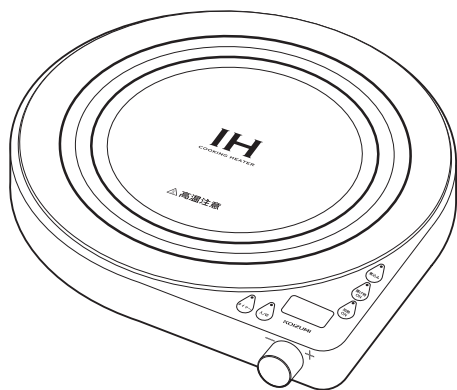


## IHクッキングヒーター KIH-1406

# 取扱説明書 (保証書付)

ご使用前に必ずお読みください。



### 目次

安全上のご注意	1~5
使用上のお願ひ	6
知っておいていただきたいこと	7
各部のなまえ	8~9
使えるなべ・使えないなべ	10~11
見わけかたのポイント	10
使えるなべの確認のしかた	11
使いかた	12~17
使用準備	12
加熱調理	13~14
揚げ物調理	15~16
煮込み調理	17
調理のポイント	18
加熱調理のメニュー例と火力調節の目安	18
揚げ物調理のメニュー例と温度の目安	18
お手入れのしかた	19
保管のしかた	19
こんな表示が出たら	20
故障かな?と思ったら	21
仕様	22
アフターサービスについて	23
お客様の個人情報のお取り扱いについて	23
保証・無料修理規定	26
保証書	27

このたびは、コイズミ IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。正しくご使用いただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。なお、この取扱説明書には保証書が付いています。お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる場所に大切に保管してください。●特に1~5ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。

# 安全上のご注意

\*ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、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、お使いになる方や他の人への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、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。いずれも安全に關する重要な内容ですので、必ず守ってください。



## 警告

誤った取り扱いをしたときに、死亡または重傷を負う可能性があるもの



## 注意

誤った取り扱いをしたときに、使用者が傷害を負ったり、物的損害の可能性のあるもの

### 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)が描かれています。



● 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いてください)が描かれています。

\*お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる場所に大切に保管してください。

## 警告

### 電源



- 定格 15A 以上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することがあります。また、延長コードは使用しないでください。異常発熱・火災・感電の恐れがあります。

- 電源プラグは清潔にする。刃および刃の取付面にほこりが付着している場合は拭き取る  
ショート・火災の恐れがあります。

- 電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

感電・ショート・発火・発煙の恐れがあります。

- 電源プラグ・器具用プラグを乳幼児が誤ってなめないようにする

感電・けがの恐れがあります。



- AC100V 以外の地域では使用しない (日本国内専用)

火災・感電の恐れがあります。

- 電源コードを傷付けたり、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、束ねて使用しない。また、重い物を載せたり、はさみ込んだり、排気口や高温部に近づけたりしない

火災・感電の恐れがあります。

- 電源コードや電源プラグ・器具用プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の恐れがあります。

- 器具用プラグ先端にピンやごみを付着させない (器具用プラグ先端はマグネット式です)

ショート・絶縁不良・発火、感電の恐れがあります。



- めれた手で、電源プラグ・器具用プラグを抜き差ししない

感電・けがの恐れがあります。

## 警告

### ■ 取り扱い



● 改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり修理しない

火災、感電・けがの恐れがあります。修理は、お買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。



● 異常・故障時は直ちに使用を中止する

そのまま使用すると、火災・発煙、感電・けがの恐れがあります。

〈異常・故障例〉

- ・こげくさい臭いがする。
- ・触れるとビリビリと電気を感じる。
- ・電源プラグ・器具用プラグ・電源コードが異常に熱くなる。
- ・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たり割れた。

※すぐに電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へ点検、修理を依頼してください。



● 調理器具の扱いに不慣れな方や子どもだけで使用させたり、乳幼児の手の届く場所で使用しないやけど・感電・けがの恐れがあります。

● トッププレートに衝撃を加えない

ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと加熱しすぎたり異常作動、感電の恐れがあります。

ひびや割れが生じた場合は、コンセントから電源プラグを抜き、使用を中止し、お買い上げの販売店にすぐに修理を依頼してください。

● 吸気口や排気口などのすき間にピン、針金、金属物などの異物を入れない

異常作動を起こし、感電・けがの恐れがあります。

● 業務用として使用しない。また、不特定多数の人が使う場所に置かない

連続過負荷による故障の恐れがあります。



● 本体を水につけたり、水をかけたりしない

感電、ショート・故障の恐れがあります。

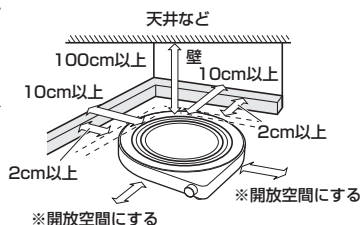
### ■ 使用場所



● 本体は、可燃性の壁や棚などから離して設置する

火災の恐れがあります。

図に示した距離を取って使用してください。また、前面および側面の片側は必ず開放してください。



消防法  
基準適合



● 吸気口や排気口をふさがない

● 次のような場所では使用しない



- ・火気の近く  
(ガスレンジやストーブの上など)
  - ・可燃物の近く (カーテンなど)
  - ・熱に弱い敷物の上  
(たたみやカーペット、テーブルクロスなど)
- 火災、感電、故障・変色の恐れがあります。

- ・燃えやすい物の上  
(たたみ、じゅうたん、新聞紙など)
- ・不安定な場所  
(不安定なテーブルやワゴン、コンロのゴトクの上など)
- ・水のかかりやすい場所

