をする (前ページ続き) 用途に合わせて、火力と時間を設定

炒め物・焼き物をするとき

- そばを離れないでください。
- 予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎないでください。
(少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火の原因となります)

液体を加熱するとき

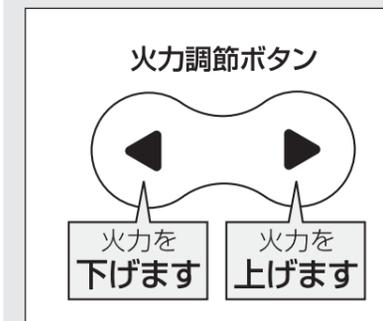
- そばを離れないでください。
- だし汁・味噌汁・カレーなどを温める際には、加熱する前にかき混ぜてください。
(水や調理物を加熱していると、突然噴き出したり、なべが飛び跳ねることがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因となります)



注意

火力を調節できます ●調理中の設定変更も可能です

6段階の火力と保温の設定ができます。(◀ボタンを最後まで押すと、保温が表示されます)



■ 火力調節の目安

●初期設定火力は 3 です

一般的に使われる火力	とろ火	弱火	中火	強火			
IHに表示している火力	保温	1	2	3 初期設定火力	4	5	6
消費電力	100W	180W	260W	450W	700W	900W	1400W

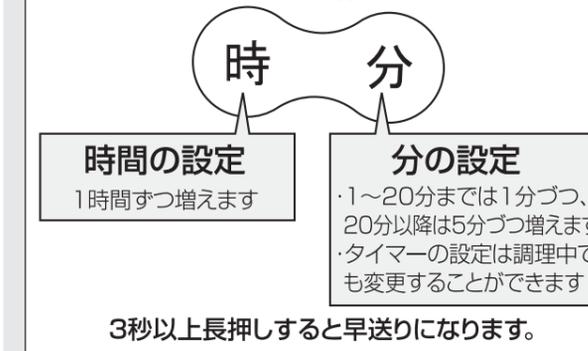
なべの種類・形状・材質および調理物の量などによって、火力が異なる場合があります。様子を見て火力を調節してください。

タイマーを設定できます ●調理中の設定、変更、解除も可能です

※タイマーの残り時間が1分未満の場合は変更できません

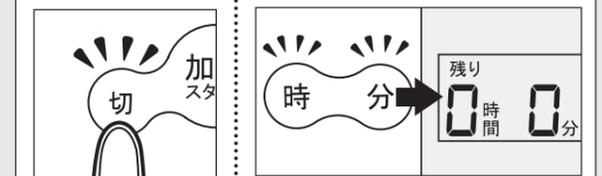
1分 から 9時間55分 まで設定が可能です。設定後、自動的にタイマーがスタートします。タイマー設定した時間になると「ピッ」という音が5回鳴り、保温の表示が点滅します。この時、5分以内に加熱/スタートボタンを押すと保温が始まります。5分間そのままにした場合は、自動的に電源が切れます。

タイマー操作ボタン



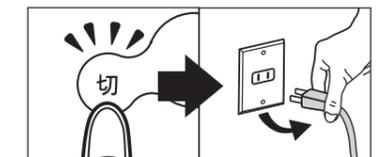
■ タイマーの解除 次の2つの方法があります

切ボタンを押す (調理も中止されます) : 時間と分を0(ゼロ)に設定する



- 3 調理が終わったら、切ボタンを押す

- 使用後は電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 調理直後は電源プラグを抜いた後もトッププレートが非常に熱くなっていますので、触らないように注意してください。

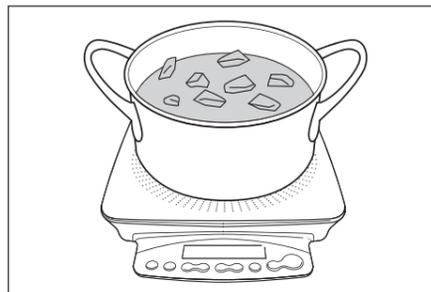


加熱調理をして材料に火を通したものを、ひき続きじっくり煮込むことができます。長時間の調理にも便利なタイマー設定ができます。

1 加熱調理で調理物に事前に火を通しておく

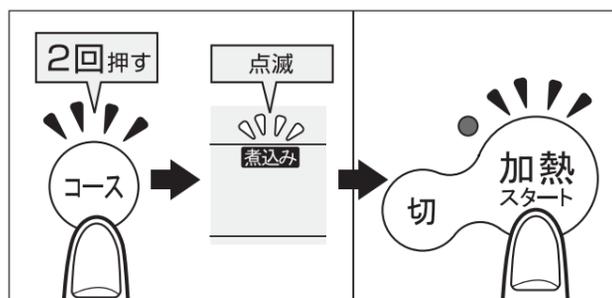
※調理物が冷えたまま「煮込み」を行わないでください。調理物に火が通りません。また途中でだしや具を追加するときは、あらかじめ温めたものを入れてください。

