

# 保証書

持込修理

この保証書は、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。

IH調理器		品番	YIH-C14G1
★お客様お名前			様
★ご住所 〒	★電話番号 ( )		-
保証期間	★取扱販売店名, 住所, 電話番号		
★お買上げ日 年 月 日から			
本体……………1年間			
(ただし、付属品を除く)			

★印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

お買上げの日から上記保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルその他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容にもとづき、お買上げの販売店が無料修理いたしますので、商品と本保証書をご持参ご提示のうえ、お買上げの販売店にご依頼ください。

- 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
  - イ. 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
  - ロ. お買上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
  - ハ. 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変ならびに公害や異常電圧その他の外部要因による故障または損傷。
- 業務用としての使用、車両・船舶への搭載等一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
- ホ. 本書の提示がない場合。
- ヘ. 本書にお買上げ年月日、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。
- ト. 消耗部品の交換 } 等  
仕様変更
- 保証期間内でも商品を修理窓口へ送付された場合の送料や、出張修理を行った場合の出張料は、お客様のご負担となります。
- ご転居の場合は事前にお買上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品等で本書に記入してあるお買上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、下記の「お客様相談室」にお問い合わせください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。 Effective only in Japan.
- 本書は再発行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

- 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。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対する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等についてご不明の場合は、お買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」に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、18ページの「修理サービスについて」の項をご覧ください。

## 株式会社ヤマダホールディングス

【お客様相談室】 TEL 0120-258-260 (無料)

〒370-0841 群馬県高崎市栄町1番1号  
受付時間：午前10時～午後9時（元日のみ休日）

# 取扱説明書

## IH調理器

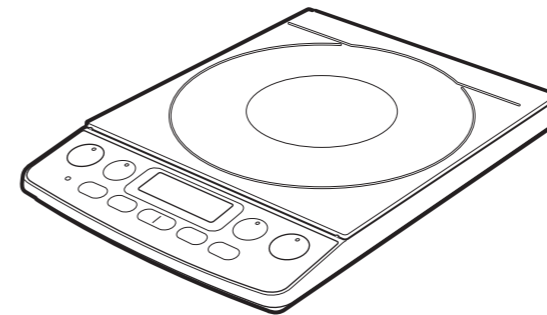
### 品番 YIH-C14G1

一般家庭用  
(業務用としては使用しないでください)

保証書付 (裏表紙)

お買上げまことにありがとうございます。

- この「取扱説明書(保証書付)」をよくお読みの上正しくお使いください。  
お読みになったあとは、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。  
特に1～3ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。
- この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。  
**This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.**



## もくじ



ページ

お使いになる前に	
安全上のご注意	1～3
使用上のご注意	4
各部のなまえとはたらき	5～6
使える鍋・使えない鍋	7
使いかた	
手動調理をする	8～10
調理コースを選択する	11～12
湯わかしコース/煮込みコース/保温コース	
揚げもの調理をする	13
タイマー機能を使う	14
調理のポイント	15
長くご愛用いただくために	
お手入れ	16
愛情点検	17
故障かな?と思ったら	17
仕様	18
修理サービスについて	18
保証書	裏表紙









取扱説明書(保証書付)・本体には商品の色記号の表示を省略しています。  
包装箱に表示している品番の( )内の記号が色記号です。

ここに示した注意事項は、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、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。その表示と意味は、次のようになっています。










●この表示を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる内容を、2つに区分しています。

 <b>警告</b>	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
 <b>注意</b>	人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。

●本文中の絵表示の意味です。

 〇は、してはいけない「禁止」の内容です。	 一般的な禁止	 分解禁止	 接触禁止
 ①は、必ず実行していただく「強制」の内容です。	 水ぬれ禁止	 ぬれ手禁止	 電源プラグを抜く

## 警告

 電源コードや電源プラグが傷ついたり、コンセントのさし込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因となります。すぐにお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。修理技術者以外の人が、修理をしないでください。	 電源コードは乱暴に扱わない 電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、熱器具に近づけたりしない。また、重いものをのせたり、挟み込んだりしない。 電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。
 子供や不慣れなただけで使用させたり、子供の手の届くところで使用しない、保管しない 感電・やけど・けがの原因となります。	 使用中は、本体から離れない 加熱しすぎると調理物が焦げたり、発火したりすることがあります。必ず、本体のそばにいて様子を見ながら使用してください。
 マグネットプラグにピンなど金属片やゴミを付着させない 感電・ショート・発火の原因となります。	 マグネットプラグをなめさせない 乳幼児が誤ってなめないように注意する 感電・けがをするおそれがあります。
 炒めものや焼きものをするときは、予熱の火力を弱めにし、加熱しすぎない 少量の油を使用するため、油温が急激に上がり、発火の原因となります。	 トッププレートに、鍋・やかん・フライパンなどの調理器具以外のものをのせない ●カセットコンロ・カセットボンベ・缶詰など誤って加熱すると、火災・爆発・やけどの原因となります。 ●レトルトパック・アルミ箔・アルミパック食品・金属製の灰皿やスプーンなど破裂によるけがや、加熱によるやけどのおそれがあります。
 排気口・吸気口やすき間にピンや針金などの金属物・異物を入れない 感電や異常動作をして、けがをするおそれがあります。	

お使いになる前に

## 警告

 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、そのまま使用すると感電・異常動作・過熱の原因となります。このような場合はすぐに電源プラグを抜いて、お買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。	 揚げものをするときは、900g(約1L)未満の油で調理しない 油が少ない場合、油温が上がりすぎ、発火の原因となります。
 改造はしない 改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。火災・感電・けがの原因となります。修理はお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。	 揚げものの調理中はそばを離れない 油が少ない場合など、油温が上がりすぎ、発火の原因となります。
 本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いをしない 感電・ショート・発火・故障のおそれがあります。	 ぬれた手で電源プラグの抜きさしはしない ショート・感電・けがの原因となります。
 電源は交流100V・定格15Aのコンセントを単独で使用する 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火・火災・感電の原因となります。	 揚げものをするときは鍋をトッププレートの中央にのせる 温度制御が正しくできないため、過熱のおそれがあります。
 電源プラグは清潔にする 電源プラグは、刃および刃の取付面にホコリが付着している場合はよく拭きとってください。 発煙・発火・火災の原因となります。	 異常・故障時には、直ちに使用を中止する そのまま使用すると、発煙・発火・感電・けがのおそれがあります。  <異常・故障例> ●電源コードや電源プラグがふくれるなどの変形・変色・損傷している。 ●電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い。 ●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割れなどが発生した。 ●冷却ファンが回転しなくなった。 ●焦げくさいにおいがする。 ●ビリビリと電気を感じる。  ※すぐに電源プラグを抜いて、お買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談」に点検、修理を依頼してください。
 電源プラグは、コンセントの奥まで確実にさし込む さし込みが不完全な場合、発煙・発火・火災・感電・ショートの原因となります。	 揚げものをするときは底が平らで変形していないてんぷら鍋を使う 温度制御が正しくできないため、過熱のおそれがあります。
 みそ汁・吸いもの・とろみのある食品(カレーやシチューなど)を加熱するときは、ときどきかき混ぜる 水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあり、やけど・けがのおそれがあります。	 揚げものをするときは、必ず、「揚げものボタン」を押して調理する 発火の原因となります。
	 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、電源プラグを持ってまっすぐ引き抜く 感電・ショート・発火・火災の原因となります。