# 安全上のご注意




## ⚠ 警告

### ■ 使用中や使用後


- |       |  |
|-------|--|
| 揚げ物調理 |  <ul style="list-style-type: none"><li>●揚げ物調理中はそばを離れない<br/>油が少ない場合など油温が上がりすぎて発火し、火災の恐れがあります。<br/>※0.9L(約800g)未満の少量の油で調理しないでください。<br/>※揚げ物には、トッププレートに密着する天ぷらなべを使用し、脚付きなべやそりのあるなべ、底に段がありトッププレートに密着しないなべ、小さい直径のなべは使用しないでください。<br/>(P. 10 ~ 11)<br/>※揚げ物調理は必ず「揚げ物」キーを押してください。</li></ul> |
| 加熱調理  |  <ul style="list-style-type: none"><li>●いため物・焼き物など加熱調理中はそばを離れない</li><li>●予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない<br/>少量の油を使うため、油温が急激に上がり、発火する恐れがあります。<br/>なべ底が薄い物、そっている物は赤熱することがあります。</li></ul>  |

## ⚠ 注意

### ■ 電源

- |   |   |
|---|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"><li>●電源プラグを抜くときは、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く感電やショートして発火することがあります。</li></ul>                           |
|   | <ul style="list-style-type: none"><li>●専用の電源コード以外を使ったり、電源コードを他の機器に転用しない<br/>ショート、漏電による発火、感電・やけどの恐れがあります。</li></ul>                        |
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く<br/>けが・やけど、絶縁劣化による感電や漏電火災の恐れがあります。<br/>誤って手や物がキーに触れ、電源が入ることがあります。</li></ul> |

### ■ 取り扱い

- |  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>●調理以外の目的に使用しない<br/>異常加熱・異常作動による火災、やけどの恐れがあります。</li><li>●トッププレートに10kgを超える物をのせない<br/>トッププレートにひび割れやそりが起こり、故障の恐れがあります。<br/>使用できる重さは、内容物を含めて約10kgまでです。</li><li>●本体になべをのせたまま持ち運ばない</li><li>●不安定な場所で使用しない<br/>なべがすべり落ちて、やけど・けがをする恐れがあります。</li></ul> |
|--|--|

## ⚠ 注意

### ■ 使用場所



- 鉄板など金属を使用したテーブルなどの上では使用しない。また、アルミシートの上で使用しない  
発火・破損の恐れがあります。

### ■ 使用中や使用後

揚げ物調理



- 他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使用しない  
温度制御装置がはたらかず、異常加熱し火災となる恐れがあります。



- 油煙が多く出たら電源を切る  
油が高温になっています。続けて加熱すると発火し、火災となる恐れがあります。
- 揚げ物調理中は飛び散る油に気を付ける  
やけどの恐れがあります。



- 空だきしたり加熱しすぎない  
やけどやなべの破損・本体の故障の恐れがあります。
- 缶詰・アルミ箔・カセットボンベ・スプレー缶など、なべ以外の物をのせない  
破裂してけがをしたり、赤熱してやけどの恐れがあります。
- なべの下に紙、ふきん、汚れ防止カバーなどを敷かない  
なべの温度を正しく検知できず、加熱し続ける場合があり、火災の恐れがあります。
- トッププレートやなべ底がぬれた状態で加熱しない  
なべ底から湯気が吹き出し、やけどの恐れがあります。
- 電源コードを引っかけない  
やけど・けが、故障の恐れがあります。
- なべやフライパンはトッププレートの上でこすらない  
破損・傷・汚れの原因となります。



- なべはトッププレートの中央にのせて使用する  
なべがずれていると温度調節が正しくできなかつたり、安全機能がはたらかなかつたり、加熱しなかつたりすることがあります。
- ふきこぼれに注意する  
やけど・けが、故障の恐れがあります。
- なべやフライパンを予熱するときは、油をあらかじめ入れておく  
高火力で加熱すると、急激になべやフライパンの底の温度が上がり、その状態のまま油を注ぐと発火の危険があります。  
予熱する場合は、あらかじめ油を入れておき、様子を見ながら火力調節をしてください。
- レトルト食品やアルミパック食品などを加熱するときは、なべの中に必ず水を入れる  
水を入れずに加熱すると、破裂によるけが、加熱による発火の恐れがあります。
- トッププレートに酸の強い食品が付いた場合は、早めに拭き取る  
ジャム・レモン汁・梅などを使った食品を放置すると、変色の恐れがあります。

# 安全上のご注意

## 注意

### ■使用中や使用後 つづき



●突沸（噴き出し）現象に注意する

やけど・けがの恐れがあります。

みそ汁やカレーなどの沈殿しやすい調理物は、温め直しの際、内容物が突然噴き出したり、衝撃でなべが転倒する場合がありますので、次のことをお守りください。

・加熱前や調理中は、お玉などでよくかき混ぜる。

・一気に煮立てない。



●使用中や使用後は、トップレートが高温になっているため触れない

やけどの恐れがあります。

※使用後も「:00

### ■磁気の影響

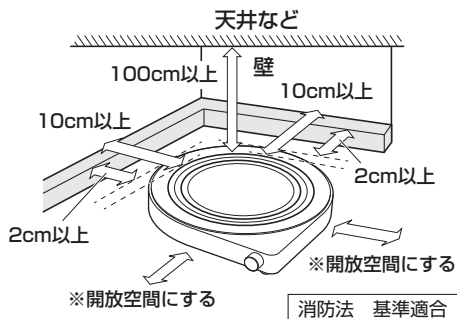


●心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する  
本製品の磁気がペースメーカーに影響を与えることがあります。

# 使用上のお願い

## 使用場所について

- 本体の上方や周囲に可燃性の壁や棚があるときは、右図の距離を離してください。  
前面および側面の片側は開放してください。
- 吸気口や排気口をふさがないようにしてください。
  - ・カーペットやじゅうたん、テーブルクロスの上で使用しないでください。
  - ・壁や障害物から10cm以上離してください。火災の原因となります。
- 水平で安定した場所で使用してください。
- 次のような場所で使用しないでください。
  - ・燃えやすい物や熱に弱い物の近く
  - ・水のかかる場所
  - ・ガスレンジやストーブなど火気のそば
  - ・鉄板など金属を使用したテーブルやアルミシートの上