- 一般的に使われる弱火の火力設定となっています。



2 煮込みコースを設定する

- コースボタンを2回押すと、ディスプレイに「煮込み」の表示が点滅します。
- 加熱/スタートボタンを押し、設定を確認します。
- 煮込みコースでは火力調節はできません。

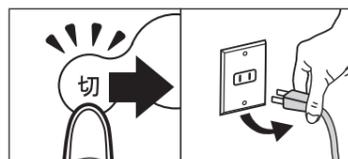


※煮込みコースを設定している際、火力調節ボタンを押すとコース設定が解除され、加熱調理に切り替わります。 ※1回のみ押した場合は、「揚げ物」に設定されてしまいますので、ご注意ください。

タイマーを設定できます 詳しくは9ページをご覧ください

3 調理が終わったら、切ボタンを押す

- 使用後は電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 調理直後は電源プラグを抜いた後もトッププレートが非常に熱くなっていますので、触らないように注意してください。

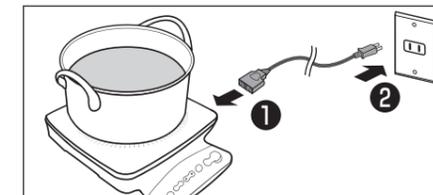


⚠ 注意

- 煮込み調理をするときは、ガスコンロなど他の調理器具で加熱したなべ(調理物)をのせないでください。温度センサーが正しく動かず、焦げやすくなります。
- 調理物はなべの底から3cm以上入れてください。量が少ないと焦げやすくなります。
- カレーやシチューなどルウを使用するときは、ときどきかき混ぜてください。調理物が沈殿し、焦げることがあります。
- 長時間で使用になる場合は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げ付きをふせぐようにしてください。特にタイマーを使用するときには、焦げ付きに注意してください。

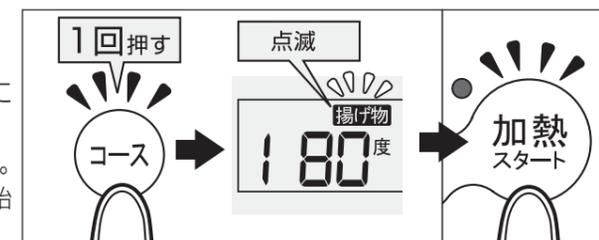
温度センサーの働きで、油を設定温度に保ちます。温度は、140度から200度まで10度刻みに設定できます。

1 なべに油を入れ中央に置く プラグを接続する ①→②



2 揚げ物コースを設定する

- コースボタンを1回押すと、ディスプレイに「揚げ物」の表示が点滅します。
- 加熱/スタートボタンを押し、設定を確認します。「予熱」の表示が点灯し、設定温度への加熱を開始します。初期設定温度は180度となっています。
- 揚げ物コースでは、タイマーの設定はできません。 ※2回押すと「煮込み」に設定されてしまいますので、ご注意ください。



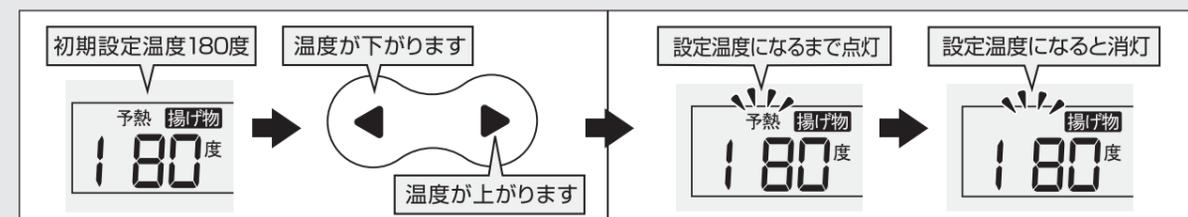
⚠ 注意

- 絶対にそばを離れないでください。
- 揚げ物は必ず、揚げ物コースで行ってください。湯わかしコースや煮込みコース、加熱調理では絶対に行わないでください。(発火の原因となります)

