

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。

2口IH調理器	品番 YIH-E14G2
★お客様お名前 様	
★ご住所 〒	★電話番号 () -
保証期間 ★お買上げ日 年 月 日から 本体…………… 1年間	★取扱販売店名, 住所, 電話番号

★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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 本書の提示がない場合。
 - 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。
 - 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）

Y12

取扱説明書

2口IH調理器

品番 YIH-E14G2

一般家庭用
(業務用としては使用しないでください)

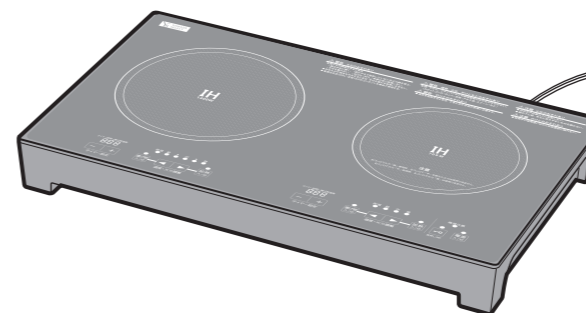
保証書付 (裏表紙)

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	3
設置場所について	4
使いかた	
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	8～14
●加熱調理(焼く・炒める・煮る・ゆでる)…	8
●保温	11
●揚げ物調理	12
●切タイマー機能	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。

 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。
 注意	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。

 禁止	⊘ 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
 強制	⓪ 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。
 炒めものや焼きものをするときには、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。
 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。	 揚げ物をするときには、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。
 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。	

警告

 揚げ物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。	 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。
 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。	 分解禁止
 ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない ショート・感電・けがの原因となります。	 揚げ物をするときに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。
 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。	 揚げ物をするときには鍋をヒーター（左または右）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「お客様相談室」に点検、修理を依頼してください。
 揚げ物をするときには、必ず、「揚げ物キー」を押して調理する 発火の原因となります。	
 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。	
 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。	 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。

注意

 鍋の下に紙・ふきん・汚れ防止カバーなどを敷かない 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。	 不安定なところでは使用しない 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。
 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 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。	 排気口・吸気口をふさがない 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。

お使いになる前に

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

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない 感電・漏電の原因となります。	空焚きや過熱をしない やけど・調理物の発火・鍋の破損の原因となります。
本体に鍋をのせたまま持ち運ばない 鍋が滑り落ちて、やけど・けがのおそれがあります。	調理以外の目的で使用しない 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。
アルミシート・電気カーペットの上で使用しない アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因となります。	蓋を取るとき蒸気に触れない 鍋料理は特に蒸気が勢いよく出するため、ご注意ください。 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 やけどをすおそれがあります。特に乳幼児には、さわらせないようにご注意ください。 接触禁止	高温部に触れない 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。 接触禁止
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、続けて過熱すると発火し、火災の原因となります。	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 高温部に触れると、やけど・けがの原因となります。
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 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。	揚げ物の調理中は、飛び散る油に注意する やけどのおそれがあります。
	使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く 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。 電源プラグを抜く

お使いになる前に

使用上のご注意

- 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。
- 鍋は、鍋位置マークからはみ出ないように、円の中心にのせてください。
- 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。
- 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。
- 大きな鍋を左・右のヒーターにまたがっ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をご注意ください。
- 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。
- 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。

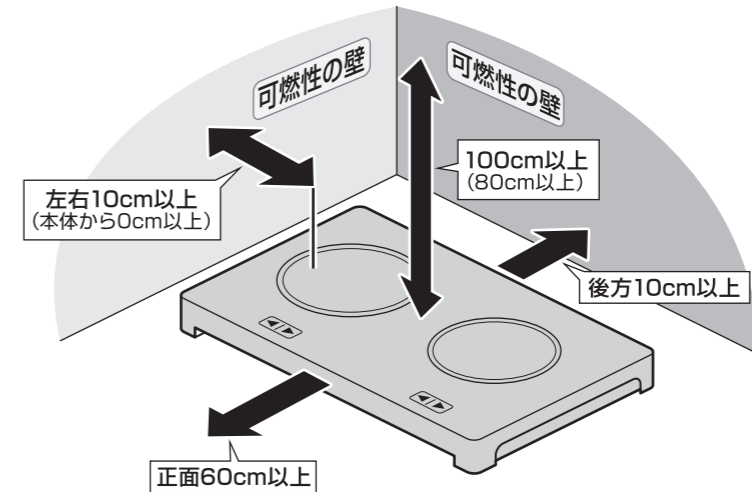
設置場所について

■ 本製品を設置される前に、ご使用になる場所を確認してください。

- 設置場所に燃えやすい材料を使ったり、燃えやすいものを置いたりしないでください。
- 十分に換気のできる場所に設置してください。
- 吸気口・排気口をふさがないでください。
- 本体正面と背面は一定の距離を確保してください。（本体底面に吸気口、本体背面に排気口があります）
- 本製品をタイルなどで塗りこんだり固定したりしないでください。お手入れやアフターサービスの妨げになります。
- 湿気の少ない場所に設置してください。
- 本製品の周囲・下側・トッププレート上には、エアゾール・缶・プラスチック・油・紙類などの燃えやすいものを置かないでください。
- 本製品に冷蔵庫や食器棚の扉などが当たらないように設置してください。