お使いになる前に

# 安全上のご注意

必ずお守りください

## ⚠ 注意

 <p><b>鍋の下に紙・ふきん・汚れ防止カバーなどを敷かない</b> 敷物が焦げたり、温度制御が正しくできないため、発火の原因となります。</p>	 <p><b>不安定なところでは使用しない</b> 本体が傾いていると鍋が滑り落ち、調理物がこぼれて、やけど・けがのおそれがあります。</p>
 <p><b>ガスコンロなど、他の器具であらかじめ加熱した油は使用しない</b> 温度制御が正しくできないため、過熱して火災の原因となります。</p>	 <p><b>排気口・吸気口をふさがない</b> テーブルクロスなどの上で使用し、排気口・吸気口をふさぐと本体内部の温度が上がり、火災の原因となります。</p>
 <p><b>水のかかるところや、火気の近くでは使用しない</b> 感電・漏電の原因となります。</p>	 <p><b>空焼きや過熱をしない</b> やけど・調理物の発火・鍋の破損の原因となります。</p>
 <p><b>本体に鍋をのせたまま持ち運ばない</b> 鍋が滑り落ちて、やけど・けがのおそれがあります。</p>	 <p><b>調理以外の目的で使用しない</b> 本製品の取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。</p>
 <p><b>アルミシート・電気カーペットの上で使用しない</b> アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因となります。</p>	 <p><b>蓋を取るとき蒸気に触れない</b> 鍋物料理は特に蒸気が勢いよく出するため、 接触禁止 注意ください。</p>
 <p><b>使用中や使用後しばらくは、鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため手を触れない</b> やけどをするおそれがあります。特に乳幼児には、さわらせないようにご注意ください。</p>	 <p><b>高温部に触れない</b> ふた・鍋・取っ手などが熱くなり、やけどのおそれがあります。</p>
 <p><b>油煙が多く出たら通電を切る</b> 油が高温になっているため、続けて過熱すると発火し、火災の原因となります。</p>	 <p><b>お手入れを行うときは、必ず電源プラグを抜き、冷えてから行う</b> 高温部に触れると、やけど・けがの原因となります。</p>
 <p><b>心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する</b> 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。</p>	 <p><b>揚げもの調理中は、飛び散る油に注意する</b> やけどのおそれがあります。</p>
	 <p><b>使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く</b> けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因となります。</p>

お使いになる前に

# 使用上のご注意

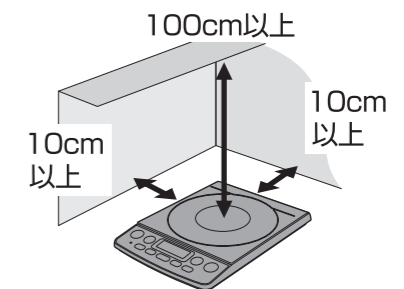
- 本製品の電源コード以外は使用しないでください。  
故障・発火の原因となります。
- 磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけないでください。
  - テレビ・ラジオ・補聴器など  
(雑音のおそれがあります)
  - キャッシュカード・自動改札用定期券など  
(記録が消える原因となります)
- やけどに注意してください。  
鍋や鍋の伝導熱によって本体が熱くなります。
- お手入れは、使用のたびに行ってください。  
汚れがついたまま加熱すると、発煙・発火の原因となります。
- 本製品の電源コードを他の機器に使用しないでください。  
故障・発火の原因となります。
- トッププレートの上で、IH炊飯ジャーなどの電磁誘導加熱の調理機器を使用しないでください。  
本製品が故障する原因となります。
- 直火(ガス台)や電気ヒーター・IHクッキングヒーターなどの上にはのせないでください。  
火災・故障の原因となります。
- 使用中は、排気口付近にもものを置かないでください。  
排気口付近は熱くなるため、火災・故障の原因となります。
- 2つ以上の鍋を同時にのせて使用しないでください。
- 鍋の種類によって、温度が急激に上がるものがあるのでご注意ください。
- 薄いものや底が反っているフライパン・鍋については、強火で予熱すると赤熱する場合があります。
- テーブルの上などに長期間置いたままにすると、表面にゴム脚の跡が残ることがあります。
- 本製品は家庭用です。業務用として使用しないでください。
- 落下物のおそれがある場所で使用しないでください。

