

ティファール 卓上IH調理器

Full Flat IH

フルフラット IH

IH202*



はじめに

安全上のご注意	2
使用上のお願い	6
各部の名称	7
使えるなべについて	10
使えるなべの確認のしかた	11

使い方

「湯沸かし」コース	12
「煮る」コース	14
「鍋」コース	16
「炒める」コース	18
「揚げる」コース	20
「保温/手動」コース	22

各コースの調理のポイント	24
切タイマーを設定する	27

その他

お手入れ	28
故障かなと思ったときは	29
エラー表示について	29
製品仕様	30

- 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、ご使用前にこの取扱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。

キヨ川線

Ref:1820007336-02

SERIE IH202*

株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル東館 4F

お客様
相談センター



0570-077772

ナビダイヤル® 受付時間：9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)

部品注文
センター



0570-086072

ナビダイヤル® 受付時間：9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)

修理センター

※ 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。

安全上のご注意

ご使用前に、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。お読みになった後は、いつでも見られるところに必ず保管してください。

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、お使いいただく方やほか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、必ず守ってください。

- 本製品は家庭用です。業務用または一般家庭以外での使用や取扱説明書の指示に反する使用について、弊社は一切の製造責任と保証の責任を負いかねます。

絵表示の例



○ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中や近傍に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が表記されています。



● 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。図の中や近傍に具体的な指示内容(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く)が表記されています。



警告 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です。

電源・コード



指示

定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使用する

他の機器と併用すると、発熱による火災や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。



指示

電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く

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。

- 電源プラグを抜き、乾いた布で拭いてください。



指示

電源プラグは根元までしっかりと差し込む

差し込みが十分でない場合、感電・発熱による火災の原因になります。

- 傷んだ電源プラグ・ゆるんだコンセントは使わないでください。



指示

使用中、電源プラグ／電源コードが異常に熱くなるときは、ただちに使用を中止する

そのまま使うと、ショートや発火のおそれがあります。弊社お客様相談センターまでご相談ください。



禁止

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

感電の原因になります。



禁止

コード・電源プラグを破損するようなことはしない

傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、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。

→ 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。



禁止

● 本製品や電源コードおよび電源プラグ、マグネット式プラグを水につけたり、水に濡らしたりしない

● マグネット式プラグにピンやクリップなど金属製の異物を付着させない

● 乳幼児に電源プラグをなめさせない

ショート・感電のおそれがあります。

お取り扱いについて



分解禁止

修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造しない

発火したり、異常作動をしてけがをするおそれがあります。

- 修理は弊社お客様相談センターにご相談ください。



禁止

子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

やけど・感電・けがをするおそれがあります。



禁止

吸気口、排気口や本体のすき間にピンや金属製の異物を入れない

火災ややけど、感電の原因になります。



禁止

万一トッププレートにひびが入った場合、すみやかに電源を切る

感電の原因になります。



禁止

本製品は、外付けタイマーやリモートコントロールシステムを使用して操作しない



禁止

トッププレートにはなべ・やかん・フライパンなどの調理器具以外のものを置かない

とくに以下のものを置かないようご注意ください。

- 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になります)
- レトルトパック、アルミ箔なべ、内側にアルミ箔を貼った紙パック、アルミ箔など(加熱すると破裂によるけが、発火の原因になります)



指示

製品に異常・故障の疑いが見られるときは、すぐに電源プラグを抜いて、弊社修理センターまでご相談ください

発煙、火災、爆発、感電のおそれがあります。

異常・故障例

- 焦げ臭いにおいがする ● 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 ● トッププレートにひびが入っている
- 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする

以上の症状があった場合は、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。



禁止

安全に責任を負う人の監視または指示がない限り、補助を必要とする人(子供を含む)には、単独で使用させない。また、製品で子供が遊ばないように注意する

やけど・感電・けがをするおそれがあります。

安全上のご注意 (続き)

調理にあたって

! 炒めもの・焼きものをするとき
指示
● そばを離れない
● フライパンやなべを温める場合、火力は弱めにし加熱しすぎないようにする
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。

! 液体を加熱するとき
指示
だし汁、味噌汁、カレーなどの汁物や煮物を温める際には、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、トッププレートの破損の原因になります。

! 揚げものをするとき
指示
● 絶対にそばを離れない
● 800g (0.9L) 未満の油で揚げものをしない
油温が上がりにすぎて発火の原因になります。
● 必ず「揚げる」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になります。

! **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が想定される内容です。

! 医療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。

電源・コード

! 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
コンセントからはずす
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

! 専用の電源コード以外のものを使用しない。また、本製品の電源コードをほかの電気製品に使用しない
禁止
火災・故障の原因になります。

! 電源コードが損傷しているときは、本製品を使用しない
禁止
感電や火災の原因になります。電源コードの修理は、弊社修理センターにご相談ください。

! 電源プラグを抜くときは、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く
指示
感電したりショートしたりして、発火するおそれがあります。