周囲に可燃性の壁がある場合（防火構造壁以外の場合）

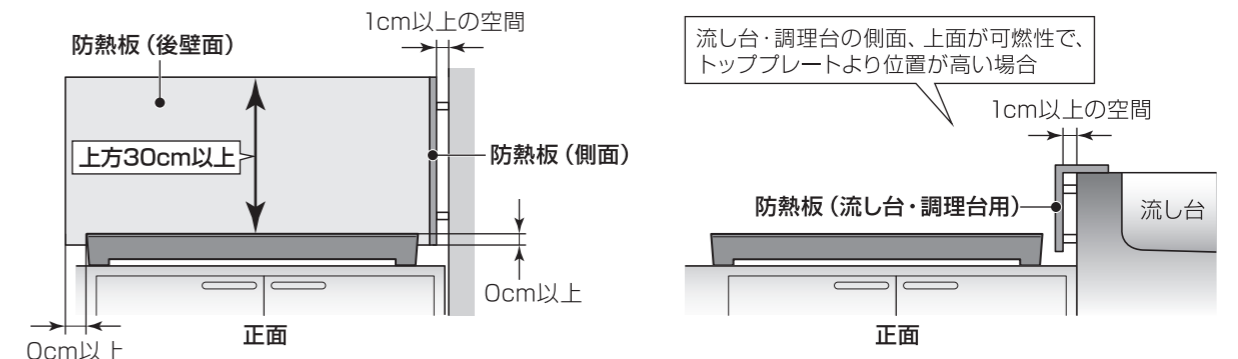
- 本体の周囲に可燃性の壁がある場合は、下図に示す距離を離して設置してください。
※不燃性の壁または、防熱板を取り付けた場合は、（ ）内の距離を離して設置してください。



お使いになる前に

可燃性の壁から上記の距離を離せない場合

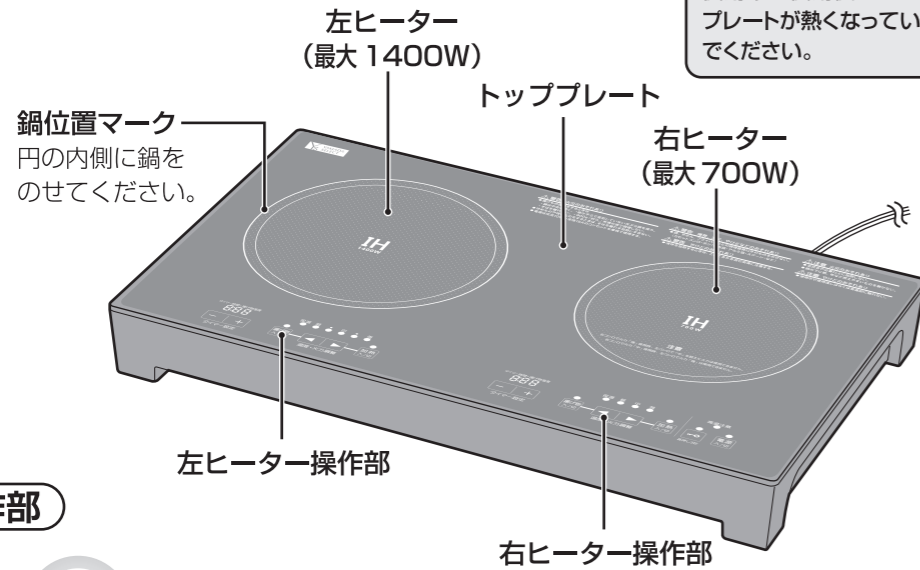
- 市販の防熱板を取り付け、上記（ ）の距離を離して設置してください。



※防熱板を取り付ける場合、室温35℃のとき、本製品の周囲の木壁温度が100℃を超えない断熱性があることを確認してください。

各部のなまえとはたらき

本体



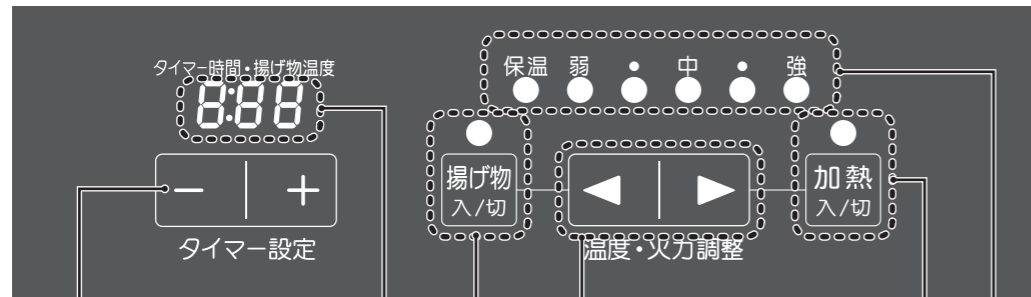
ご注意

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。

操作部

左ヒーター操作部

※操作部は説明のため、すべての表示を点灯させております。



タイマー設定キー

切タイマー機能を使用するときにタッチします。(P14 ページ)