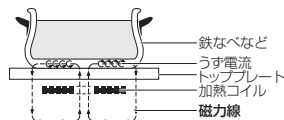


## 磁気の影響について

- テレビやラジオなどを近づけないでください。  
受信障害をおよぼすことがあります。  
※影響しない場所まで離してお使いください。
- 磁気の影響を受けやすい物を近づけないでください。  
キャッシュカードや自動改札用定期券などの磁気カード類、カセットテープなどをトッププレートにのせると、記録が消える恐れがあります。

### IH調理器具の加熱のしくみ

加熱コイルに電流を流すと**磁力線**が発生します。そこに鉄なべなどをのせると、なべ底にうず電流が生じ、なべ自体が発熱します。



## 故障や破損を防ぐために

- トッププレートに10kgを超える物をのせないでください。  
トッププレートにひび割れやそりが起こり、故障の原因となることがあります。  
※使用できる重さは、内容物を含めて約10kgまでです。
- トッププレートの上でなべをずらさないでください。  
トッププレートに傷が付く原因となります。
- 他のIHクッキングヒーターを上重ねて使用しないでください。また、トッププレートの上で電磁誘導加熱の調理機器を使用しないでください。(IHジャー炊飯器など)  
故障の原因となります。
- トッププレートに酸の強い食品が付いた場合は、早めに拭き取ってください。  
ジャム・レモン汁・梅などを使った食品を放置すると、変色の原因となります。

## その他について

- 調理中、他の調理キーを押しても切り替わりません。  
他の調理を行う際は「入/切」キーを押して電源を切った後、他の調理キーを押してください。

# 知っておいていただきたいこと

## 安全機能について

### 自動OFF機能

次のような場合、1分後に運転を停止します。

#### 小物発熱防止

フォークなどの小物がのっているとき



#### 適性使用なべ検知

使えないなべがのっているとき



#### なべ無し自動検知

何ものっていないとき



### 温度過昇防止機能

調理中になべ底の温度が異常に上がると加熱を自動的にコントロールします。

### 切り忘れ防止機能

最後のキー操作から2時間が過ぎると運転を停止します。

### 回路保護機能

吸・排気口がふさがったりして異常に内部温度が上がると運転を停止します。

## 空だきについて

- 空だきによって、トッププレートが変色することがあります。
- 誤って空だきしたなべは、なべ底が変形している場合がありますので、使用しないでください。

## 加熱中の音について

- 放熱のためにファンの作動音がしますが、故障ではありません。
- なべの種類や火力によっては、加熱中に「ジー」「ブーン」などの通電音がありますが、誘導加熱の影響でなべが微振動することにより発生するもので、異常ではありません。

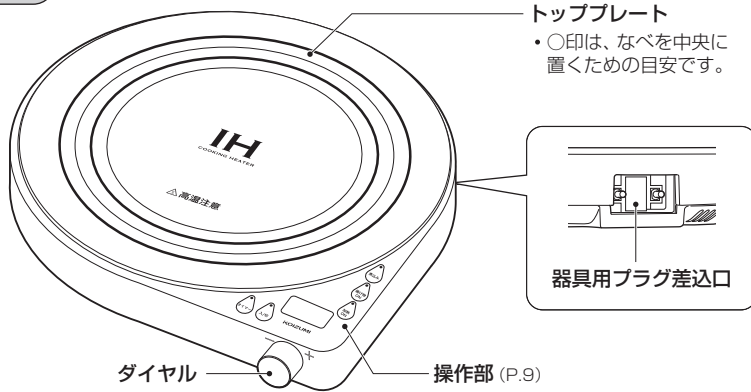
## その他について

- 初めてご使用になるときは、部品などの臭いが出ることがありますが、しばらく使用すると自然になくなります。
- なべ底が汚れたままで加熱すると、トッププレートに汚れがこびり付くことがあります。
- 運転停止後、冷却ファンが約1分間作動します。