! 本製品の高温部分に電源コードを近づけたり、接触させない
禁止
電源コードが熱で溶けるおそれがあります。

! 本製品に表示されている電源電圧が、コンセントの電圧と同じであることを確認する
指示
誤った接続による故障・事故などは、保証の適用外となりますのでご注意ください

お取り扱いについて

! ● なべがずれた状態で使用しない
禁止
● なべをのせたまま本体を持ち運ばない
● 空焼きしたり、加熱し過ぎない
● 調理以外に使用しない
● 本製品をほかのIH製品や電化製品の上に置かない
故障・火災・けがの原因となります。

! 動作中のほかの電化製品を本製品の上に置かない
禁止
両方の製品が破損するおそれがあります。

! 使用中および使用後しばらくは、トッププレートなどの高温部に触れない
禁止
トッププレートは高温になるため、触れるとやけどをするおそれがあります。また、お手入れは、本体を十分に冷ました後におこなってください。

! 本製品に磁気に弱いものを近づけない
禁止
● 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。

! 別の調理設備（とくにガス）で温めたなべを本製品で使用しない
禁止
温度センサーがうまく作動せず、焦げ付き、発火の原因となります。

! 金属または磁化される面の上では使用しない。機器の下にアルミホイルを敷かない
禁止
けが・やけどの原因となります。

! 耐熱性のある平らで安定した場所、水がかからない場所、火気から離れた場所で使用する
指示
次の場所では使用しないでください。
● テーブルや調理台の端
● 不安定な場所や可燃物の近く
● 畳、じゅうたん、テーブルクロス、プラスチックの置き台などの上
● 食器収納棚の下
● 組み込み式キッチン内

! 壁や家具の近くで使用しない
禁止
蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因となります。

! なべの下に何も敷かない
禁止
紙、布、タオル、ラップなどの樹脂類などを敷かないでください。
温度の調節ができなくなり、焦げ付きの原因となったり、敷物が焦げる原因となります。

! 電源プラグがコンセントに接続されているときは、コードをひっかけないように気をつける
指示
本体が落下し、やけど、けがをするおそれがあります。

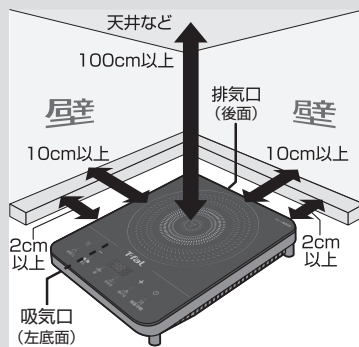
使用上のお願い

- 本製品は、必ず屋内で使用してください。
- 本製品は一般家庭用です。
- トッププレートの耐荷重は5kgです。調理時に、なべと調理物合わせて5kgを超えないようご注意ください。
- 保管時は本体を立てず、寝かせた状態で保管することをおすすめします。

！ 周囲の可燃物からの距離

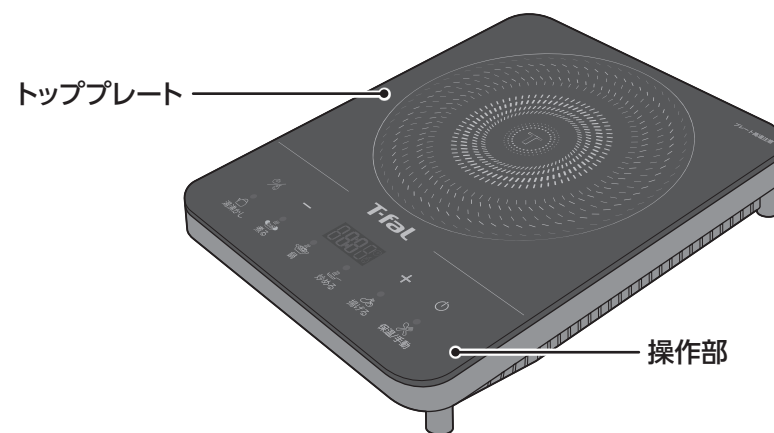
周囲の可燃物から右図の距離を離して使用してください。(可燃物が木製の壁、または家具の場合)

- 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)