表示部

残り時間(切タイマー運転時)、温度(揚げ物調理時)、エラーを表示します。ヒーター中央付近の温度が約 50℃以上になると「H」を表示します。

揚げ物(入/切)キー・ランプ

揚げ物調理を行うときにタッチします。タッチすると、ランプが点灯/消灯します。(P13 ページ)

温度・火力調整キー

火力や温度を調節するときにタッチします。

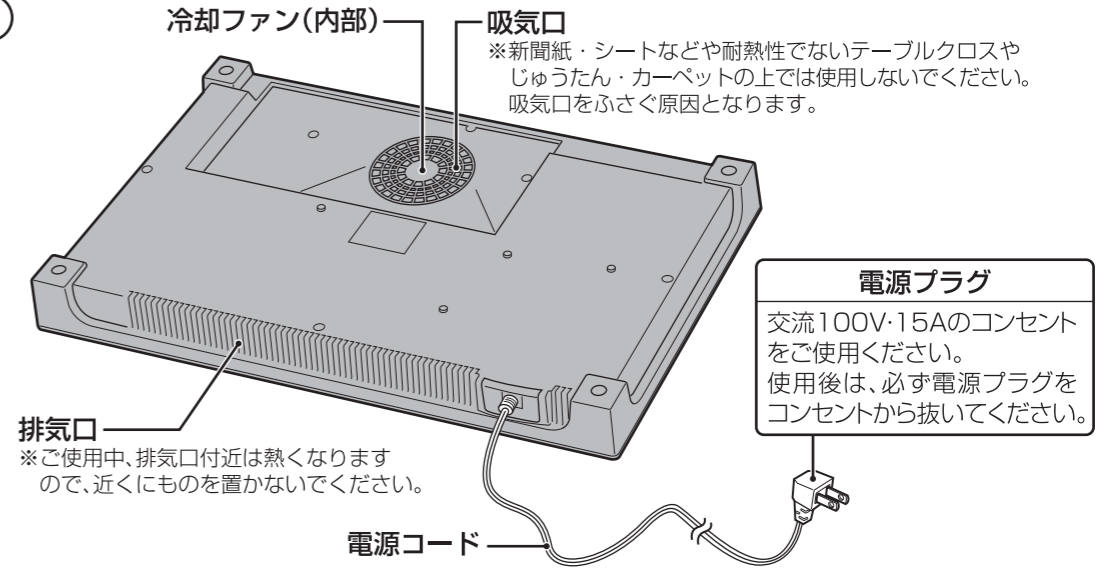
加熱(入/切)キー・ランプ

タッチすると、ランプが点灯/消灯し、加熱を開始/停止します。

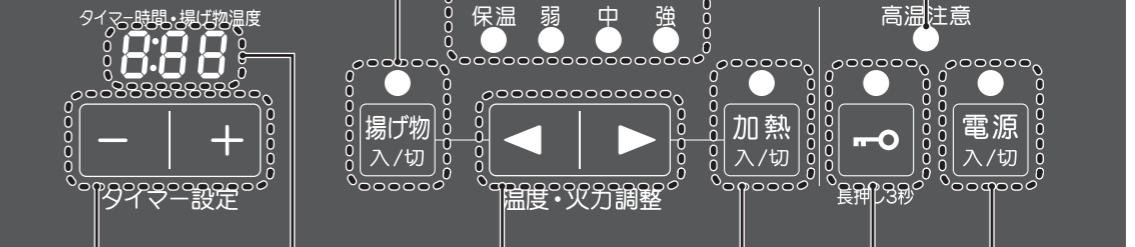
火力ランプ

選択中の火力をランプの点灯でお知らせします。(P9 ページ)

背面



右ヒーター操作部



タイマー設定キー

表示部

温度・火力調整キー

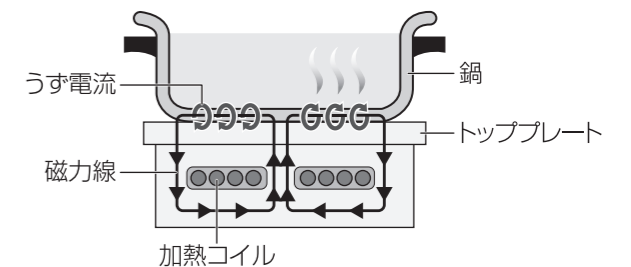
操作ロックキー・ランプ
タッチすると、ランプが点灯し、特定のキー操作がロックされます。(P10 ページ)

加熱(入/切)キー・ランプ

電源(入/切)キー・ランプ
タッチすると、ランプが点灯し、電源が入/切します。

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。





警告

液体を加熱するときには、突然沸騰する「突沸現象」がおこる場合があります。みそ汁やカレー、牛乳などの液体を温めるときは、火力を弱めにして、ときどきかき混ぜながら温めてください。液体が飛び散り、やけど・けがのおそれがあります。

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。

● 鍋はヒーター（左または右）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



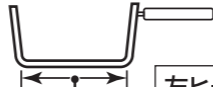
(ステンレス製の鍋 ※揚げ物調理では使用しないでください。)