お使いになる前に

## 設置場所について

本体の周囲に可燃性の壁や家具などがあるときは図の離隔距離を保って使用する

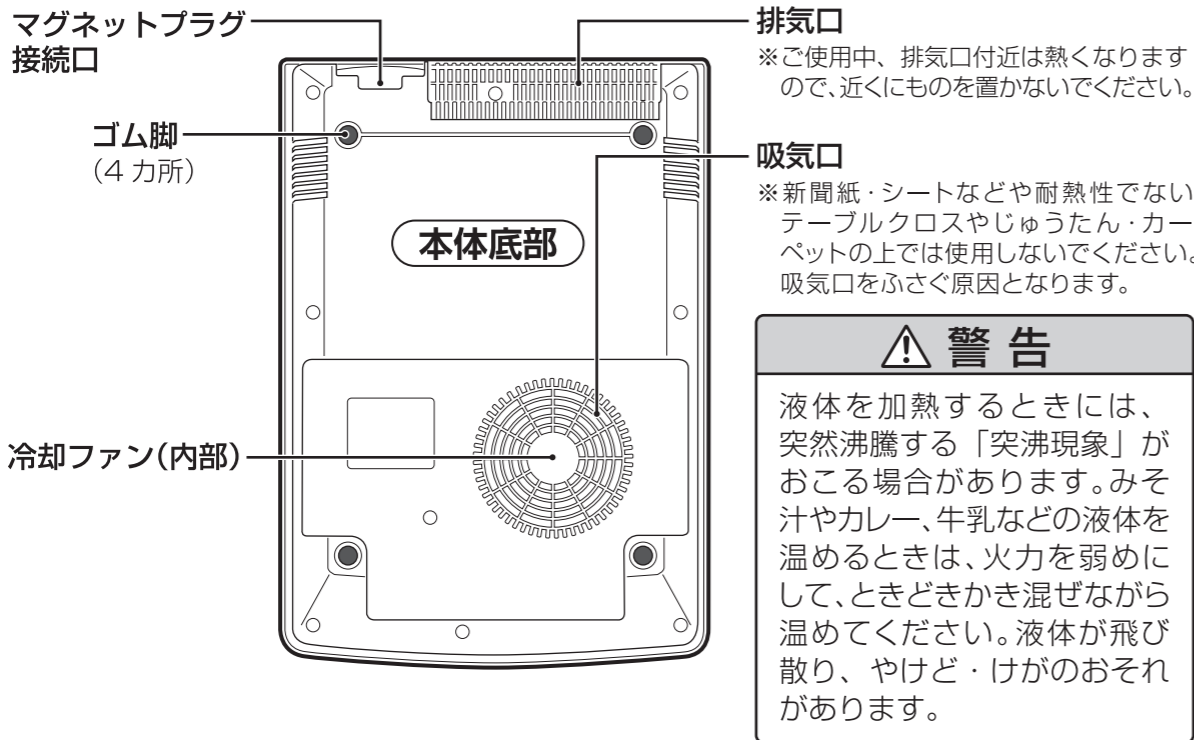
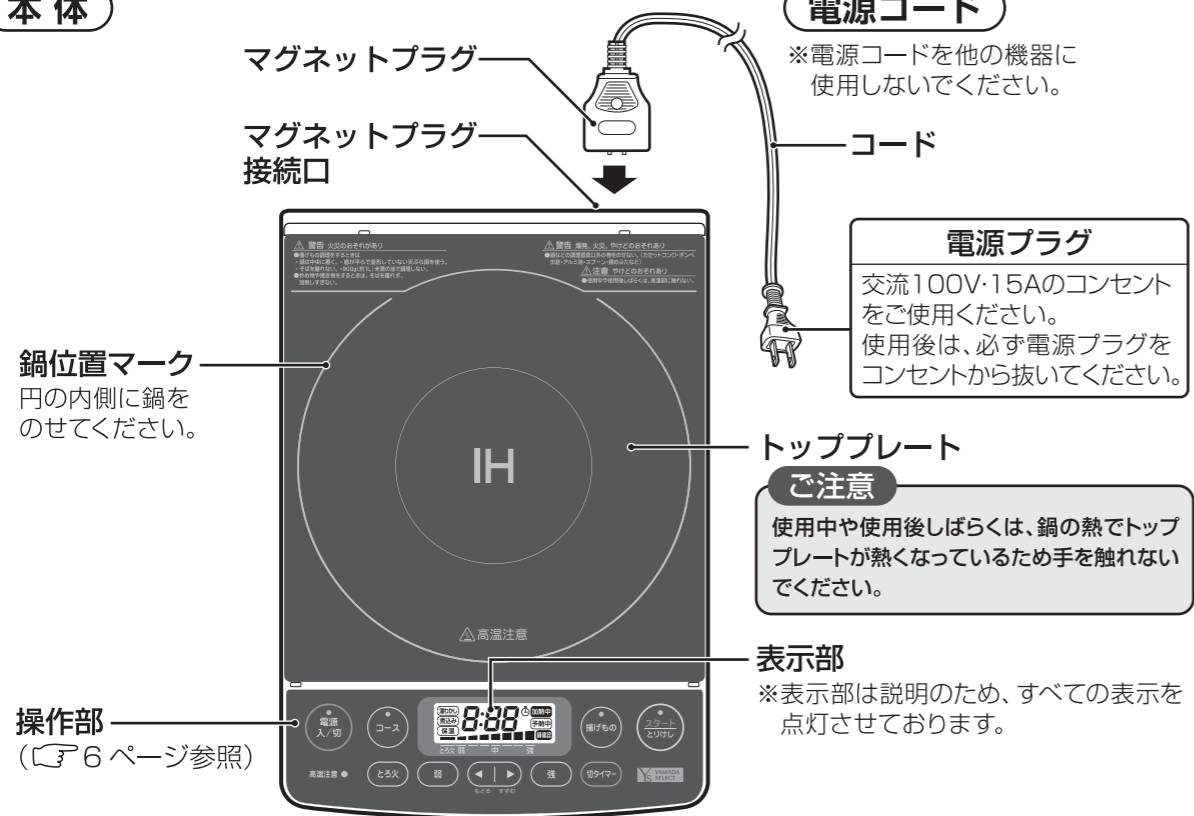
- 本体の片側(左右どちらか)を開放してください。
- 熱に弱いものの上で使用しないでください。  
(じゅうたん・ビニール製テーブルクロスなど)