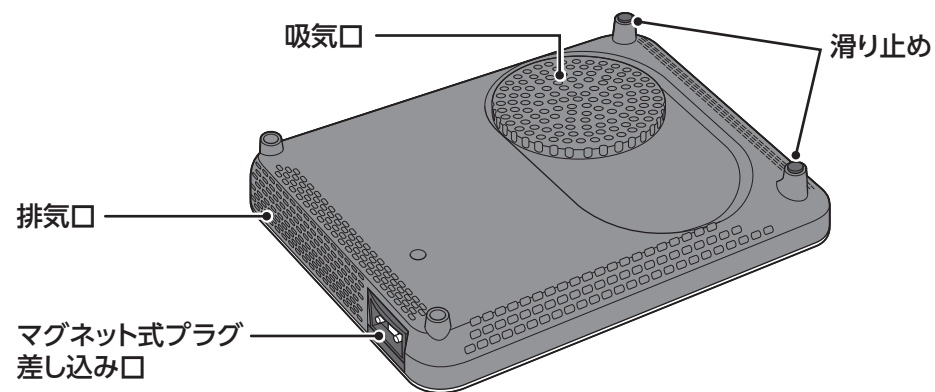


各部の名称

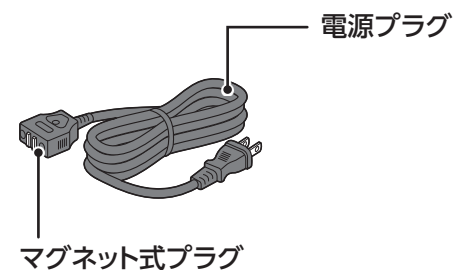
本体



<本体底面>

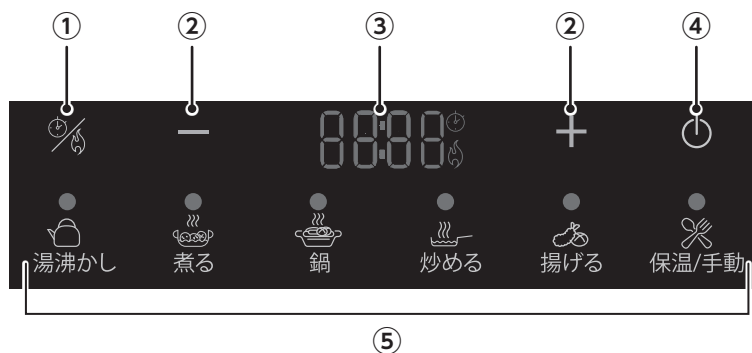


電源コード



各部の名称 (続き)

操作部



①	表示切替ボタン	火力設定表示と切タイマー設定表示を切り替えます。
②	「-/+」ボタン	火力や切タイマー時間を調節します。
③	ディスプレイ部	火力・切タイマー時間が表示されます。  <ul style="list-style-type: none"> ● タイマーランプ 切タイマー設定時に点灯します。 ● 火力ランプ 火力設定時に点灯します。
④	入/切ボタン	短く押す：電源オン、加熱の停止 長く押す：電源オフ
⑤	コース選択ボタン	コースを選択して加熱します。

コース一覧

コース	説明	火力調節	切タイマー設定	自動オフ時間
湯沸かし	本製品の最大火力でお湯を沸かします。 → 12 ページ	1～6 (初期設定：6)	○	20分
煮る	カレーや肉じゃがなど時間をかけて煮込む料理ができます。 → 14 ページ	1～6 (初期設定：AUtO)	○	30分
鍋	なべ料理をするときに使用します。 → 16 ページ	1～6 (初期設定：5)	○	1時間
炒める	炒め料理をするときに使用します。 → 18 ページ	1～6 (初期設定：6)	○	15分
揚げる	天ぷらやフライなどの揚げもの料理ができます。 → 20 ページ ※ 揚げものをするときは、必ずこのコースを設定してください。	140℃～200℃の 6段階 (初期設定：180℃)	○	20分
保温/ 手動	● 弱火で料理を保温します。 ● 6段階の火力調節で、ゆでる、煮る、蒸す、炒める、焼くなどの料理ができます。 → 22 ページ ※ ほかのコースを調理している途中でも保温に切り換えることができます。	1～6 (初期設定：1)	○	1時間

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。

製品情報は以下をご覧ください。
http://www.t-fal.co.jp



調理器具パッケージのマークを確認

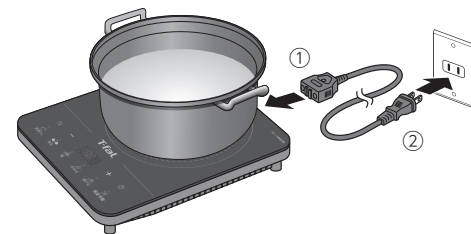
ティファール独自のクオリティ規格による
厳しい検査をおこなっています。

見分け方のポイント

	○ 使えるなべ	✕ 使えないなべ
材質	<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> <ul style="list-style-type: none"> 鉄／鉄鋳物 鉄ホーロー ステンレス 厚さが0.8mm～1.5mmのもの <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>発熱しなかったり、安全機能が動かないことがあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> アルミ 銅 耐熱ガラス セラミック 陶磁器 (土なべなど) <p>市販の土なべは「IH用」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、なべが破損するおそれがあるので使用しないでください。</p>
	<p>形状</p> <ul style="list-style-type: none"> なべの底が平らなもの 底の直径が12～24cmのもの 底の直径目安： なべまわりの直径が14～32cmもの <p>注意</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 	<ul style="list-style-type: none"> 底が丸いもの (中華なべなど) 底に足の付いているものや反りがあるもの 底の直径が12cm未満のものや24cmを超えるもの