底の形状 ※揚げ物調理をするときは、必ず底が平らで変形していないてんぶら鍋を使用してください。



底の平らなもの

大きさ




左ヒーター：直径12～24cm
 右ヒーター：直径12～20cm

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
- ・市販されている「IH用」陶磁器(土鍋)は使用しないでください。(本製品の故障、加熱できない、土鍋が破損する場合があります)

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

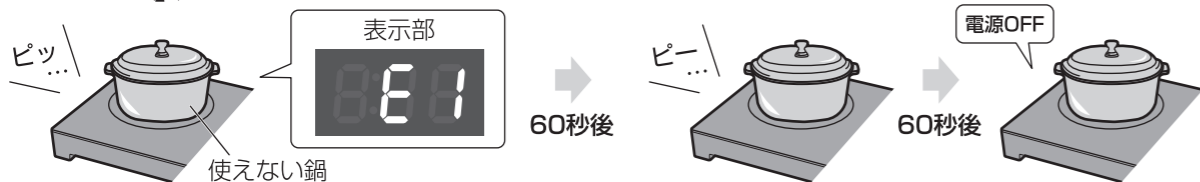
- ・直径12cm未満のもの
- ・鍋位置マークからはみ出す大きいもの
- ・揚げ物は、18cmより小さい鍋は使用できません。

ご注意
 揚げ物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加熱(入/切)キー・揚げ物(入/切)キーをタッチすると、60秒間お知らせ音「ピッ…」が鳴り、表示部に「E1」を表示します。
 - ② 60秒経過後、表示部が消灯し、お知らせ音「ピー…」が鳴ります。さらに60秒経過すると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、加熱(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 加熱調理 (焼く・炒める・煮る・ゆでる) 9 ページへつづく

ご注意

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

1 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)の状態になります。
- ※コンセントは、必ず単独で使用してください。

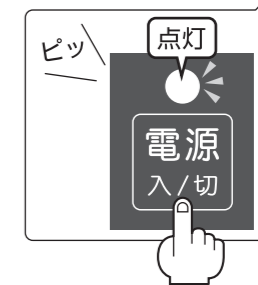
2 調理物を入れた鍋をヒーター（左または右）の中央にのせる

- ※ヒーター（左または右）の火力については、9ページをご参照ください。
- ※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。



3 電源(入/切)キーをタッチする

- 電源ランプが点灯し、電源(入)状態(運転待機状態)になり、冷却ファンが回転します。
- 無操作状態が1分間続くと、電源(切)状態に切り替わります。その後、1分後に冷却ファンが停止します。



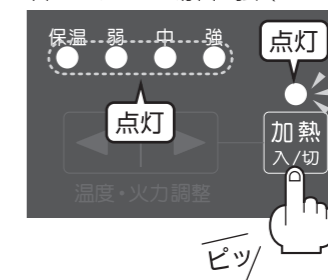
4 加熱(入/切)キーをタッチし、加熱を開始する

- 操作部の加熱ランプと火力ランプが点灯し、加熱を開始します。
- ※火力の初期設定は、左ヒーター「中(700W)」、右ヒーター「強(700W)」です。
- ※加熱中に無操作状態が約2時間続くと、切り忘れ防止機能のはたらきにより加熱を自動で停止します。(切タイマー運転中は自動停止しません)

■ 火力の初期設定

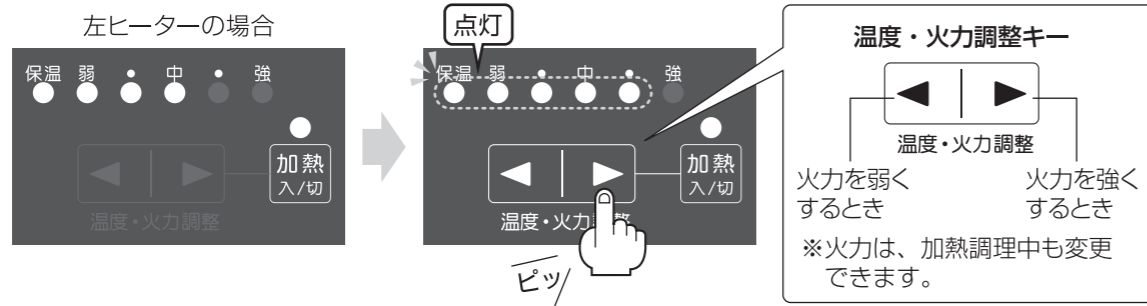
左ヒーターの場合：中(700W)

右ヒーターの場合：強(700W)



5 温度・火力調整キーをタッチし、好みの火力に設定する

- 設定されている火力ランプが点灯します。
- 火力は、左ヒーター（6段階）、右ヒーター（4段階）で設定できます。
- ※ 左ヒーターと右ヒーターを同時に使用する場合、ヒーター火力の合計が1400W以下の範囲で設定できます。詳しくは下記をご参照ください。
- ※ 保温については、「使いかた (保温) (11ページ)」をご参照ください。
- ※ 設定した時間に自動で加熱運転を停止するときは、「切タイマー機能 (14ページ)」をご参照ください。



左・右ヒーターの火力と設定について

※ヒーター火力の合計が1400W以下の範囲で設定できます。ヒーター火力の合計が1400Wを超える組み合わせに設定すると、もう一方のヒーターの火力が自動で下がります。