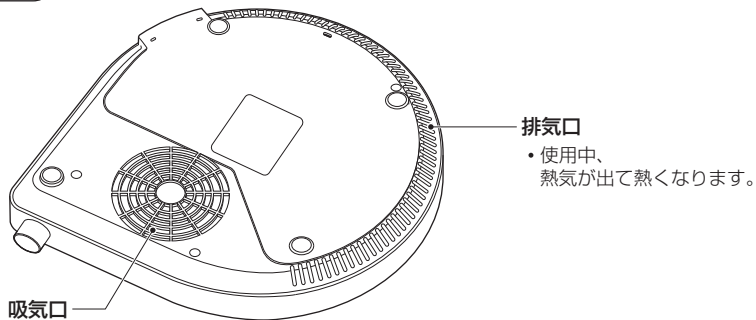


# 各部のなまえ

## 本体



## 本体裏面



## ●電源コード※

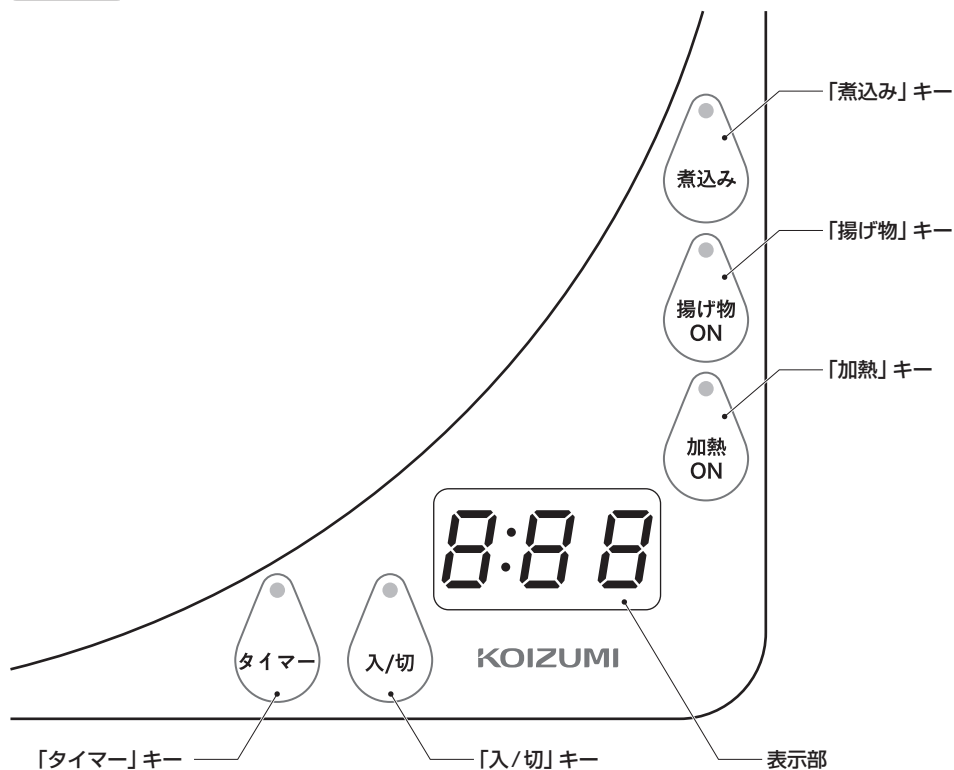
器具用プラグ  
(マグネット式)



名称の横に※が付いているものは付属品です。

# 各部のなまえ

## 操作部






# 使えるなべ・使えないなべ

●材質や底の形状により、本機で使えるなべと使えないなべがあります。  
 (財団法人製品安全協会の    マークが付いたなべをお勧めします。)

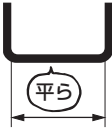
## 見わけかたのポイント

### ○ 使えるなべ

**材質**

- 鉄・鉄鋳物  

- 耐熱ホーロー  
  
 ホーローなべは空だきしたり  
 こげ付かせないようにする。  
 ※底面のホーローが溶けて焼  
 き付き、トッププレートに損  
 傷することがあります。
- ステンレス (18-0, 18-8, 18-10)  
  
 ※種類によっては火力が弱く  
 なったり、使えないなべもあ  
 ります。
- 多層鋼なべ  
 (中がアルミの場合は、使えないなべもあります。)

**底形状**

- 底が平らで直径約12~26cmのなべ  
  
 ※揚げ物のときは  
 ●底が平らで直径12~22cmのトッププレートに  
 密着するなべ

### × 使えないなべ

**材質**

- 耐熱ガラス  

- 陶磁器・土なべ  
 ※土なべは「IH用」と表示さ  
 れている物でも使用しな  
 いでください。  

- アルミ・銅  


**お願い**

- 底面をホーロー加工した  
 魚焼き器は使用しない。  


**底形状**

- 底の直径が26cmを超えるなべ
- 底の直径が12cm未満のなべ
- 中華なべなど底が丸い物  

- トッププレートに入らない鉄板
- 3mm以上の脚やそりのあるなべ  

- 底に段がありトッププレートに  
 密着しないなべ  

- ※揚げ物のときは  
 ●トッププレートに密着しない天ぷらなべ  
 ●底の直径が12cm未満の天ぷらなべ  
 ●底のそりが1mm以上の天ぷらなべ(下記参照)

- 使えるなべでも、材質やなべ底の厚み・直径・形状に  
 より、火力が弱くなります。
- 種類によっては高火力に耐えられず、なべが変形する  
 場合があります。

### ご注意

●なべ底が変形したなべや使えないなべを使用  
 しない。

安全機能が正確にはたらかず、油を使用した調  
 理では、発煙、発火し火災の原因となります。

### なべ底のそりの見わけかた (揚げ物のとき)

平らなテーブルなどに1円玉を  
 1枚置いて、その上になべの中央  
 がくるようにのせてください。

なべの取っ手を押さえたとき、

●なべがゴトゴトする  
 ……そり1mm以下= ○ 使用できる

●なべがゴトゴトしない  
 ……そり1mm以上= × 使用できない

※なべをテーブルに直接置いて回したとき、回転する  
 物は使用できません。

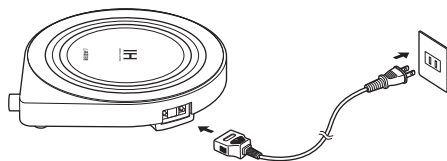


# 使えるなべ・使えないなべ

## ■使えるなべの確認のしかた

1 器具用プラグを本体の器具用プラグ差込口に取り付け、電源プラグをコンセントに差し込む。

- ブザーが「ピッ」と鳴ります。



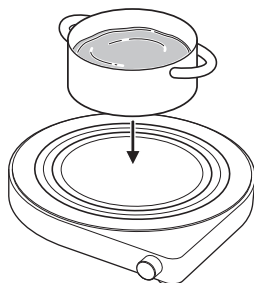
### ご注意

- 器具用プラグにピンやクリップなどの金属やごみが付着していないことを確認する。ショート・感電の原因となります。

2 なべに水を入れ、トッププレートの中央にのせる。

### お願い

- トッププレートが冷めているときに確認してください。  
(トッププレートが熱いと、正常に確認できない場合があります)



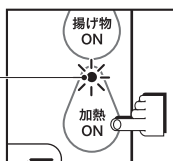
3 「入/切」キーを約2秒長押しする。



4 「加熱」キーを押す。

- 加熱ランプが点灯します。

加熱ランプ



○ 使えるなべは



- 確認後は、すぐに「入/切」キーを押して電源を切ってください。  
そのまま放置すると、なべが熱くなります。
- ※使えると確認できても、なべの材質や形状により、火力が弱くなる場合があります。