使えるなべの確認のしかた

- 1 なべに水を入れ、トッププレートの中央に置きます。
- 2 プラグを接続します。① → ②
「ピー」という音が1回鳴ります。
- 3 を押します。
「ピー」という音が1回鳴り、全コースのランプが点灯します。
- 4 ボタンを押します。
- 5 以下の点を確認します。



○ 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

- 「ピッピッピッ・・・」という音が鳴り、画面に「E1」と表示されます。
- 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ありますが、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ます。

「湯沸かし」コース

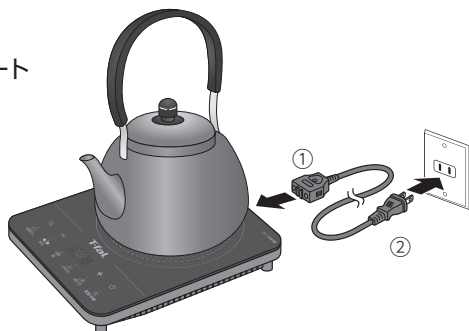
高火力により短時間でお湯を沸かします。

1 水を入れたやかん（なべ）をトッププレート中央に置きます。

- やかんは必ずIH対応のものをお使いください。


2 プラグを接続します。① → ②

- 「ピー」という音が1回鳴ります。



3  を押します。


- 「ピー」という音が1回鳴り、全コースのランプが点灯します。
- 操作しないまま約5分間経過すると、ディスプレイ・ランプは消灯します。「入/切」ボタンを押すと再点灯します。

4  ボタンを押して、加熱を開始します。

- ディスプレイ部に火力が表示され、加熱が始まります。火力の初期設定は「6」になっています。
- 湯沸かし中は「湯沸かし」ボタンのランプ・火力ランプが点灯します。
- 湯沸かし中は1分から6時間の間で切タイマーを設定できます。 → 27 ページ
- 切タイマーが初期設定の場合、約20分間で自動的に加熱が停止します。（加熱停止時は、「ピー」という音が5回鳴ります）



お湯がわいたら

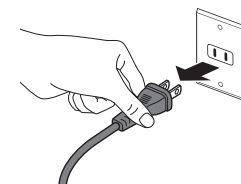
1  を押して、加熱を停止します。

- トッププレートが熱くなっているときは、ディスプレイ部に「HOT」の文字が表示されて点灯し、ファンが回ります。



2 ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜きます。

- 使用後はトッププレートが非常に熱くなっており、触れないようご注意ください。



「湯沸かし」コース使用時の注意

- 調理中はそばを離れないでください。
- 「湯沸かし」コースで揚げ物の調理は絶対に行わないでください。発火の原因になります。

火力を調節するときは

調理中に-/+ボタンを押すことで、6段階の火力を調節できます。



一般的に使われる火力	弱火		中火			強火
火力表示	1	2	3	4	5	6 初期設定
消費電力（約）	180W	260W	450W	700W	900W	1400W

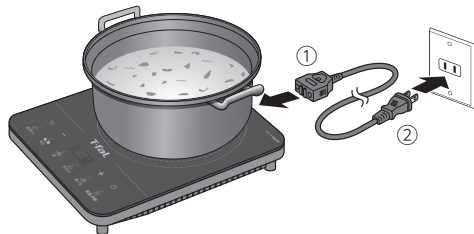
なべの種類・形状・材質および調理物の量などによって、表の火力が得られない場合があります。様子を見て火力を調節してください。

「煮る」コース

カレー、肉じゃがなど時間をかけて煮込む料理ができます。


1 材料を入れたなべをトッププレート中央に置きます。

2 プラグを接続します。① → ②
● 「ピー」という音が1回鳴ります。



3  を押します。


- 「ピー」という音が1回鳴り、全コースのランプが点灯します。
- 操作しないまま約5分間経過すると、ディスプレイ・ランプは消灯します。「入/切」ボタンを押すと再点灯します。

4  ボタンを押して、調理を開始します。



- ディスプレイ部に火力が表示され、加熱が始まります。火力の初期設定は「Auto」となり、80～100℃になるよう自動で火力管理します。
- 調理中は「煮る」ボタンのランプ・火力ランプが点灯します。
- 調理中は1分から6時間の間で切タイマーを設定できます。→ 27 ページ
- 切タイマーが初期設定の場合、約30分間で自動的に加熱が停止します。(加熱停止時は、「ピー」という音が5回鳴ります)

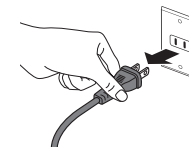
調理が終わったら

1  を押して、加熱を停止します。

- トッププレートが熱くなっているときは、ディスプレイ部に「HOT」の文字が表示されて点灯し、ファンが回ります。



2 ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜きます。
● 使用後はトッププレートが非常に熱くなっておりますので、触れないようご注意ください。



「煮る」コース使用時の注意



注意

- 煮込み調理をするときは、ガスコンロなどほかの調理器具で加熱した調理物を入れたなべをのせないでください。温度センサーが正しく働かず、焦げやすくなります。
- 調理物はなべの底から3cm以上の量になるように入れてください。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。
- 長時間ご使用になる場合は、途中でかき混ぜるなどして吹きこぼれや焦げ付きを防ぐようにしてください。とくに切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。