左・右ヒーターの火力について

火力ランプ	○ 揚げ物	保温 ○	弱 ○	● ○	中 ○	● ○	強 ○
左ヒーター 火力	700W	保温 (最高400W)	200W	400W	700W	1000W	1400W
右ヒーター 火力	700W	保温 (最高400W)	200W	—	400W	—	700W

左ヒーターと右ヒーターの同時使用について

左ヒーター 右ヒーター	揚げ物 (700W)	保温 (最高400W)	弱 (200W)	● (400W)	中 (700W)	● (1000W)	強 (1400W)
揚げ物 (700W)	○	○	○	○	○	×	×
保温 (最高400W)	○	○	○	○	○	○	×
弱 (200W)	○	○	○	○	○	○	×
中 (400W)	○	○	○	○	○	○	×
強 (700W)	○	○	○	○	○	×	×

6 加熱運転を停止する場合は、加熱 (入/切) キーをタッチする

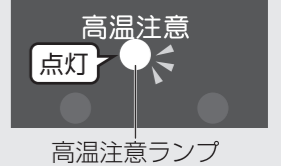
- 加熱運転が停止し、運転待機状態になります。
- 加熱ランプと火力ランプが消灯します。
- 加熱運転を停止しても、トッププレートが熱い間は冷却ファンが回転します。
- トッププレートが熱い間は、トッププレート高温注意ランプが点灯します。



ご注意



ヒーター中央付近の温度が約 50℃以上になると「トッププレート高温注意ランプ」が点灯し、表示部に「H」を表示します。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。やけどをするおそれがあります。



7 調理が終わったら、電源 (入/切) キーをタッチする

- 電源ランプが消灯し、電源 (切) 状態になります。
- トッププレートが熱い間は、トッププレート高温注意ランプが点灯し続け、冷却ファンが回転します。トッププレート高温注意ランプは、トッププレートの温度が下がると自動で消灯します。高温注意ランプが消灯後、1分後に冷却ファンが停止します。
- ※ お手入れを行う場合など、電源プラグを抜くときは、トッププレート高温注意ランプが消灯し、冷却ファンが停止していることを確認してから抜いてください。



安全機能について

切り忘れ防止機能	加熱中、最後にキーを操作してから約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、自動的に電源が切れます。("E")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が鳴り、自動的に電源が切れます。("E")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、発熱防止のため自動的に電源が切れます。("E")を表示)

操作ロックキー・ランプについて

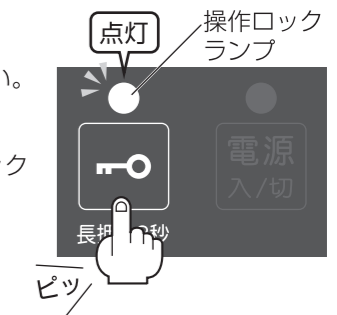
- 誤ったキー操作を防止するときは、操作ロックキーを約3秒間タッチしてください。特定のキー操作がロックされます。ロック中は操作ロックランプが点灯します。※加熱運転中もロックできます。
- 解除するときは、再度操作ロックキーを約3秒間タッチしてください。操作ロックランプが消灯します。

電源 (入) 時にロックした場合

- ロックの解除と電源 (切) 以外のキー操作ができません。

電源 (切) 時にロックした場合

- ロックの解除以外のキー操作ができません。



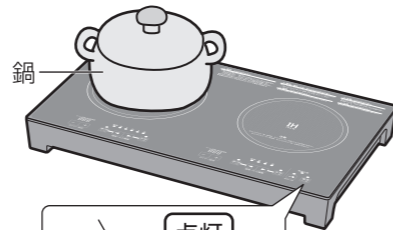
保温(約60℃~約80℃で保温)

ご注意

- 保温できるのは、加熱調理で火を通したあとの温かい汁物です。
- 保温中は、焦げつかないようにときどき様子を見てかきまぜてください。
- 長時間保温すると焦げつくことがあります。
- 煮込み調理する場合は材料の味付け・炒めなどは済ませ、必要に応じて落としぶたなどをしてください。
- 冷えた材料は温度が上がりにくく、保温ができませんことがあります。
- 調理物の種類や量、なべの材質や大きさによっては温度が下がることがありますので、加熱調理で再度温めてください。温度が下がる場合は、ふたをすると保温しやすくなります。

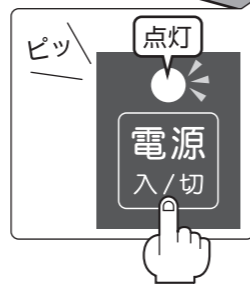
1 調理物を入れた鍋をヒーター(左または右)の中央にのせる

※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。



2 電源(入/切)キーをタッチする

- 電源ランプが点灯し、電源(入)状態(運転待機状態)になり、冷却ファンが回転します。
- 無操作状態が1分間続くと、電源(切)状態に切り替わります。その後、1分後に冷却ファンが停止します。



3 加熱(入/切)キーをタッチする

- 操作部の加熱ランプと火力ランプが点灯し、加熱を開始します。
- ※加熱中に無操作状態が約2時間続くと、切り忘れ防止機能のはたらきにより加熱を自動で停止します。(切タイマー運転中は自動停止しません)