× 使えないなべは



- 「E1」が点灯し、「ピッ」というブザーが約1分間鳴り続けます。  
その後、「――」が表示され、約1分後、自動的に停止します。
- 確認後は、すぐに「入/切」キーを押して電源を切ってください。

5 電源プラグをコンセントから抜き、器具用プラグを本体から取りはずす。

# 使いかた

## 初めてお使いになる前に

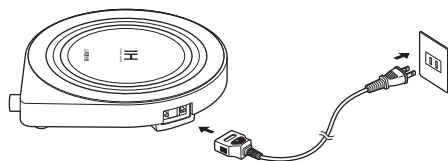
### ⚠ 事故防止のために

- 取扱説明書（本書）に従って正しく使用してください。
- 市販のIH専用なべ（P.10～11）をご使用ください。  
なべ底にそり、たわみ、凹みがあると温度センサーが正確にはたらかしません。
- トッププレートに異物がないことを確認してからセットしてください。
- なべ底の水分は、拭き取ってからご使用ください。
- 調理中は、その場を離れないでください。
- とろみのあるみそ汁、カレーなどはよくかき混ぜて、火力を弱めにしてください。  
過加熱状態の部分ができ、突沸する恐れがあります。
- 揚げ物調理は、必ず「揚げ物」キーを使用してください。
- 揚げ物は、0.9L（約800g）未満の油で調理しないでください。  
油量が少ないと温度が急激に上昇するため、温度センサーが正確な温度を測ることができません。

## 使用準備

- 1 器具用プラグを本体の器具用プラグ差込口に取り付け、電源プラグをコンセントに差し込む。

- ブザーが「ピッ」と鳴ります。



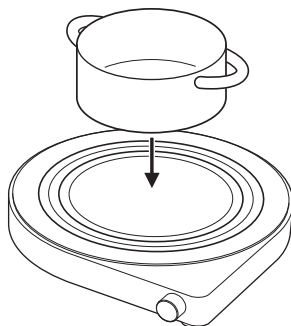
### ご注意

- 器具用プラグにピンやクリップなどの金属やごみが付着していないことを確認する。  
ショート・感電の原因となります。

- 2 調理準備ができたなべをトッププレートの中央にのせる。

※必ず指定の「使えるなべ」を使用してください。

（P.10～11）



# 使いかた

## 加熱調理

### ご注意

●使用中はトップレート・なべなどの高温部に触れない。やけどの原因となります。

### 1 「入/切」キーを約2秒長押しする。

※「入/切」キーを押してから約1分間「加熱」キーを押さない場合、電源が切れます。



●「— — —」表示が点灯します。

表示部



### 2 「加熱」キーを押す。

加熱ランプ



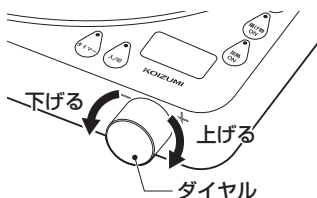
●加熱ランプが点灯し、加熱が始まります。

●「6」表示が点灯します。

表示部



### 3 ダイヤルを回して、火力を調節する。



●始めは火力「6」に設定されています。

●火力は、右に回すと上がり、左に回すと下がります。

●調理中も火力を変更できます。

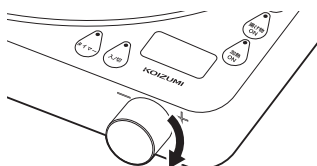
※調理中になべからジーという音がすることがありますが、故障ではありません。

#### 火力の目安

6	: 1200W
5	: 900W
4	: 700W
3	: 400W
2	: 400W

#### 急速に加熱するには

「HI」が表示されるまで、ダイヤルを右に回す。



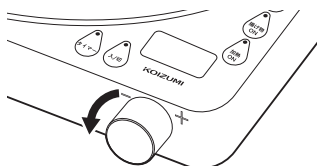
●最初の約5分間を約1400Wの高火力で加熱し、その後、約1200Wに自動的に戻ります。

表示部



#### 保温するには

「1」が表示されるまで、ダイヤルを左に回す。



●400Wの火力で、約80℃を維持します。

表示部



### タイマーを設定する場合（加熱調理中に設定できません）

\*2時間以上操作せずに加熱し続けると、「切り忘れ防止機能」がはたらいて、運転を停止します。  
長時間加熱するときは、タイマーをご使用ください。

① 「タイマー」キーを押し、  
ダイヤルを回して時間を設定する。

- 「0:」が点滅します。
- 1時間刻みで、0から5まで設定できます。
- 設定時間は、右に回すと増え、左に回すと減ります。

表示部



② 「タイマー」キーを押し、  
ダイヤルを回して分を設定する。

- 「:00」が点滅します。
- 1分刻みで、0から59まで設定できます。
- 設定時間は、右に回すと増え、左に回すと減ります。

表示部

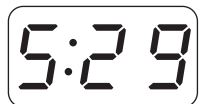


③ 「タイマー」キーを押し、設定時間を確定する。

- タイマーが作動し、残り時間が表示されます。  
（表示は1分刻みで減っていきます）
- 設定時間が経過すると、ブザーが1回鳴り、自動的に電源が切れます。
- タイマー設定を取り消すときは、再度「タイマー」キーを押してください。