火力を調節するときは

調理中に-/+ボタンを押すことで、6段階の火力を調節できます。

- 初期設定はAutoで、80～100℃になるよう自動で火力管理します。



一般的に使われる火力	弱火		中火			強火
火力表示	1	2	3	4	5	6
消費電力 (約)	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、表の火力が得られない場合があります。様子を見て火力を調節してください。

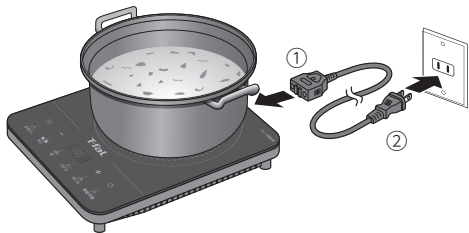
「鍋」 コース

なべ料理をするときに使用します。

1 材料を入れたなべをトッププレート中央に置きます。


2 プラグを接続します。① → ②

- 「ピー」という音が1回鳴ります。



3  を押します。

- 「ピー」という音が1回鳴り、全コースのランプが点灯します。
- 操作しないまま約5分間経過すると、ディスプレイ・ランプは消灯します。「入/切」ボタンを押すと再点灯します。

4  ボタンを押して、調理を開始します。



- ディスプレイ部に火力が表示され、加熱が始まります。火力の初期設定は「5」になっています。
- 調理中は「鍋」ボタンのランプ・火力ランプが点灯します。
- 調理中は1分から6時間の間で切タイマーを設定できます。→ 27 ページ
- 切タイマーが初期設定の場合、約1時間で自動的に加熱が停止します。(加熱停止時は、「ピー」という音が5回鳴ります)

火力を調節するときは


調理中に-/+ボタンを押すことで、6段階の火力を調節できます。



一般的に使われる火力	弱火		中火		強火	
火力表示	1	2	3	4	5 初期設定	6
消費電力 (約)	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、表の火力が得られない場合があります。様子を見て火力を調節してください。

調理が終わったら

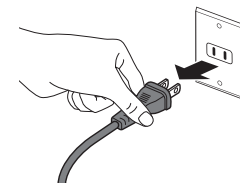
1  を押して、加熱を停止します。

- トッププレートが熱くなっているときは、ディスプレイ部に「HOT」の文字が表示されて点灯し、ファンが回ります。



2 ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜きます。

- 使用後はトッププレートが非常に熱くなっておりますので、触れないようご注意ください。



「鍋」 コース使用時の注意



注意

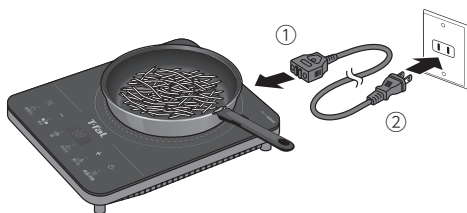
- 煮込み調理をするときは、ガスコンロなどほかの調理器具で加熱した調理物を入れたなべをのせないでください。温度センサーが正しく働かず、焦げやすくなります。
- 調理物はなべの底から3cm以上の量になるように入れてください。量が少ないと焦げやすくなります。
- 長時間ご使用になる場合は、途中でかき混ぜるなどして吹きこぼれや焦げ付きを防ぐようにしてください。とくに切タイマーを使用するときには、焦げ付きに注意してください。

「炒める」コース

炒め料理をするときに使用します。


1 材料を入れたフライパンやなべをトッププレート中央に置きます。

2 プラグを接続します。① → ②
● 「ピー」という音が1回鳴ります。



3  を押します。


- 「ピー」という音が1回鳴り、全コースのランプが点灯します。
- 操作しないまま約5分間経過すると、ディスプレイ・ランプは消灯します。「入/切」ボタンを押すと再点灯します。

4  ボタンを押して、調理を開始します。



- ディスプレイ部に火力が表示され、加熱が始まります。火力の初期設定は「6」になっています。
- 調理中は「炒める」ボタンのランプ・火力ランプが点灯します。
- 調理中は1分から6時間の間で切タイマーを設定できます。→ 27 ページ
- 切タイマーが初期設定の場合、約15分間で自動的に加熱が停止します。(加熱停止時は、「ピー」という音が5回鳴ります)

調理が終わったら

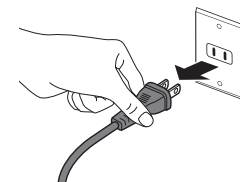
1  を押して、加熱を停止します。

- トッププレートが熱くなっているときは、ディスプレイ部に「HOT」の文字が表示されて点灯し、ファンが回ります。



2 ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜きます。

- 使用後はトッププレートが非常に熱くなっておりますので、触れないようご注意ください。



「炒める」コース使用時の注意



注意

- 調理中はそばを離れないでください。
- フライパンやなべを温める場合、火力は弱めにして加熱しすぎないようにしてください。少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火の原因になります。