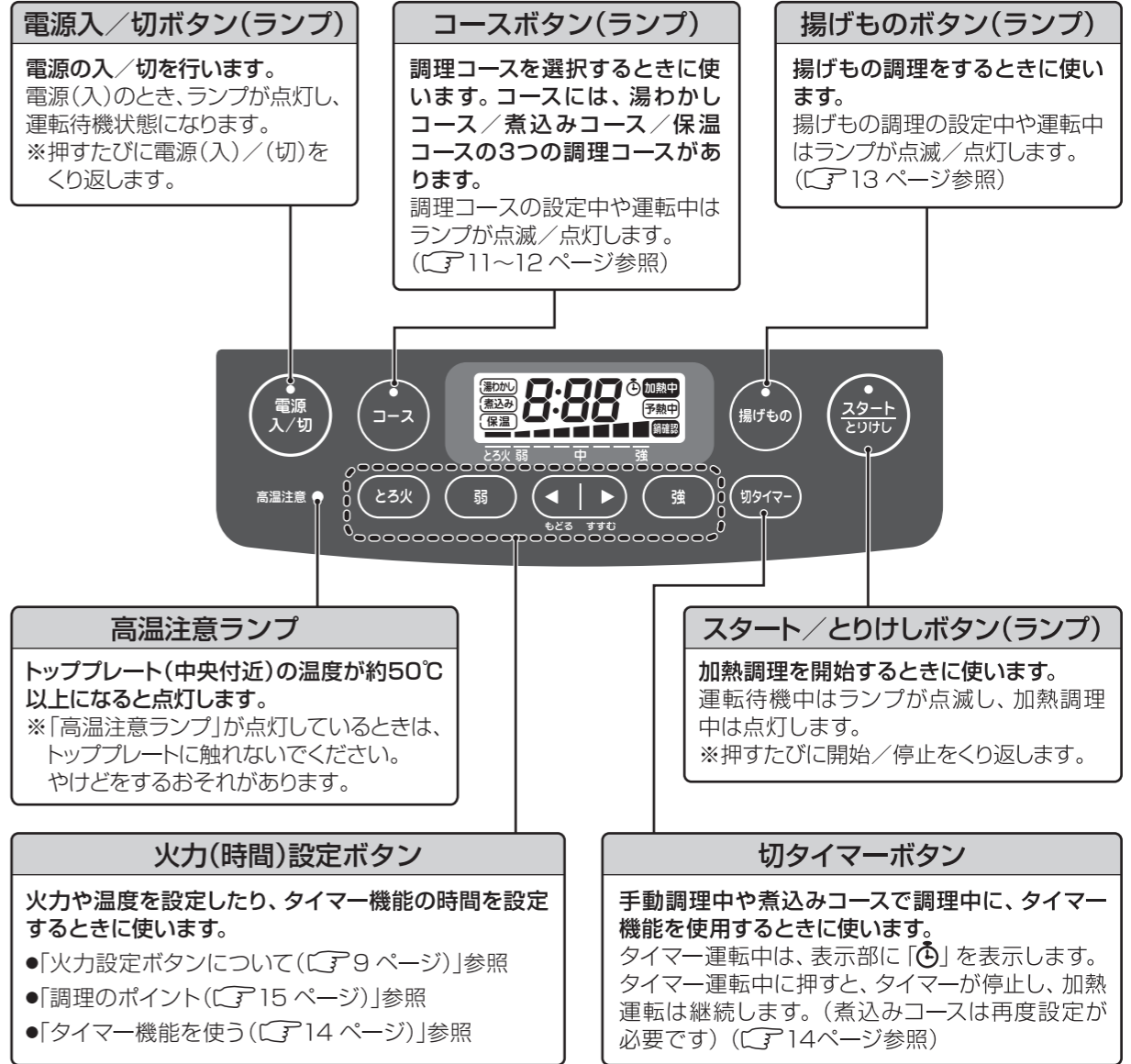
【消防法設置基準適合】

# 各部のなまえとはたらき

## 本体

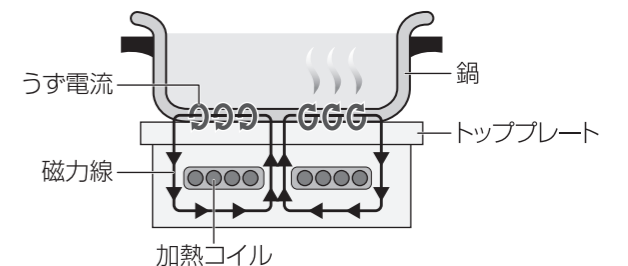


## 操作部



## IH調理器のしくみ



- 加熱コイルに高周波電流を流すと、磁力線が発生します。この磁力線により、トッププレートの上の鍋底にうず電流が生じ、鍋自体が発熱します。



お使いになる前に

お使いになる前に

# 使える鍋・使えない鍋


IH調理器では、材質や形状により使える鍋と使えない鍋があります。  
 鍋は、一般財団法人製品安全協会のSGマーク(   )のある鍋をおすすめします。

● 鍋はトッププレートの中央にのせてご使用ください。


## 使える鍋

**材質**

鉄・鉄鋳物      鉄ホーロー




ステンレス製の鍋・やかん



(ステンレス製の鍋  
※揚げもの調理では  
使用しないでください。)

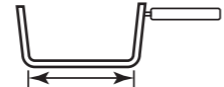
**底の形状**



※揚げもの調理をするときは、必ず底が平らで変形していないてんぷら鍋を使用してください。

底の平らなもの

**大きさ**




直径12cm-24cm

## 使えない鍋

**材質**

アルミ      銅      耐熱ガラス      陶磁器・土鍋




その他

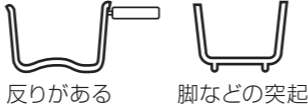
・はり底の鍋    陶磁器(土鍋)は「IH用」の表示があっても使用しないでください。

**底の形状**

中華鍋などの底の丸いもの



底に反りや脚がついているもの



反りがある      脚などの突起

**大きさ**

- ・直径12cm未満のもの
- ・トッププレートからはみ出す大きいもの
- ・揚げものは、直径22cmより大きい鍋、18cmより小さい鍋は使用できません。

**ご注意**

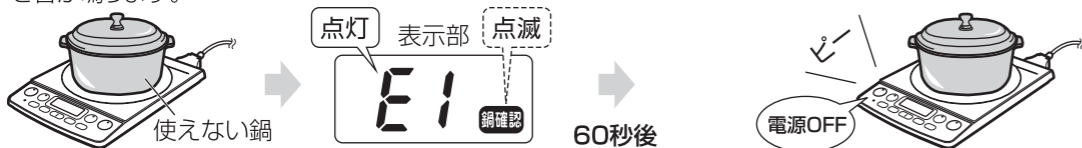
揚げもの調理ではステンレス鍋を使用しないでください。油の温度が設定温度より高くなり、火災のおそれがあります。

● 底の薄い鍋を使用すると、調理中に底が変形し、安全機能が働かなくなるおそれがあります。底が変形したときは、すぐに使用を中止してください。

## 鍋検知機能について

● 使えない鍋を使用した場合や、鍋を正しくのせていない場合、鍋検知機能のはたらきにより加熱調理ができません。

- ① 使えない鍋をのせて「スタート/取消しボタン」を押すと、表示部に「E1」を表示し、「鍋確認」が点滅し、お知らせ音が鳴ります。
- ② 60秒経過後、使える鍋が正しくセットされていない場合、警告音が鳴り、自動で電源が切れます。

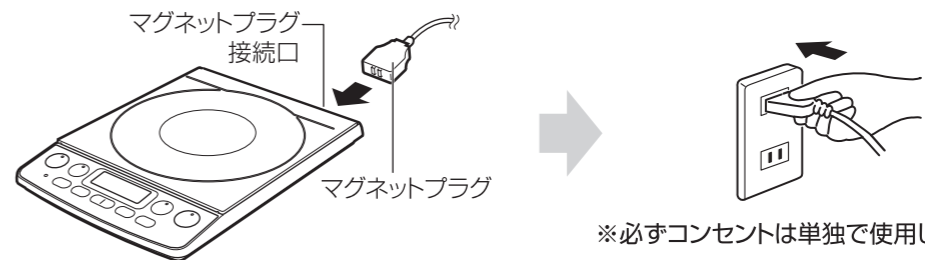


※使える鍋を見分けても、鍋の材質や形状により、火力が弱くなる場合があります。  
 ※鍋の底が上記の「使えない鍋」の形状であっても、「電源入/切ランプ」が点灯することがありますが、安全機能が正しくはたらきませんので使用しないでください。

# 使いかた 手動調理をする

1 マグネットプラグを本体のマグネットプラグ接続口に接続し、電源プラグをコンセントの奥まで確実にさし込む

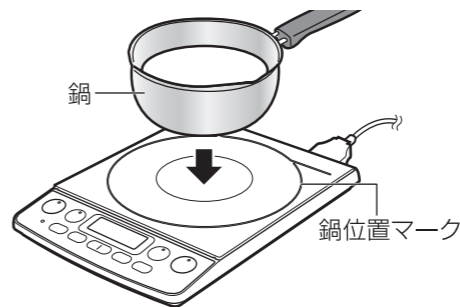
- 「ピー」とお知らせ音が鳴り、電源(切)状態になります。
- ※お知らせ音が鳴らない場合は、マグネットプラグが正しく接続されているか確認してください。