表示部

<例>  
タイマーを「5時間30分」に  
設定後、1分経過



## 4 調理が終わったら、「入/切」キーを押す。



- 加熱ランプと、表示部が消灯し、加熱が止まります。
- トップレートが熱い間は、「0:00」表示が点滅します。

表示部



### で注意

- 「0:00」表示が点滅中はトップレートが高温になっているため触れない。  
やけどの原因となります。

**切り忘れ防止機能** 最後のキー操作から2時間が過ぎると運転を停止します。

### 使用後

「0:00」表示が消灯してから、電源プラグをコンセントから抜き、器具用プラグを本体から取りはずす。

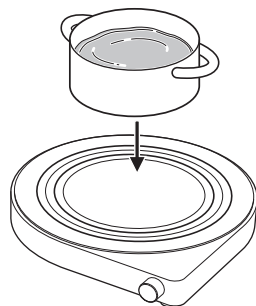
# 使いかた

## 揚げ物調理

なべに0.9L(約800g)以上の油を入れてください。

### お願い

- 揚げ物には次のなべは使用しないでください。
  - ・底の直径が12cm未満のなべ。
  - ・約1mm以上の脚やそりのあるなべ。(P.10～11)



### ご注意

- 使用中はトッププレート・なべなどの高温部に触れない。やけどの原因となります。

## 1 「入/切」キーを約2秒長押しする。



※「入/切」キーを押してから約1分間「揚げ物」キーを押さない場合、電源が切れます。

- 「— — —」表示が点灯します。

表示部



## 2 「揚げ物」キーを押す。

揚げ物ランプ

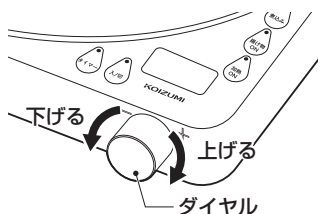


- 揚げ物ランプが点灯し、加熱が始まります。
- 「200」表示が点滅します。

表示部



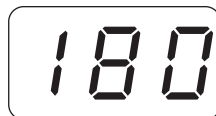
## 3 ダイヤルを回して、温度を設定する。



- 始めは「200℃」に設定されています。
- 温度は10℃刻みで、「140℃」～「200℃」まで7段階設定できます。
- 表示が点灯に変わったら、設定温度に達していますので、調理を始めてください。
- 調理中も温度の設定を変更できます。

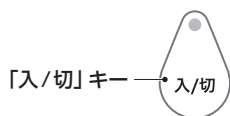
表示部

<例>  
温度を[180℃]に  
設定



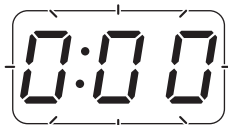


## 4 調理が終わったら、「入/切」キーを押す。



- 揚げ物ランプと、表示部が消灯し、加熱が止まります。
- トップレートが熱い間は、「0:00」表示が点滅します。

表示部



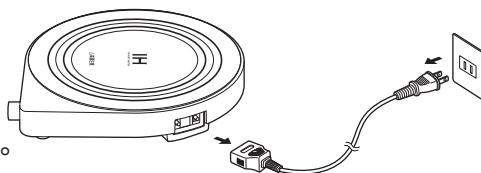
### で注意

- 「0:00」表示が点滅中はトップレートが高温になっているため触れない。  
やけどの原因となります。

**切り忘れ防止機能** 最後のキー操作から2時間が過ぎると運転を停止します。

### 使用後

「0:00」表示が消灯してから、  
電源プラグをコンセントから抜き、  
器具用プラグを本体から取りはずす。



# 使いかた

## 煮込み調理

### ご注意

- 長時間調理になります。なべのこげ付き、ふきこぼれには十分注意してご使用ください。
- 使用中はトッププレート・なべなどの高温部に触れないでください。  
また、使用後も「0:00」表示が点滅中はトッププレートに触れないでください。  
やけどの原因となります。

### 1 「入/切」キーを約2秒長押しする。



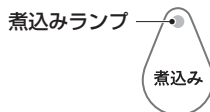
※「入/切」キーを押してから約1分間「煮込み」キーを押さない場合、電源が切れます。

- 「— — —」表示が点灯します。

表示部

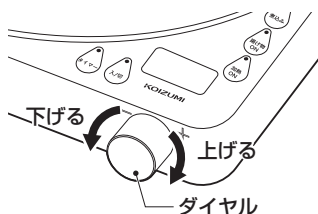


### 2 「煮込み」キーを押す。



- 煮込みランプが点灯し、加熱が始まります。

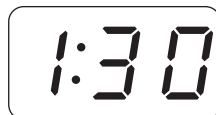
### 3 ダイヤルを回して、煮込み時間を設定する。



- 煮込み時間は30分刻みで、「30分」～「5時間」まで設定できます。
- 設定時間は、右に回すと増え、左に回すと減ります。
- 設定時間が経過すると、ブザーが「ピーツ」と鳴り、自動的に電源が切れます。
- トッププレートが熱い間は、「0:00」表示が点滅します。

表示部

<例>  
煮込み時間を  
[1時間30分]に  
設定



※調理中になべからジーという音がすることがありますが、故障ではありません。

### 使用後

「0:00」表示が消灯してから、  
電源プラグをコンセントから抜き、器具用プラグを本体から取りはずす。

# 調理のポイント

## ■加熱調理のメニュー例と火力調節の目安

- 保温は、おでんやなべものなどを冷めないように温めておくのに便利です。
  - 料理の加熱時間、火力調節は、なべの材質、大きさ、形状、または材料の温度や室温などにより多少異なります。料理のでき具合を見ながら調節してください。
  - フライパンやなべの予熱は「6」で長く加熱しないようにしてください。  
[温度過昇防止機能]がはたらき、運転を停止する場合があります。
- ※油は予熱する前にあらかじめ入れておき、その上で様子を見ながら火力調節をしてください。

メニュー	火力の目安					
	1	2	3	4	5	6
	約80℃	約400W	約400W	約700W	約900W	約1200W
黒豆		②沸とう後～弱				
すきやき・寄せなべ	② 煮え具合で保温～強弱					
おでん						①沸とうまで強
カレー・シチュー		② 煮込むときは弱～中弱				
茶わん蒸し		② 蒸すときは弱～中弱				
鉄板焼き		② 焼け具合で弱～強弱				①焼けるまで強
ハンバーグ			② 焼け具合で中弱～強弱			