温度を調節できます ●調理中の変更も可能です

140度から200度まで10度刻みに設定ができます。揚げ物コースの初期設定温度は180度です。

- 油が設定温度になるまでは、ディスプレイ上に「予熱」表示が点灯します。油が設定温度になると「ピッ」という音が5回鳴り「予熱」表示は消えます。
- 調理中でも温度を変更したり、調理を中止することができます。



3 調理が終わったら、切ボタンを押す

- 使用後は電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 調理直後は電源プラグを抜いた後もトッププレートが非常に熱くなっていますので、触らないように注意してください。

安全のため、必ずお守りください (温度制御が正しく行われず、異常過熱や火災の恐れがあります)

⚠ 注意

- 800g(0.9L)未満の油で調理しない。(少ないと発火の原因になります)
- なべは中央に置く。
- 底が変形していない平らななべを使う。
- なべ底・トッププレートの異物や汚れは取り除く。
- トッププレートが熱い時に調理しない。
- 予熱を始めたら、油の継ぎ足しをしない。
- 熱い油を使って予熱しない。
- 何度も使って、茶褐色になったり濁ったりした油は使わない。
- 沈んでいる揚げカスはまめに取り除く。

使い方 お湯をわかす

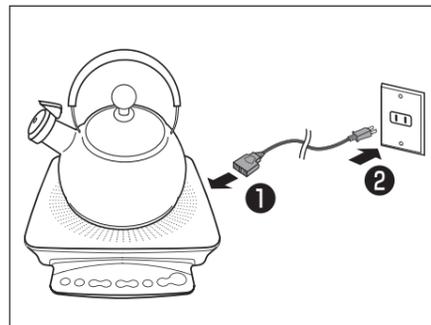
コース設定 **湯わかし**

高火力で、短時間でお湯をわかします。
水の量に関係なく約5分で自動的に電源が切れる、安心設計です。

1 やかん(なべ)に水を入れフタをし、
中央に置く

プラグを接続する ① → ②

※やかんも必ずIH対応のものをお使いください。

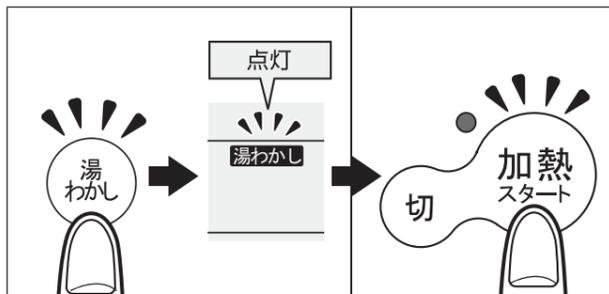


2 湯わかしボタンを押す

●湯わかしボタンを押すと、ディスプレイに
湯わかし の表示が点灯します。

加熱/スタートボタンを押すと
加熱が始まります

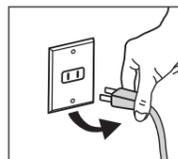
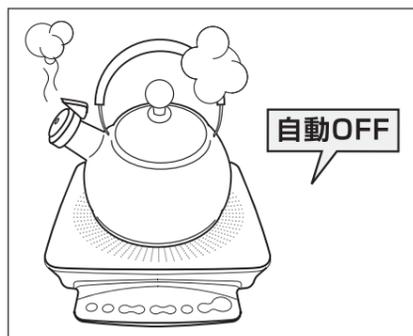
●湯わかしコースでは、温度の設定および
タイマーの設定はできません。



3 約5分経つと、自動的に電源が切れます

●湯わかし中いつでも電源を切ることができます。
●水の量が多い時など沸騰しなかった場合は、再度湯わかし
ボタンを押せば再加熱ができます。

●湯わかし後は電源プラグをコンセントから抜いてください。
●湯わかし直後は電源プラグを抜いた後もトッププレートが
非常に熱くなっていますので、触らないように注意してください。



注意 ●そばを離れないでください。
●湯わかしコースで揚げ物は絶対に行わないでください。
(発火の原因になります)