※必ずコンセントは単独で使用してください。

2 調理物を入れた鍋をトッププレートの中央にのせる

- ※トッププレートの鍋位置マークより内側に鍋をのせてください。使用できる鍋の大きさについては、7ページをご参照ください。

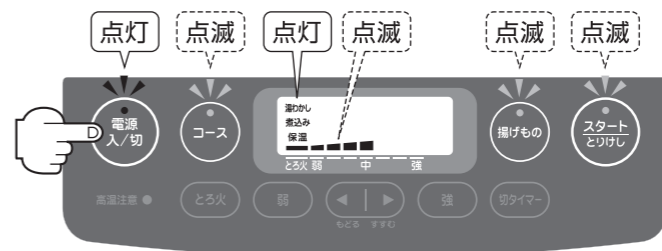


**ご注意**

揚げもの調理をする場合は、必ず「揚げもの調理をする(13ページ)」の手順に従って加熱調理をしてください。

3 「電源入/切ボタン」を押す

- 「電源入/切ランプ」が点灯、「コースランプ」、「揚げものランプ」、「スタート/とりけしランプ」が点滅し、ファン動作とともに電源(入)状態(運転待機状態)になります。
- 無操作状態が2分間続くと、電源(切)状態に切り替わります。



湯わかしコース/煮込みコース/保温コースで調理する場合は、「調理コースを選択する(11~12ページ)」をご参照ください。

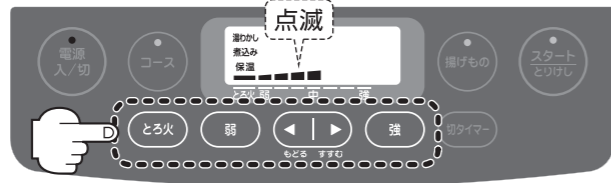
揚げもの調理をする場合は、「揚げもの調理をする(13ページ)」をご参照ください。

お使いになる前に

使いかた

### 4 「火力設定ボタン」(とろ火/弱/◀・▶/強)を押し、好みの火力に設定する

- 火力は、「とろ火」・「弱」～「強」の8段階で設定できます。
- 設定されている火力バーが点滅します。



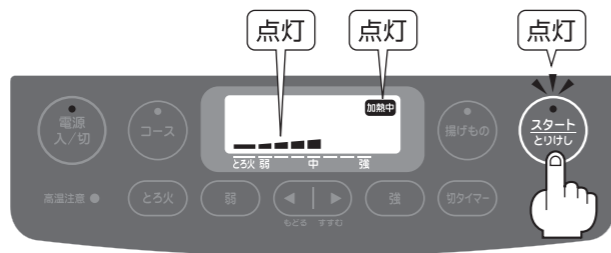
火力設定ボタンについて ※火力は加熱調理中も変更できます。

火力設定ボタン	火力バー(点滅表示)	火力の目安
とろ火	—	約100W
弱	— —	約300W
強	— — — —	約1400W
◀   ▶	最小(とろ火) ↔ 最大(強)	約100W～約1400W
<b>揚げもの調理の場合</b> お好みの火力に、1段階ずつ設定できます。「◀」を押すと、火力が下がり、「▶」を押すと、火力が上がります。 ●約140℃～200℃まで、10℃刻みで設定できます。 ※初期設定温度は180℃です。		表示部 <b>180</b>
<b>保温コースの場合</b> ●約60℃～90℃まで、10℃刻みで設定できます。 ※初期設定温度は80℃です。		表示部 <b>80</b>

※火力の設定について、詳しくは「調理のポイント (P15 ページ)」をご参照ください。  
 ※湯わかしコース、煮込みコースは火力調整はできません。  
 ※表示温度は目安温度です。

### 5 「スタート/とりけしボタン」を押し、加熱運転を開始する

- 「スタート/とりけしランプ」が点滅から点灯に切り替わり、表示部の「加熱中」が点灯します。
- ※加熱運転中に火力を変更したい場合は、手順「4」を参考にお好みの火力に調節してください。



設定した時間に自動で加熱運転を停止する場合は、「タイマー機能を使う (14 ページ)」をご参照ください。

※タイマー機能は「手動調理(8 ページ)」と「煮込みコース(12 ページ)」で使用できます。

### 6 加熱運転を停止する場合は、「スタート/とりけしボタン」を押す

- 加熱運転が停止し、運転待機状態になります。
- 「スタート/とりけしランプ」が点灯から点滅に切り替わり、表示部の「加熱中」が消灯します。



### 7 調理が終わったら、「電源入/切ボタン」を押す

- 「高温注意ランプ」以外のランプが消灯し、電源(切)状態になります。
- ※トッププレートが熱い間は、「高温注意ランプ」が点灯します。

### 8 「高温注意ランプ」が消灯したことを確認し、電源プラグをコンセントから抜き、マグネットプラグを取り外す

※電源(切)状態でも、約1分間冷却ファンが回転します。冷却ファンの回転中は、電源プラグを抜かないでください。



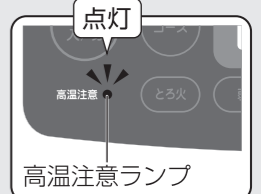
#### ご注意



接触禁止

使用中や使用後しばらくは、鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため手を触れないでください。

トッププレート(中央付近)の温度が約50℃以上になると「高温注意ランプ」が点灯します。「高温注意ランプ」が点灯しているときは、トッププレートに触れないでください。やけどをするおそれがあります。



#### 安全機能について

空焚き防止機能 (異常温度上昇防止機能)	鍋底の温度が異常に上がり過ぎるとお知らせ音・警告音が鳴り、自動的に電源が切れます。(E6を表示)
切り忘れ防止機能	最後にボタンを操作してから約2時間経過すると自動的に電源が切れます。
鍋検知機能	使える鍋・使えない鍋を自動で検知します。使えない鍋を使用すると、約60秒間お知らせ音が鳴りその後、警告音が鳴り自動的に電源が切れます。(E1を表示)
鍋なし検知機能	鍋をトッププレートから外すとお知らせ音・警告音が鳴り、自動的に電源が切れます。(E1を表示)
小物検知機能	トッププレート上にスプーンなどの小物を置いて加熱運転した場合、発熱防止のため警告音が鳴り自動的に電源が切れます。(E1を表示)



**警告**

- 揚げものをするときは、必ず、「揚げものボタン」を押して調理してください。手動調理や調理コースを使用して揚げものをすると発火の原因となります。
- ※揚げもの調理をする場合は、「揚げもの調理をする(13ページ)」をご参照ください。