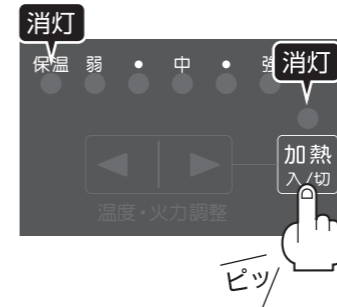
4 温度・火力キーをタッチし、「保温」に設定する

- 火力ランプ「保温」が点灯し、火力が保温に切り替わります。
- ※右ヒーターを「保温」に設定すると、左ヒーターの火力は「強」に設定できません。
- 詳しくは「左・右ヒーターの火力と設定について(9ページ)」をご参照ください。
- ※設定した時間に自動で保温を停止するときは、「切タイマー機能(14ページ)」をご参照ください。



5 加熱を停止するときは、加熱(入/切)キーをタッチする

- 加熱ランプと火力ランプ「保温」が消灯し、加熱運転が停止します。



6 調理が終わったら、電源(入/切)キーをタッチする

- 電源ランプが消灯し、電源(切)状態になります。



揚げ物調理



警告

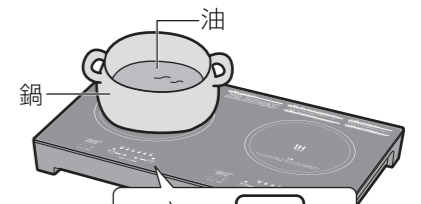
- 揚げ物調理中は、そばを離れないでください。
- 鍋はヒーター(左または右)の中央にのせてご使用ください。また、鍋底の平らなてんぷら鍋をご使用ください。(7ページ参照)

ご注意

揚げ物をするときは、必ず、「揚げ物(入/切)キー」をタッチして調理してください。加熱調理で火力を設定して揚げ物をするると発火の原因となります。

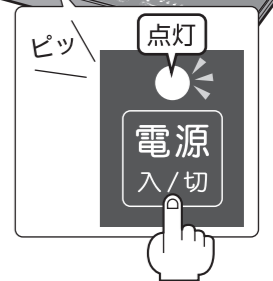
1 鍋に油を入れ、ヒーター(左または右)の中央にのせる

※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。



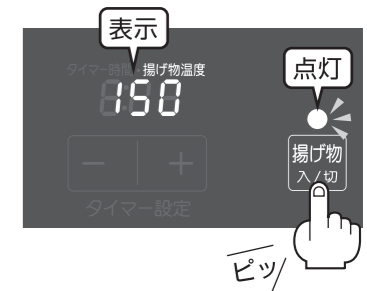
2 電源(入/切)キーをタッチする

- 電源ランプが点灯し、電源(入)状態(運転待機状態)になり、冷却ファンが回転します。
- 無操作状態が1分間続くと、電源(切)状態に切り替わります。その後、1分後に冷却ファンが停止します。



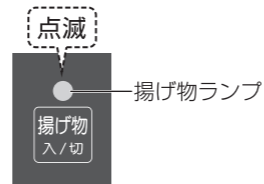
3 揚げ物(入/切)キーをタッチする

- 操作部の揚げ物ランプが点灯し、表示部に加熱温度「150」(目安温度)と表示されます。
- ※加熱中に無操作状態が約2時間続くと、切り忘れ防止機能のはたらきにより加熱を自動で停止します。

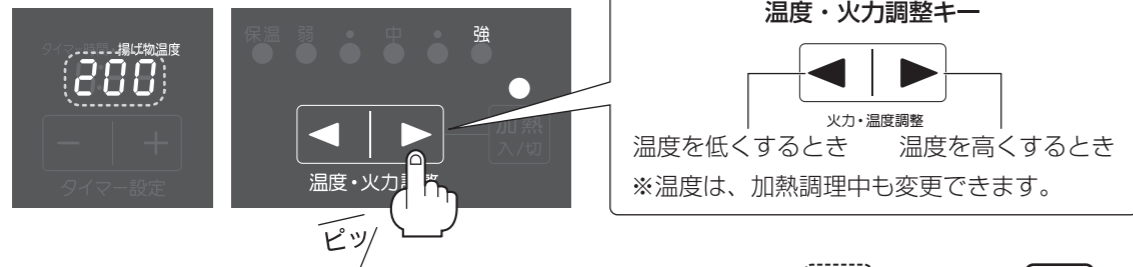


4 温度・火力調整キーをタッチし、加熱温度を設定する

- 表示部の温度表示が切り替わります。
 - 温度は「150℃」～「200℃」まで10℃刻みで設定できます。
 - 予熱中は、揚げ物ランプが点滅します。
- ※表示温度は目安温度です。
※揚げ物調理では、切タイマー機能が使用できません。