チャイルドロックの使い方

すべての加熱/調理操作をロックすることができます。小さなお子様のいる
ご家庭などで、誤って操作するのを防ぐことができます。

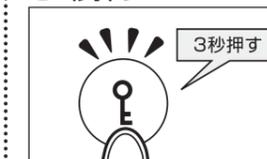


●チャイルドロックボタンを3秒間押し
ると「ピー」という音とともにロックがか
かり、加熱/調理操作ができなくなり
ます。ロックがかかるとディスプレイ
に「鍵」のマークが表示されます。

●チャイルドロックされているときに、
解除以外の操作をすると、「ピッ」と
いう音が3回鳴ります。

■チャイルドロックの解除
次の2つの方法があります

切りボタンを押す
チャイルドロックボタン
を3秒押す



(調理中および、電源が切れていても、電源プラグがコンセントに接続している状態であればロック操作は可能です)

お手入れ

きれいにお使いいただくために、ご使用のたびにお手入れをしてください。
(調理物・油が焼き付くと取り除きにくくなります)

注意 必ず電源プラグを抜き、トッププレートおよび本体が熱くないことを確認してから行ってください。

- 研磨剤の入ったスポンジやたわしを使用しないでください。キズの原因となります。
- 研磨剤の入った洗剤やベンジンを使用しないでください。変色や変質の原因となります。
- 本製品を水で洗ったり、水につけないでください。故障の原因となります。

トッププレート ●セラミックガラス製です

油汚れ.....台所用中性洗剤を薄め、ふきんなどに
しみ込ませてふき取ってから、乾いたふきん
などで洗剤をふき取ってください。
取りにくい汚れ....ガラストップ専用のクリーナーなど、
専用の洗剤を使用してふき取ってから、
乾いたふきんなどで洗剤をふき取ってください。



本体

軽い汚れ.....水でぬらし、固くしぼったふきんで
ふき取ってください。
油汚れ.....台所用中性洗剤を薄め、ふきんなどに
しみ込ませてふき取ってから、乾いたふきん
などで洗剤をふき取ってください。

吸気口・排気口

掃除機でほこりを吸い取ってください。
(ほこりが付いたまま使うと故障の原因となります)

こんな表示が出たら

●次の対処方法をご確認ください。

表示	原因	対処方法
	<ul style="list-style-type: none"> ●なべがのせられていない ●使えないなべである ●なべとトッププレートの間 に異物がある 	<ul style="list-style-type: none"> ●使えるなべをのせてください ●なべ底が平らかどうかを確認してください ●なべとトッププレートの間 に何か入っていないか確認してください
E1	●なべ底の温度が高すぎる (なべが空であるなど)	<ul style="list-style-type: none"> ●なべが空でないかを確認してください ●なべとトッププレートの間 に何か入っていないか確認してください ●揚げ物の際は冷めた油から加熱してください
E2	●トッププレート表面の 温度が高すぎる	<ul style="list-style-type: none"> ●15分ほど冷ましてからお使いください ●吸気口・排気口がふさがっていないか 確認してください

E5 E6 の表示が出る場合、故障の可能性があります。

すぐに電源コードを抜いて、弊社お客様相談センターへご連絡ください。

故障かな?と思ったら

●お問い合わせや修理を依頼される前に、ご確認ください。

このようなとき	ここをご確認ください
ボタンを押しても反応しない	●電源プラグを確実に差し込んでいますか?
使用中に通電しなくなった	●湯わかしコースでは、約5分後に自動的に電源が切れます
通電しているのに 加熱/調理操作のボタンが 反応しない	●チャイルドロックが設定されていると、加熱/調理操作ができません
タイマーが作動しない	●揚げ物コース、湯わかしコースではタイマーは使えません
使用中になべから音がする	●なべの種類によっては、「キーン」「ジーン」「ブーン」などの共振音が する場合があります。なべの位置を動かすか置きなおすと、 音が止まる場合があります
実際の油温と表示が違う	●トッププレートが熱い時に揚げ物を始めていませんか?
揚げ物の予熱時間が 長すぎたり、油温が低い	●揚げ油は温度が高い状態から加熱することはできません

製品仕様

ティファール コンパクト IH	
定格電圧/周波数	100V 50/60Hz
定格消費電力	1400W
サイズ(本体のみ)	幅300mm × 奥行340mm × 高さ61mm
重量(本体のみ)	約3080g
コードの長さ	約2.5m

※仕様、デザイン、価格等は変更になることがありますのでご了承ください。
※中国製