## ■揚げ物調理のメニュー例と温度の目安

- なべの材質・形状や、油の量、室温などによって、表示温度と実際の温度が異なります。
  - 料理のでき具合を見ながら、温度調節してください。
- ※油は予熱する前にあらかじめ入れておき、その上で様子を見ながら火力調節をしてください。  
※0.9L (約800g) 未満の油で調理しないでください。少ない油量では油温が上がりすぎて発火の原因となります。

メニュー	温度の目安							
	温度	140	150	160	170	180	190	200
野菜の天ぷら				160～180				
魚の天ぷら						180～190		
フライ・とりのから揚げ				160～180				
クロquette・冷凍食品						180～200		
大学いも		150～160						
ドーナッツ			160					

### 揚げ物のコツ

- 油の量は約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1度にたくさん入れない。  
(油の表面積の1/3～2/3まで)
- 油をよくきる。
- 天かすをこまめにとる。

# お手入れのしかた

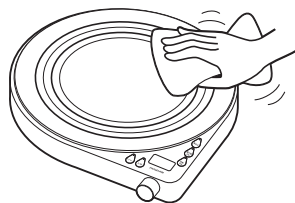
- 必ず電源を切って電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。
- ご使用のたびに、お手入れをしてください。

## ご注意

- 本体内部に水や洗剤を入れない。  
事故や故障の原因となります。
- 次の物は使用しない。
  - ・ベンジン、シンナー、ガソリン、漂白剤、酸類
  - ・みがき粉、クレンザー
  - ・たわし、金属たわし変色・破損の原因となります。

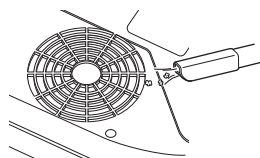
## ●トッププレート・操作部

固くしぼったぬれぶきんで拭いてください。汚れがひどいときは、薄めた台所用中性洗剤（水1Lに対し洗剤1.5mL）をしみこませた布を固くしぼって拭き、その後、固くしぼったぬれぶきんで洗剤を拭き取ってください。  
※操作部のすき間に水や洗剤が入らないようにしてください。



## ●吸気口・排気口

吸気口や排気口に付いたほこりは、布や掃除機で取ってください。  
※ほこりが付いたまま使用すると、故障の原因となります。



# 保管のしかた

- 本体を立てて保管しないでください。
  - 電源コードを強く引っ張ったり、強く折り曲げたりしないでください。
  - 長期間ご使用にならない場合は、ポリ袋などで包み、直射日光の当たらない湿気の少ない場所に保管してください。
- ※けが・故障・本体破損の原因となりますので、上記をお守りください。

# こんな表示が出たら

●安全機能がはたらいたときや異常があった場合、エラー表示になります。次のことをお調べください。

表示	調べるところ
「E0」	<ul style="list-style-type: none"> <li>●吸気口・排気口がふさがれていませんか。(P. 6)</li> <li>●周囲の温度が高くなっていませんか。</li> <li>●本体の下に何か敷いていませんか。</li> </ul> 設置位置を変更し、下に敷いている物を取り除いてください。
「E1」 <b>なべ無し自動検知</b> <b>適正使用なべ検知</b> <b>小物発熱防止</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●なべをのせていますか。フォークなどの小物をのせていませんか。(P. 7)</li> <li>●なべの位置が中央からずれていませんか。</li> <li>●使えないなべをのせていませんか。(P. 10～11)</li> </ul> なべを確認し、フォークなどの小物を取り除いてください。
「E2」	<ul style="list-style-type: none"> <li>●他の機器と併用してコンセントを使用していませんか。</li> </ul> 定格15A以上のコンセントを単独で使用してください。
「E3」	<ul style="list-style-type: none"> <li>●AC100V以外のコンセントを使用していませんか。</li> </ul> AC100V以外では使用しないでください。(日本国内専用)
「E5」「E7」 「E8」「E9」 「EE」	※温度センサーの故障です。 お買い上げの販売店に修理をご相談ください。

# 故障かな？と思ったら

●修理を依頼される前に、一度お調べください。

こんな場合	お調べください	対処
「入/切」キーを約2秒長押しした後に、「加熱」「揚げ物」「煮込み」キーを押しても、表示部が点灯/点滅しない ファンの音がしない	電源プラグがコンセントから抜けていませんか？	電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。
	器具用プラグが差込口からはずれていませんか？	器具用プラグを確実に差込口に取り付けてください。
運転が停止したのに、本体底面が温かい	電源プラグ・器具用プラグが差し込まれたままになっていませんか？	故障ではありません。 電源プラグ・器具用プラグが差し込まれている間、約1Wの電力を消費します。
調理中に運転が停止する	2時間以上操作せずに、連続で加熱していませんか？	故障ではありません。 最後の操作から2時間が経過すると、[切り忘れ防止機能] がはたらき、自動的に運転を停止します。 ※2時間以上連続で加熱する場合は、タイマーをご使用ください。 (P.14)
加熱しない [E1] が点灯してブザーが鳴り、約1分後に表示が消える	トッププレートになべをのせていますか？または、なべの位置が中央からずれていませんか？	本機で使えるなべを、トッププレートの中央にのせてください。 (P.7、P.10～11)
	フォークなどの小物をのせていませんか？	
	使えないなべをのせていませんか？	
使用中に火力が弱くなる	空だきしていませんか？	なべの中をご確認ください。
	故障ではありません。 なべ底の温度が上がりすぎると、[温度過昇防止機能] がはたらき、自動的に火力を制御します。 なべ底の温度が下がると、再び加熱が始まります。	
[EO] が点灯し、加熱が止まる	吸気口・排気口がふさがれていませんか？	吸気口・排気口をふさがないでください。
タイマーが使えない	火力を「H」に設定していませんか？	急速加熱、揚げ物調理では、タイマーを使用できません。
	揚げ物調理をしていませんか？	