火力を調節するときは

調理中に-/+ボタンを押すことで、6段階の火力を調節できます。



一般的に使われる火力	弱火		中火			強火
火力表示	1	2	3	4	5	初期設定 6
消費電力 (約)	180W	260W	450W	700W	900W	1400W

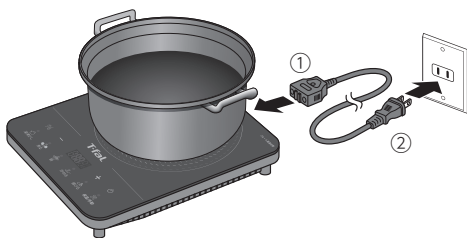
なべの種類・形状・材質および調理物の量などによって、表の火力が得られない場合があります。様子を見て火力を調節してください。

「揚げる」コース

温度センサーの働きで油温を自動調整し、揚げもの料理を作ることができます。


1 800g (0.9L) の油を入れたなべを
トップレート中央に置きます。

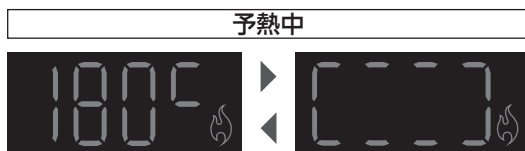
2 プラグを接続します。① → ②
● 「ピー」という音が1回鳴ります。



3  を押します。

- 「ピー」という音が1回鳴り、全コースのランプが点灯します。
- 操作しないまま約5分間経過すると、ディスプレイ・ランプは消灯します。「入/切」ボタンを押すと再点灯します。

4  ボタンを押して、
予熱を開始します。



- ディスプレイ部に火力が表示され、予熱が始まります。火力の初期設定は「180C」(180°C) になっています。
- 予熱中は「揚げる」ボタンのランプ・火力ランプが点灯します。ディスプレイ部には、火力表示と予熱画面が交互に表示されます。
- 調理中は1分から6時間の間で切タイマーを設定できます。→ 27 ページ

5 予熱が完了したら、調理を開始します。

- 予熱が完了すると「ピー」という音が2回鳴り、ディスプレイ部に火力表示のみが表示されます。
- 切タイマーが初期設定の場合、約20分間で自動的に加熱が停止します。(加熱停止時は、「ピー」という音が5回鳴ります)

火力を調節するときは

調理中に「-/+」ボタンを押すことで、6段階の火力を調節できます。


底が平らな鍋で油800g (0.9L) の場合



一般的に使われる火力	弱火		中火		強火
火力表示	140°C	160°C	170°C	初期設定 180°C	190°C 200°C
温度 (約)	140°C	160°C	170°C	180°C	190°C 200°C

なべの種類・形状・材質および調理物の量などによって、表の火力が得られない場合があります。様子を見て火力を調節してください。

調理が終わったら

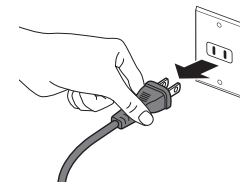
1  を押して、加熱を停止します。

- トップレートが熱くなっているときは、ディスプレイ部に「HOT」の文字が表示されて点灯し、ファンが回ります。



2 ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜きます。

- 使用後はトップレートが非常に熱くなっておりますので、触れないようご注意ください。



「揚げる」コース使用時の注意

- 調理中は絶対にそばを離れないでください。
- 揚げものは必ず、「揚げる」コースでおこなってください。「湯沸かし」コースや「煮る」コース、「保温/手動」コースでは絶対におこなわないでください。発火の原因になります。

安全のため、必ずお守りください (温度制御が正しくおこなわれず、異常加熱や火災のおそれがあります)



注意

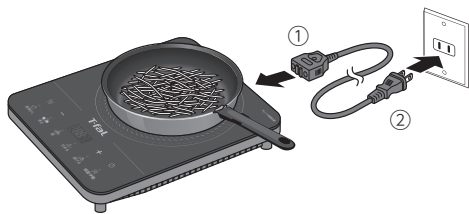
- 800g (0.9L) 未満の油で調理しないでください。油が少ないと発火の原因になります。
- なべは中央においてください。
- 底が変形していない平らななべを使ってください。
- なべ底・トップレートの異物や汚れは取り除いてください。
- トップレートが熱いときに調理しないでください。
- 予熱を始めたら、油の継ぎ足しをしないでください。
- 熱い油を使って予熱をしないでください。
- 何度も使って茶褐色になったり、にごったりした油は使用しないでください。
- 沈んでいる揚げカスはまめに取り除いてください。

「保温／手動」コース

- 弱火で料理を保温します。
- 6段階の火力調節で、ゆでる、煮る、蒸す、炒める、焼くなどの料理ができます。


1 材料を入れたフライパンやなべを
トップレート中央に置きます。

2 プラグを接続します。① → ②
● 「ピー」という音が1回鳴ります。



3  を押します。

- 「ピー」という音が1回鳴り、全コースのランプが点灯します。
- 操作しないまま約5分間経過すると、ディスプレイ・ランプは消灯します。「入/切」ボタンを押すと再点灯します。