**1 「コースボタン」を押し、お好みの調理コース(湯わかし・煮込み・保温)を選択する**  
(P8ページ参照)

- 押すたびに「湯わかし」→「煮込み」→「保温」→「運転待機状態」と切り替わり、選択されているコースの枠(□)が点滅します。
- ※運転待機状態では、コースの枠(□)は表示されません。
- 無操作状態が約15秒間続くと、自動で運転待機状態に切り替わります。



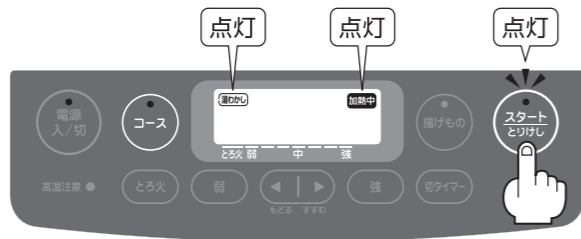
**2 調理が終わったら、10ページの手順「7」に従って電源を切る**

**湯わかしコース (自動湯わかし)**

※電源を入れ、運転待機状態にして  
ください。(P8ページ参照)

**1 「スタート／とりけしボタン」を押し、湯わかしコースで加熱運転を開始する**  
加熱運転を停止するときは、もう一度「スタート／とりけしボタン」を押す

- 「スタート／とりけしランプ」が点滅から点灯に切り替わり、表示部の「加熱中」が点灯します。
- 湯わかしコースの枠(□)が点滅から点灯に切り替わり、「煮込み」、「保温」が消灯します。
- 調理が完了すると、「ピー」とお知らせ音が鳴り、自動で運転待機状態(加熱停止)になります。
- ※湯わかしコースは火力調整できません。



**お願い**

- 本体や鍋が熱い状態で使用しないでください。十分に加熱されなかったり湯がわいてからしばらく切れないことがあります。必ず本体や鍋が冷えた状態で湯をわかしてください。
- ※揚げもの調理の直後など、異常温度上昇防止機能が働くことがあります。「安全機能について(10ページ参照)」
- 鉄ホーローかステンレスで底の平らなものを使用し、ふたをしてご使用ください。
- 鍋・やかんの種類や水の量によっては、湯がわく前に電源が切れたり、わいてからしばらく切れないことがあります。※水の量は1.0Lが適量です。
- 湯わかしコースでうまく湯がわかない場合は、手動で加熱「手動調理をする(8ページ参照)」で湯をわかしてください。湯がわいたら「スタート／とりけしボタン」を押して加熱運転を停止してください。

**煮込みコース(30分～9時間59分で自動煮込み調理)**

※電源を入れ、運転待機状態にして  
ください。(P8ページ参照)

**1 「スタート／とりけしボタン」を押し、煮込みコースで加熱運転を開始する**  
加熱運転を停止するときは、もう一度「スタート／とりけしボタン」を押す

- 「スタート／とりけしランプ」が点滅から点灯に切り替わり、表示部の「加熱中」が点灯します。
- 煮込みコースの枠(□)が点滅から点灯に切り替わり、「湯わかし」、「保温」が消灯します。
- 表示部に、残り調理時間の「0:30」(初期設定時間は30分)を点滅表示します。
- ※煮込みコースは火力調整できません。



**2 「タイマー機能を使う(14ページ)の手順2」を参考に、「時間設定ボタン」(◀▶)で  
お好みの調理時間を設定する**

- 調理が完了すると、「ピー」とお知らせ音が鳴り、自動で運転待機状態(加熱停止)になります。

**お願い**

- 本体や鍋が熱い状態で使用しないでください。必ず本体や鍋が冷えた状態で調理してください。
- ※揚げもの調理の直後など、異常温度上昇防止機能が働くことがあります。「安全機能について(10ページ参照)」
- 煮込みコースで調理をするときは、ふたを使用してください。ふきこぼれそうなときは、ふたをずらして調節してください。
- 煮込みコースで調理をするときは、ガスコンロなどの他の調理器具で加熱した鍋(調理物)をのせないでください。温度制御が正しくできず、焦げやすくなります。
- 調理物は鍋の底から深さ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のルーを使用するときや、みそ汁を調理したり温めたりするときは、ときどき混ぜてください。調理物が沈殿し、焦げることがあります。また、突然沸騰して調理物が飛び散り、やけどやけがのおそれがあります。

**保温コース (約60℃～約90℃での保温)**

※電源を入れ、運転待機状態にして  
ください。(P8ページ参照)

**1 「スタート／とりけしボタン」を押し、保温コースで加熱運転を開始する**  
加熱運転を停止するときは、もう一度「スタート／とりけしボタン」を押す

- 「スタート／とりけしランプ」が点滅から点灯に切り替わります。
- 保温コースの枠(□)が点滅から点灯に切り替わり、「湯わかし」、「煮込み」が消灯します。
- 表示部に、設定温度(初期設定温度は80℃)を点滅表示します。



**2 「火力設定ボタン」(◀▶)で60℃～90℃まで10℃刻みでお好みの温度に設定する**

- ※表示温度は目安温度です。材料・分量・鍋の形状・材質などにより異なります。様子を見て温度を調節してください。
- ※保温時はふたをしてご使用ください。

# 使いかた 揚げもの調理をする

※電源を入れ、運転待機状態にしてください。(P8ページ参照)



## 警告

- 揚げもの調理中は、そばを離れないでください。
- 鍋はトッププレートの中央にのせてご使用ください。また、鍋底の平らなてんぷら鍋をご使用ください。(P7ページ参照)
- 揚げものをするときには、必ず、「揚げものボタン」を押して調理してください。手動調理や調理コースを使用して揚げものをすると発火の原因となります。

## 使用上のご注意

- ステンレス製の鍋は、揚げもの調理では使用しないでください。

### 1 「揚げものボタン」を押し、揚げもの調理を開始する

- 「揚げものランプ」が点滅から点灯に切り替わります。
  - 表示部に、設定温度(初期設定温度は180℃)を点滅表示します。
- ※表示温度は目安温度です。
- 無操作状態が約15秒間続くと、自動で運転待機状態に切り替わります。



### 2 「火力設定ボタン」(◀▶)を押し、好みの温度に設定する

- 設定を中止するときは、「揚げものボタン」を押す
- 表示部に、設定温度を点滅表示します。
  - 温度は、140℃~200℃まで10℃刻みで設定できます。
- ※表示温度は目安温度です。