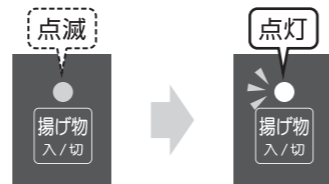


※表示は200℃に設定した場合



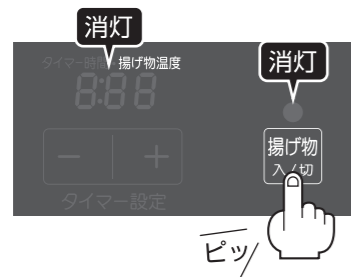
5 設定した温度になったら、調理を開始する

- 設定した温度になったら、揚げ物ランプが点滅から点灯に切り替わります。



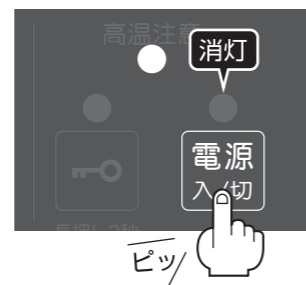
6 加熱を停止するときは、揚げ物(入/切)キーをタッチする

- 揚げ物ランプと温度表示が消灯し、加熱運転が停止します。



7 調理が終わったら、電源(入/切)キーをタッチする

- 電源ランプが消灯し、電源(切)状態になります。

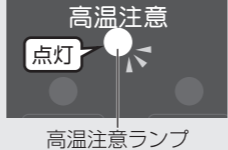


ご注意



接触禁止

ヒーター中央付近の温度が約50℃以上になると「トッププレート高温注意ランプ」が点灯し、表示部に「H」を表示します。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。やけどをするおそれがあります。



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。

- 揚げ物は、900g(約1L)未満の油で調理しないでください。
- 揚げ物は、左ヒーター:18~24cm 右ヒーター:18~20cmの鍋を使用してください。(P7ページ参照)

- 加熱調理中にタイマー設定キーをタッチすると、切タイマー時間が設定できます。
 - 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。
- ※切タイマー機能は「揚げ物調理(12ページ)」では使用できません。

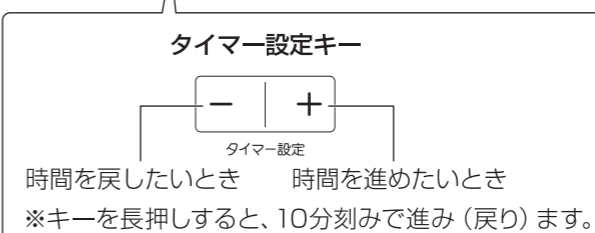
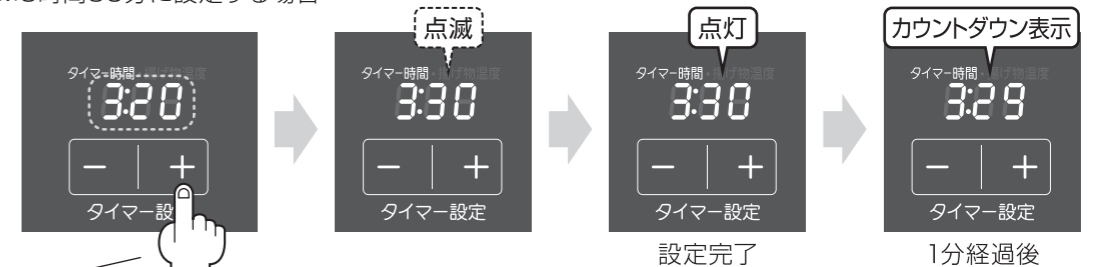
1 加熱運転開始後、タイマー設定キー(+または-)をタッチする

- 表示部に切タイマー時間が表示され、切タイマー運転を開始します。

切タイマー時間と設定について

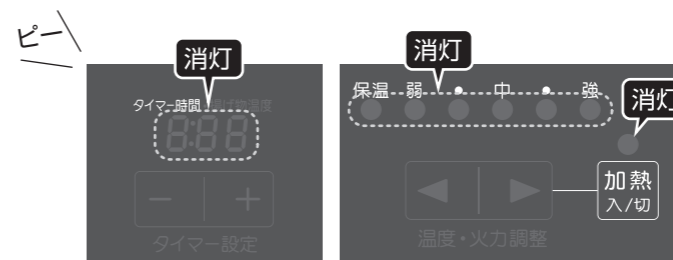
- 切タイマー時間は、0分(連続運転)~9時間59分まで、1分刻みで設定できます。
- 切タイマー時間の表示が点滅(4回)から点灯に切り替わると、切タイマー時間が設定され、1分刻みでカウントダウン表示します。
- 切タイマーは、加熱調理中も変更できます。
- 切タイマーを解除するときは、加熱を停止し再度加熱運転を開始するか、切タイマー時間を「0:00(0分)」に設定してください。

※3時間30分に設定する場合



2 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

- 加熱ランプ・火力ランプ・切タイマー時間が消灯し、加熱運転が停止します。



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。

加熱調理のポイント ※火力については「左・右ヒーターの火力と設定について(9 ページ)」をご参照ください。

メニュー	火力	200w	400w	700w	1000w	1400w	火力調節のポイント
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700W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700W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700Wに合わせ、沸騰したら火力を弱める。
蒸す ●茶わん蒸し				■■■■■	■■■■■	■■■■■	火力を700Wに合わせ、沸騰したら火力を弱める。
ゆでる ●野菜			■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	