4  ボタンを押して、調理を開始します。



- ディスプレイ部に火力が表示され、加熱が始まります。火力の初期設定は「1」になっています。
- 調理中は「保温/手動」ボタンのランプ・火力ランプが点灯します。
- 調理中は1分から6時間の間で切タイマーを設定できます。→ 27 ページ
- 切タイマーが初期設定の場合、約1時間で自動的に加熱が停止します。(加熱停止時は、「ピー」という音が5回鳴ります)

火力を調節するときは


調理中に-/+ボタンを押すことで、6段階の火力を調節できます。



一般的に使われる火力	弱火		中火			強火
火力表示	初期設定 1	2	3	4	5	6
消費電力 (約)	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、表の火力が得られない場合があります。様子を見て火力を調節してください。

調理が終わったら

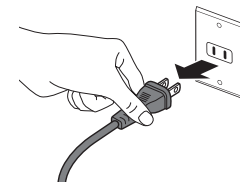
1  を押して、加熱を停止します。

- トップレートが熱くなっているときは、ディスプレイ部に「HOT」の文字が表示されて点灯し、ファンが回ります。



2 ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜きます。

- 使用後はトップレートが非常に熱くなっておりますので、触れないようご注意ください。



「保温/手動」コース使用時の注意

炒めもの・焼きものをするとき

- 調理中はそばを離れないでください。
- フライパンやなべを温める場合、火力は弱めにして加熱しすぎないようにしてください。少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火の原因になります。

液体を加熱するとき






- 調理中は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・トップレート破損の原因となります。

 注意






保温するとき

調理したものを保温する場合は、火力設定を「1」に切り替えてください。料理を再加熱する場合は、火力設定を「3」以上に切り替えてください。

各コースの調理のポイント

							
初期設定の火力	6	AUtO (80-100℃をキープ)	5		6	180℃	1
初期設定の消費電力(約)	1400W	450～900W ※ 温度により自動調整	900W		1400W	— ※ 温度により自動調整	180W
初期設定の切タイマー	20分	30分	1時間		15分	20分	1時間
料理例	湯を沸かす 麺を茹でる	ビーフストロガノフ ポトフ・肉じゃが カスレ・カレー	すき焼き ミルフィーユ鍋 寄せ鍋		ミートソース チャーハン 中華炒め	天ぷら から揚げ フライドポテト	チーズフォンデュ ローストポーク 保温、低温調理、 焼く、蒸すなど

「湯沸かし」、「煮る」、「鍋」、「炒める」、「保温/手動」コースの火力調整のめやす

一般的に使われる火力	弱火		中火			強火	調節のポイント	
	1	2	3	4	5	6		
消費電力(約)	180W	260W	450W	700W	900W	1400W		
コース	湯沸かし	沸いたら弱火に調整						① 最初は「湯沸かし」コースで加熱します。 ② 湯沸かし後、麺などを入れて吹きこぼれそうになったら火力を弱火に調整してください。
	煮る	弱火で味を染み込ませる						① 最初に具材を焼いたり炒めたりする場合は「炒める」コースで具材を加熱します。 ② 調味料・水分を追加して「湯沸かし」コースで沸騰させます。 ③ 沸騰したら「煮る」コースに切り替えて、具材に火が通るまで煮込みます。 味を染み込ませるときなど、必要に応じて火力を弱火に調整してください。
	鍋	弱火で味を染み込ませる						① 最初に具材を焼いたり炒めたりする場合は「炒める」コースで具材を加熱します。 ② 調味料・水分を追加して「湯沸かし」コースで沸騰させます。 ③ 沸騰したら「鍋」コースに切り替えて、具材に火が通るまで煮込みます。 味を染み込ませるときなど、必要に応じて火力を弱火に調整してください。
	炒める	弱火で優しく炒める						① 「炒める」コースで具材を加熱します。 ② 調味料・水分を追加して、必要に応じて火力を弱火に調整してください。
	保温/手動		お好みの火力に調整					

- 水分の多いものを加熱するときは、調理前や調理中に、ときどきかき混ぜてください。加熱中に急に沸騰したり、飛び散ることがあります。
- 火力は目安です。なべの種類や食材の量によって調整してください。

- 炒めものをするときに、少量の油で加熱をすると、温度が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱しすぎないように注意してください。
- トッププレートやなべ底についている水分・汚れなどの異物は取り除いてください。

各コースの調理のポイント (続き)

「揚げる」コースの火力調節のめやす 底が平らな鍋で油800g (0.9L) の場合

調理例	食材例	温度 (約)					
		140℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃
中華料理の油通し	ピーマン	○					
	鶏肉	○					
厚切りの根菜など 火の通りにくいもの	サツマイモ		○				
香味野菜	大葉		○				
揚げ物全般	コロッケ			○	○		
	天ぷら			○	○		
	かき揚げ			○	○		
	とんかつ			○	○		
水分を多く含むもの	魚介					○	○
	豆腐					○	○
	なす					○	○