### 3 「スタート／とりけしボタン」を押し、加熱運転を開始する

加熱運転を停止するときは、もう一度「スタート／とりけしボタン」を押す

- 「スタート／とりけしランプ」が点滅から点灯に切り替わり、表示部の「予熱中」が点滅します。
- 表示部の設定温度が点滅から点灯に切り替わります。



### 4 設定した温度になったら、表示部の「予熱中」が消灯する

- 揚げもの調理を終了するときは、「スタート／とりけしボタン」を押してください。



### 5 調理が終わったら、10ページの手順「7」に従って電源を切る

## お願い

- 鍋の下に紙・ふきん・汚れ防止カバーなどを敷いたり、鍋の片側を浮かして使用しないでください。敷物が焦げたり、発火する原因となります。
- 油は、冷たいものを使用してください。熱い油を使用すると発火の原因となります。

- 揚げものは、900g(約1L)未満の油で調理しないでください。
- 直径22cmより大きい鍋、または18cmより小さい鍋はご使用できません。(P7ページ参照)

# 使いかた タイマー機能を使う

※タイマー機能は「手動調理(8ページ)」と「煮込みコース(12ページ)」で使用できます。

- 手動調理中に「切タイマーボタン」を押すと、切タイマー時間が設定できます。
- 煮込みコース中に「切タイマーボタン」を押すと、調理時間の変更ができます。
- 設定時間が経過すると「ピー」とお知らせ音が鳴り、自動で加熱調理が停止します。

### 1 加熱運転開始後、「切タイマーボタン」を押す

- 手動調理中は、表示部に「0:00」を点滅表示します。
- 煮込みコース中は、表示部に「0:30」を点滅表示します。
- 「切タイマーボタン」をもう一度押すか、無操作状態が約15秒間続くと、自動で加熱運転に切り替わります。



### 2 「時間設定ボタン」(◀▶)を押し、切タイマー時間を設定する

- 表示部の時間(数字)が点滅している間、時間設定ができます。
  - 無操作状態が約5秒間続くと自動的に設定が完了し、タイマー運転(カウントダウン)を開始します。設定時間を変更する場合は、再度設定してください。
  - 切タイマー時間は、「手動調理：1分~2時間」、「煮込みコース：30分~9時間59分」の範囲で設定できます。
- ※煮込みコースは、30分以下の設定はできません。

## 時間の設定のしかた

- ▶(すすむ)ボタンを押すと時間が進み、「◀(もどる)ボタンを押すと時間が戻ります。
  - 1回押すごとに、「1分」進み(戻り)、長押しすると「10分」進み(戻り)ます。
- 1回押し、1分進む(戻る)      長押し押し、10分進む(戻る)
- 

### 3 「切タイマーボタン」を押すか、約5秒経過するとタイマー運転(カウントダウン)を開始する

- 表示部に「🕒」が点灯します。
  - 表示部の時間(数字)が点滅から点灯に切り替わり、「:」が点滅します。
  - タイマー運転中に「切タイマーボタン」を押すと、タイマー運転を停止し加熱運転は継続になります。
- ※「煮込みコース」で調理の場合は、「切タイマーボタン」を押すとタイマー設定(初期設定の30分)に戻ります。再度設定を行ってください



※加熱調理中、「1時間30分」に設定した場合

### 4 設定時間が経過すると、「ピー」とお知らせ音が鳴り、加熱調理が完了

- 表示部の「🕒」が消灯します。
- お知らせ音が鳴り、運転待機状態(加熱停止)になります。





# 調理のポイント

● 下記は火力調節・温度調節の目安です。鍋の種類や材料の量によって、調節してください。

## 手動調理のポイント

手動調理メニューの例と火力調節の目安

メニュー	火力表示 (火力バー)								火力調節のポイント
	100w	300w	450w	650w	800w	1000w	1200w	1400w	
	とろ火	弱			中			強	
焼く ●ハンバーグ ●鉄板焼き ●お好み焼き ●ホットケーキ ●クレープ						■	■	■	火力を強に合わせて予熱し、焼き色を見ながら火力を調節する
煮る ●寄せ鍋 ●すき焼き ●水炊き ●うどんすき		■	■	■	■	■	■	■	火力を強に合わせて、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			■	■	■	■	■	■	火力を強に合わせて、沸騰したら火力を弱める。
蒸す ●茶わん蒸し					■	■	■	■	火力を強に合わせて、沸騰したら火力を弱める。
ゆでる ●野菜					■	■	■	■	

## 揚げものの調理のポイント

揚げものの調理メニューの例と温度調節の目安

メニュー	表示温度							上手に揚げるポイント
	140c	150c	160c	170c	180c	190c	200c	
魚介類のてんぷら					■			<ul style="list-style-type: none"> <li>●油の量は900g(約1L)。</li> <li>●材料にあった温度で揚げる。</li> <li>●油が適温になってから材料を入れる。</li> <li>●材料を一度にたくさん入れない。(油の表面積の <math>\frac{1}{3} \sim \frac{2}{3}</math> まで)</li> <li>●油をよくきる。</li> <li>●天かすをこまめに取る。</li> </ul>
フライ・鶏のから揚げ			■	■	■			
野菜のてんぷら			■	■	■			
クロック・冷凍食品					■	■		
ドーナツ			■					
大学いも	■	■	■					

## 火力調節・温度調節についてご注意

### 加熱調理

● 焼きもの、炒めものなど少量の油を入れて加熱する場合、油の温度が急激に上がり、油が発火することがありますので加熱しすぎないようにご注意ください。

### 揚げものの調理

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

● 鍋の形状・材質や材料・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。調理のでき具合により、設定温度を調節してください。

# お手入れ

電源プラグを抜いて、本体が冷えてからお手入れを行ってください。

● お手入れは、ご使用のたびに行ってください。

● 本体に水をかけたり、水につけたりしないでください。感電・故障の原因となります。

● 次のものは使用しないでください。

- シンナー・ベンジン・漂白剤・研磨剤入り洗剤・台所用中性洗剤以外の洗剤など。(変色・割れ・傷・劣化・腐食の原因となります)
- 金属製のもの・ナイロンたわし・ブラシ・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面など。(本体やトッププレートに傷がつく原因となります)



### トッププレート

- 軽い汚れの場合  
水を含ませた柔らかい布をかたくしぼって拭いてから、乾いた布で拭いてください。
- 油汚れの場合  
水でうすめた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布をかたくしぼって拭いたあと、洗剤を拭き取ってください。
- 落ちにくい汚れの場合  
クリームタイプのみがき粉を、丸めたラップに少量つけて軽くこすると、汚れが取れやすくなります。