揚げ物調理のポイント ※揚げ物調理については「使いかた(揚げ物調理)(13 ページ)」をご参照ください。

メニュー	火力	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	上手に揚げるポイント
魚介類のてんぷら				■■■■■	■■■■■			<ul style="list-style-type: none"> ●油の量は900g(約1L)。 ●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。 ●材料を一度にたくさん入れない。(油の表面積の $\frac{1}{3} \sim \frac{2}{3}$ まで) ●油をよくきる。 ●天かすをこまめにとる。
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		■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■	■■■■■		

温度調節・火力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。

揚げ物調理

● 温度調節の範囲は、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



注意

● お手入れを行うときは、電源プラグを抜いて、本製品が十分に冷えてから行ってください。

- 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

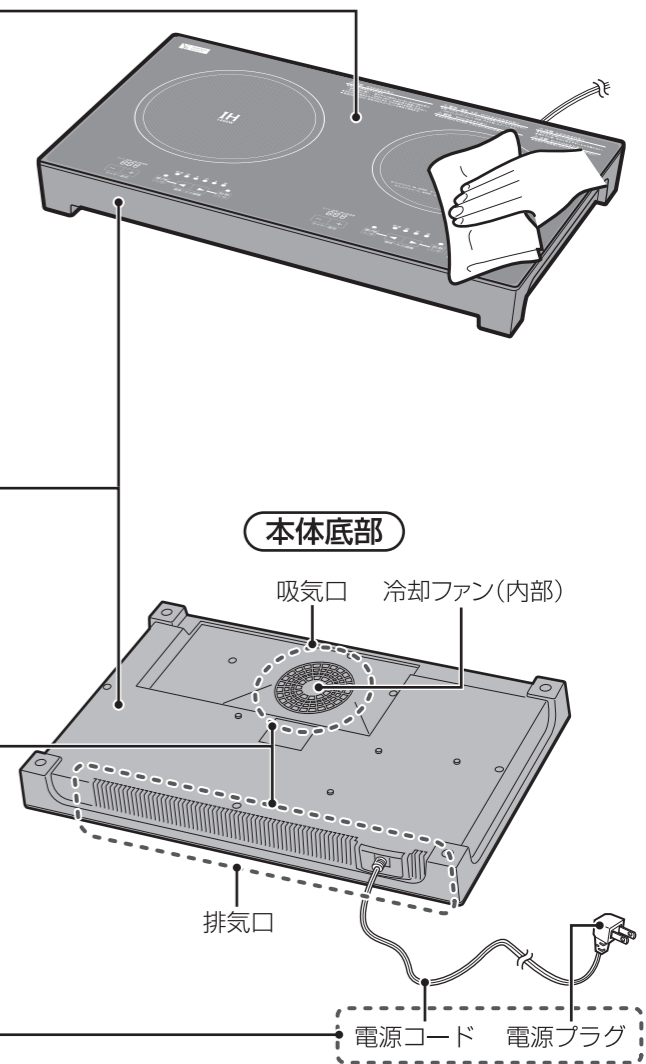
- 水を含ませた柔らかい布をかたくしぼって拭いてから、乾いた布で拭いてください。
- 汚れが落ちにくいときは、水でうすめた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布をかたくしぼって拭いたあと、洗剤を拭き取ってください。

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。

電源プラグ・電源コード

- 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。



長くご愛用いただくために

愛情点検		長年ご使用の2口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"> ●本体が変形したり、異常に熱い。 ●電源コードや電源プラグが変形・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。 ●異常なおいや音、振動がする。 ●ビリビリと電気を感じる。 	<p>使用を中止してください。</p> <p>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。</p>
	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。	ホコリやゴミを取り除いてください。

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)キーをタッチしても電源が入らない (ランプが点灯しない)	電源プラグがコンセントに確実にさし込まれていますか？	電源プラグをコンセントに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。	6
加熱(入/切)キーをタッチするとエラー表示「E1」が表示され、お知らせ音が鳴り、電源が切れる	鍋をのせていますか？ 鍋の位置が中央からずれていませんか？	使える鍋をヒーター(左または右)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？		
	スプーンなどの小物を置いていませんか？	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
調理中、エラー表示E1が表示され、お知らせ音が鳴り、電源が切れる	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。 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
	鍋を正しくのせていますか？ 使用中に鍋を外しましたか？		
調理中、お知らせ音が鳴り、電源(切)の状態になった	最後にキーを操作してから2時間経過していませんか？	異常ではありません。 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、操作を行ってください。	10
切タイマーの設定ができない	揚げ物調理をしていませんか？	切タイマー機能を使用する場合は、加熱調理を行ってください。	14
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。	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-E14G2	ヒーター	左:1400W/右:700W
電源	交流 100V 50/60Hz	タイマー機能	0分~9時間59分(揚げ物調理は除く)
消費電力	1400W	加熱調理(左)	6段階:約200W相当~約1400W
外形寸法	幅約520mm×奥行約320mm×高さ約60mm	加熱調理(右)	4段階:約200W相当~約700W
質量	約3.9kg	保温	約60℃~約80℃
コードの長さ	約2.5m	揚げ物	6段階:約150℃~約200℃

※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

- 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』など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。
- 修理を依頼されるとき**
 - 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、有料修理となることがあります。
 - 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。
- 補修用性能部品の保有期間**
この2口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。
- 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。
- 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。
● ご転居やご贈答品等でお困りの場合は、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。