- トッププレートやなべ底についている水分・汚れなどの異物は取り除いてください。
- トッププレートが熱くなっているときは、調理しないでください。
- 天ぷら鍋は空だきしないでください。
- 調理中に油をつぎ足さないでください。
- にごった油は再利用せずに捨ててください。
- なべの種類・形状・材質および調理物の量などによって、表の火力が得られない場合があります。様子を見て火力を調節してください。

切タイマーを設定する

調理中は各コースで切タイマーを設定することができます。



切タイマーを設定すると、指定した時間の経過後に自動的に加熱が停止します。

切タイマーを設定するとき


- 1 調理中に  ボタンを押します。

ディスプレイ部のタイマーランプが点灯し、時間表示が点滅します。



- 2   ボタンを押して、時間を設定します。

- 時間は1分から6時間の間で設定できます。
- 時間表示が点滅している間に設定してください。
- ー、+ボタンを長押しすると、10分ずつ時間を進めることができます。
- 時間設定後3秒経過すると設定が確定され、時間表示の点滅が点灯に変わります。

- 3  ボタンを押すと、火力設定画面に切り替わります。

- 設定した時間が経過すると、「ピー」という音が5回鳴り、加熱が停止します。

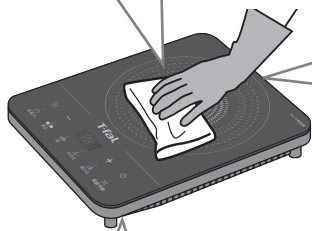
お手入れ

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。
調理物や油が焼きつくと汚れが取り除きにくくなります。

注意 お手入れをするときは、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おこなってください。

トッププレート

- **油污れ**
台所用中性洗剤を薄めたものをふきんなどに染み込ませて汚れを拭き取ってから、乾いたふきんなどで洗剤を拭き取ってください。
- **取りにくい汚れ**
クレンザーなどで汚れを拭き取ってから、乾いたふきんなどで洗剤を拭き取ってください。



吸気口・排気口

掃除機でホコリを吸い取ってください。
ホコリが付いたまま使うと故障の原因となります。

本体

- **軽い汚れ**
水で濡らしたあと、かたく絞ったふきんで拭き取ってください。
- **油污れ**
台所用中性洗剤を薄めたものをふきんなどに染み込ませて汚れを拭き取ってから、乾いたふきんなどで洗剤を拭き取ってください。

お願い

- シンナーやベンジンは使用しないでください。変色や変質の原因になります。
- トッププレート以外は、クレンザーなどの研磨剤が入った洗剤を使用しないでください。傷がつく原因になります。
- 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。

故障かなと思ったときは

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」などの共振音が発生する場合があります。なべの位置を動かすかなべを置き直すと、音が止まる場合があります。
油温が上がらない	● トッププレートが熱いときに揚げものを始めていませんか？ ● 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。
使用中に通电が止まっていた	各モードの初期設定の切タイマー時間を経過すると、自動的に通电が止まります。 各モードの初期設定より長い時間使用したい場合は、切タイマーで最大6時間まで設定できます。

エラー表示について

下記以外の表示が出たときは、弊社お客様相談センターにご相談ください。

表示	エラー内容	対処方法
E1	● なべがのせられていない ● 使えないなべがのせられている (例：底の直径が12cm未満のなべなど) ● なべとトッププレートの間に異物がある	● 使えるなべをのせてください。 → 10 ページ ● 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もなければ確認してください。
E3 E4	電圧が適正ではない	ご使用の電源を確認してください。 本製品は100V～の電圧でご使用になれます。
E2 E5 E6	製品故障の可能性	お客様相談センターへお問い合わせください。

製品仕様

キリッ線

フルフラット IH			
定格電圧／周波数	100V～ 50/60Hz	本体重量 (約)	2.6kg
定格消費電力	1400W	電源コードの長さ (約)	2.5m
サイズ (本体のみ) (約)	幅 280mm × 奥行 342mm × 高さ 53mm		
ISM装置分類	グループ2 クラスB		

※ 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。

※ 本製品は日本国内のみで使用できます。

グループ2:

材料の処理、検査又は分析の目的で、電磁放射、誘導性結合および/または容量性結合の形で周波数範囲9kHz～400 GHzの無線周波数エネルギーを意図的に発生して使用、または使用のみを行うすべてのISM RF 装置。

クラスB:

家庭用の施設および住居用に使用する目的の建造物に給電する低電圧電力系統に直接接続する施設での使用に適した装置。

Made in China

株式会社 グループセブ ジャパン
本社：〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル東館 4F

お客様 相談センター	 0570-077772 ナビダイヤル® 受付時間：9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)
部品注文 センター	 0570-086072 ナビダイヤル® 受付時間：9:00～18:00(土・日・祝日・弊社休業日を除く)
修理センター	

※ 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ものがございます。