### ご注意

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つくことがありますのでご注意ください。

### 本体

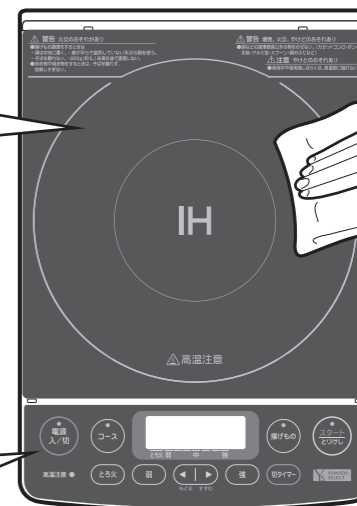
- 水を含ませた柔らかい布をかたくしぼって拭いてから、乾いた布で拭いてください。
- 汚れが落ちにくいときは、水でうすめた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布をかたくしぼって拭いたあと、洗剤を拭き取ってください。

### 吸気口・排気口

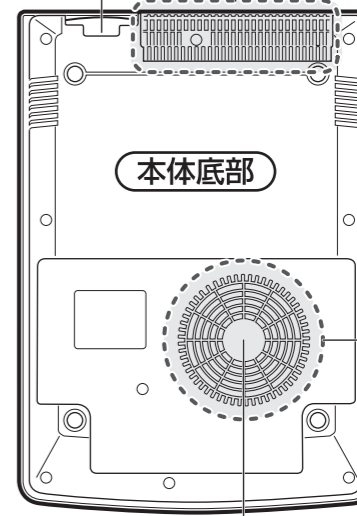
- 掃除機でホコリを吸い取ってください。ホコリがついたまま使用すると故障の原因となります。

### 電源コード・マグネットプラグ接続口

- 乾いた布でホコリ・汚れを拭き取ってください。ホコリがたまると、火災の原因となることがあります。




マグネットプラグ接続口 排気口



冷却ファン(内部)

長くご愛用いただくために

愛情点検		長年ご使用のIH調理器の点検を！	
	こんな症状はありませんか	<ul style="list-style-type: none"> <li>●本体が変形したり、異常に熱い。</li> <li>●電源コードや電源プラグが変形・変色・損傷している。</li> <li>●電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い。</li> <li>●電源プラグや電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。</li> <li>●異常なおいや音、振動がする。</li> <li>●ビリビリと電気を感じる。</li> </ul>	<b>こんなときは</b> 使用を中止してください。 故障や事故防止のため、電源プラグを抜いて、必ずお買上げの販売店に点検をご相談ください。
	こんなことはありませんか	電源プラグにホコリやゴミがたまっている。	<b>ホコリやゴミを取り除いてください。</b>

## 故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、次のことをお確かめください。

症状	確認してください	処置の方法	参照ページ
「電源入/切ボタン」を押しても電源が入らない (ランプが点灯しない)	電源プラグ・マグネットプラグが確実にさし込まれていますか？	電源プラグ・マグネットプラグを正しく接続してください。	8
	ご家庭のブレーカーやヒューズが切れて(落ちて)いませんか？	定格15Aのコンセントを単独で使用してください。	5
「スタート/とりけしボタン」を押すと「スタートランプ」が点滅し エラー表示E1が表示され、お知らせ音が鳴る	鍋のせていますか？ 鍋の位置が中央からずれていませんか？	使える鍋をトッププレートの中央にのせてください。 (鍋検知機能)	7 10
	使えない鍋をのせていませんか？	トッププレートの上に鍋以外のものを置かないでください。 (小物検知機能)	10
	スプーンなどの小物を置いていませんか？	異常ではありません。 調理中に鍋検知機能が働くと、自動で運転待機状態になります。 鍋の位置を確認してください。 (鍋なし検知機能)	7 10
調理中、エラー表示E1が表示され、お知らせ音が鳴る	鍋の位置が中央からずれていませんか？	異常ではありません。 切り忘れ防止機能のはたらきにより自動的に電源が切れます。 再度ボタン操作をしてください。	10
	鍋を正しくのせていますか？ 使用中に鍋を外しましたか？	直ちに電源を切り、原因を取り除いてください。中身を確認して、本体を十分に冷ましてからご使用ください。(空焚き防止機能)	10
調理中、お知らせ音が鳴り、電源(切)の状態になった	最後にボタンを操作してから2時間経過していませんか？	異常ではありません。 そのまま使用してください。 (鍋の位置をずらすか、のせ直す)と、音が止まる場合があります。	-
調理中、エラー表示E6が表示され、お知らせ音が鳴り、電源が切れる	空焚きなどで鍋底や本体が異常に熱くなっていますか？	タイマー機能を使用する場合は、手動調理で行ってください。	14
タイマーの設定ができない	調理コース(湯わかし/保温)で調理していませんか？	異常ではありません。 そのまま使用してください。 (鍋の位置をずらすか、のせ直す)と、音が止まる場合があります。	-
調理中、「ブーン」「ジー」「キーン」という音がする	冷却ファンの風切り音や鍋の材質により音が発生することがあります。		

- 以上の処理で直らない場合や、表示部にE1・E5以外のEが表示されたときは…故障です。電源プラグを抜き、お買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」に点検、修理を依頼してください。

## 仕様

品番	YIH-C14G1	タイマー機能	1分～2時間(手動調理時)	
電源	交流 100V 50/60Hz	加熱	100W相当～1400W	
消費電力	1400W	揚げもの	約140℃～約200℃	
外形寸法	幅約261mm×奥行約372mm×高さ約57mm	調理コース	湯わかし	調理完了後、お知らせ音と加熱停止
質量	約2.1kg		煮込み	300W～1400W、30分～9時間59分
コードの長さ	約2m	保温	約60℃～約90℃	

※運転を停止しても、電源プラグがさし込まれていると、約0.7Wの電力を消費します。

※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

※この製品は、海外ではご使用になれません。FOR USE IN JAPAN ONLY

## 修理サービスについて

### (1) 保証書

- この製品には、保証書がついています。保証書は、お買上げの販売店で『販売店名・お買上げ日』等の記入をご確認のうえ、内容をよくお読みのと、大切に保管してください。なお、製品の修理以外の保証はいたしかねます。保証期間は、お買上げ日より本体1年間です。

### (2) 修理を依頼される時

- 保証期間中は内部機構をさわらずに(保証期間外の場合でも内部はさわらないでください)お買上げの販売店に修理をご依頼ください。保証書の記載内容により修理いたします。保証書のご提示なき場合、有料修理となる場合があります。
- 保証期間が過ぎているときはお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。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。

### (3) 補修用性能部品の保有期間

このIH調理器の補修用性能部品(製品の機能を維持するために必要な部品)の保有期間は、製造打切後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。

### (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株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にお問い合わせください。
- ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にお問い合わせください。

## 株式会社ヤマダホールディングス

### お客様相談室や保証書におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

- お客様相談室でお受けした個人情報、保証書にご記入いただいた個人情報は、商品、サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理の対応のみを目的として用います。なお、この目的のために株式会社ヤマダホールディングスおよび関係会社で上記個人情報を利用することがあります。
- 上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては株式会社ヤマダホールディングスと同等の個人情報保護を行わせると共に、適切な管理・監督をいたします。