※以上をお調べいただき、なお異常があるときは、すぐに電源プラグ・器具用プラグを抜いて、お買い上げの販売店にご相談ください。

※次のような場合は、危険です。

すぐに電源プラグ・器具用プラグを抜き、お買い上げの販売店にご連絡ください。

- ・電源コードに傷が付いた。
- ・電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- ・電源コードや電源プラグ・器具用プラグが異常に熱くなる。
- ・トッププレートにひび割れなどが発生した。
- ・ファンから異音がる。

# 仕様

電 源	AC100V 50/60Hz共用
定 格 消 費 電 力	1400W (急速加熱時)
電 力 調 節 範 囲	保温80℃・約400W相当~1200W 急速加熱時1400W
寸 法	約280(幅)×295(奥行)×50(高さ) mm
質 量	約1.8kg (電源コード含まず)
電源コードの長さ	約1.8m
安 全 機 能	自動OFF機能(小物発熱防止・適性使用なべ検知・なべ無し自動検知)、 温度過昇防止機能、回路保護機能、切り忘れ防止機能(2時間)、電流ヒューズ
付 属 品	電源コード

※電源プラグを差し込んだ状態では、約1Wの電力を消費しています。

※本機の仕様および外観については、改良のため予告なく変更することがあります。

# アフターサービスについて

## 1. 保証書

- この取扱説明書には保証書が付いています。

保証書はお買い上げの販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認の上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。保証期間はお買い上げ日から1年間です。

## 2. 修理を依頼されるとき

- 保証期間中は

商品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。保証の記載内容により無料修理いたします。

- 保証期間が過ぎているときは

お買い上げの販売店にご相談ください。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

- IHクッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は製造打切後6年です。

補修用性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 4. アフターサービスについてご不明の場合

- アフターサービスについてご不明の場合には、お買い上げの販売店か、小泉成器株式会社「修理センター」にお問い合わせください。

### 愛情点検

### ★長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！



ご使用の際  
このような  
ことはあり  
ませんか？

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- 異常な臭いが出たり、煙が出る。
- 運転中に異常な音がする。
- ファンから異音が出る。
- その他の異常や故障がある。

ご使用  
中 止

このような症状のときは、故障や事故防止のため、電源を切り、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。

## お客様の個人情報のお取り扱いについて

お受けしましたお客様の個人情報は当社個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託をする場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。

〈利用目的〉

お受けしました個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理対応のみを目的として使用させていただきます。

なお、この目的のために小泉成器株式会社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。

〈業務委託の場合〉

上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を実施させるとともに適切な管理・監督をいたします。



# 保証・無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った**正常な使用状態で保証期間内に故障した場合、「無料修理」**致します。
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、**商品と本書をご持参ご提示の上、お買い上げの販売店にご依頼ください。**
3. **ご購入、ご購入品等**で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、取扱説明書の小泉成器株式会社「修理センター」へご相談ください。
4. 保証期間内でも次の場合には有料修理となります。
  - (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
  - (ロ) お買い上げ後の落下等による故障および損傷。
  - (ハ) 火災、地震、落雷、水害、その他の天災地変、異常電圧による故障および損傷。
  - (ニ) 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
  - (ホ) 本書のご提示がない場合。
  - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えた場合。
  - (ト) 譲渡、転売、リサイクル店（中古品）、中古販売店、オークション等により入手された場合。
5. 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はお客様の負担となります。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。日本国外からの修理依頼や補修用部品・消耗部品の発送依頼には対応しておりません。  
Effective only in Japan. We do not offer repair service or dispatch maintenance parts or consumables internationally.
7. 本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

## 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。したがって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。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店、または取扱説明書の小泉成器株式会社「修理センター」にお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理について詳しくは取扱説明書の「アフターサービスについて」をご覧ください。

# IHクッキングヒーター

## 保証書 持込修理

本書は、本書記載内容（裏面記載）で無料修理を行うことをお約束するものです。お買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

型番	KIH-1406		
お買い上げ年月日	年	月	日
無料修理保証期間	対象部分	期間	(お買い上げ日より)
	本体	1年	
お客様	お名前	様	
	ご住所	〒	TEL
販売店	店名・住所・電話		

★販売店の皆様へのお願い 必ず全項目をご記入、ご捺印の上、お客様にお渡しください。  
小泉成器株式会社 本社 〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号 TEL.06(6262)3561

## お客様相談窓口

この商品に関するご意見・ご質問については下記へお寄せください。

### ご意見・ご質問について

#### お客様相談窓口



ナビダイヤル  
(全国共通番号)

0570 (07) 5555

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号 TEL.06(6262)3561 FAX.06(6268)1432

### 修理に関するお問い合わせ

#### 東日本修理センター



ナビダイヤル  
(全国共通番号)

0570 (05) 8888

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒344-0127 埼玉県春日部市水角1190 TEL.048(718)3340 FAX.048(718)3350

#### 西日本修理センター



ナビダイヤル  
(全国共通番号)

0570 (05) 8888

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98号 TEL.06(6613)3145 FAX.06(6613)3196

### 部品に関するお問い合わせ

#### 部品センター



ナビダイヤル  
(全国共通番号)

0570 (00) 3211

■IP電話などからご利用いただけない場合

〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98号 TEL.06(6613)3211 FAX.06(6613)3299

## 小泉成器株式会社

〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号  
TEL.06(6262)3561 FAX.06(6268)1432

受付時間：平日9:00~17:00  
(土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く)

2023年8月現在(所在地、電話番号などには変更がありませんので、その節はご容赦願います。)