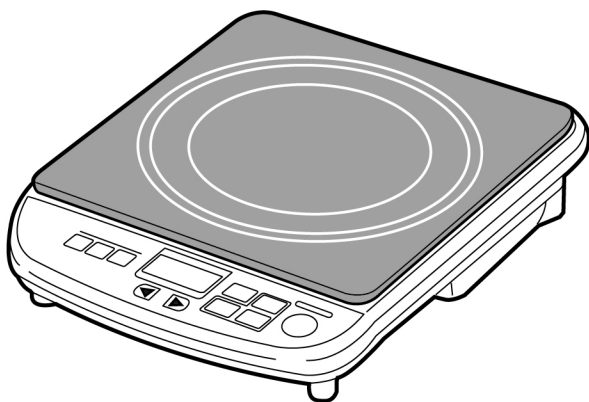


湯沸かし機能付 IH調理器（家庭用） 取扱説明書

品番 MIH-T1400



このたびはIH調理器をお買い上げ有難うございます。

- この取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
また安全上のご注意は必ずご使用前にお読みください。

- この商品は海外では使用できません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

～目 次～

安全上のご注意	… 1 ～ 3
使用上のお願い	…… 4
各部のなまえ	…… 5
ご使用の前に	
使用場所について	… 6
使える鍋の見分けかた	…… 6
鍋検知機能について	…… 7
使いかた	
加熱する	…… 7 ～ 9
湯わかしコース	…… 10
煮込みコース	… 11 ～ 12
保温コース	…… 12
揚げもの調理	…… 13
タイマーを使う	…… 14
調理のポイント	…… 15
お手入れのしかた	…… 16
故障かな?と思ったら	… 17
仕 様	…… 18

特
長

- ・ お湯が沸いたら自動OFF「湯沸かし機能」
- ・ きめ細かな火力設定ができる「火力7段階」
- ・ メニューに合わせて適温が選べる
「揚げもの7段階」「保温3段階」

安全上のご注意- 1 ●必ずお守りください●

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

●誤った使い方をした時に生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

 **警告** 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

 **注意** 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

●お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

 **してはいけない内容です。**

 **実行しなければならない内容です。**

警告

 **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、重い物をのせたり、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。

 **傷んだ時は使わない**
電源コードや電源プラグが傷んだ時、電源コードの一部や電源プラグが熱い時、電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする時、コンセントの差し込みがゆるい時は使用しない。感電、ショート、発火の原因となります。

 **濡れた手で電源プラグの抜き差しはしない**
感電、けがのおそれがあります。

 **マグネットプラグにピンなど金属片やごみを付着させない**
感電、けがのおそれがあります。

 **コンセントは単独で使う**
定格 15 A のコンセントを単独で使う。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。

 **電源プラグは清潔にする**
電源プラグは、刃及び刃の取付面にほこりが付着している場合はよく拭き取る。火災の原因となります。

 **電源はAC100V専用コンセントを使う**
AC200V、船舶などの電源で使うと火災、感電の原因となります。

 **電源プラグは、コンセントの奥まで確実に差し込む**
不完全な差し込みは火災、感電、ショートの原因となります。

 **改造はしない**
改造はしない。また、修理技術者以外の人には分解したり修理をしない。火災、感電、ケガの原因となります。

 **子供だけで使わせない**
子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。やけど、感電、けがをするおそれがあります。

 **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。

 **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。

 **水につけたり、かけたりしない**
ショート、感電のおそれがあります。



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は載せない

カセットコンロ、カセットボンベ、缶詰め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を載せると破裂によるケガや、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、**株式会社 MonotaRO** お問い合わせ窓口にご相談ください。



炒めものや焼きものをする時は余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。



炒めものや焼きものをする時はそばを離れない

発火の原因となります。



揚げものをする時は900g(約1L)未満の油で調理しない

油が少ない場合、油温が上がり過ぎ発火の原因となります。



揚げものをする時は底が平らで変形していない天ぷら鍋を使う

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。



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、油温が上がり過ぎ発火の原因となります。



揚げものをする時は鍋をトッププレートの中央に載せる

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。



液体や味噌汁、吸いもの、とろみのある食品(カレーやシチューなど)を加熱する時は加熱前と、加熱中にと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、トッププレートの破損のおそれがあります。



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や変色、損傷。
- ・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。
- ・トッププレートのひび割れなどの発生。
- ・冷却ファンが回転しなくなった。
- ・焦げ臭いにおいがする。
- ・ビリビリと電気を感じる。

※すぐに電源プラグを抜いて

株式会社 MonotaRO お問い合わせ窓口にご相談ください。

安全上のご注意- 2 ●必ずお守りください●

⚠ 注意



電源プラグを持って抜く

電源プラグを抜く時は、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って抜く。
感電、ショート、発火の原因となります。



使わない時は電源プラグを抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電、漏電火災の原因となります。



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、内容物がこぼれてやけど、けがのおそれがあります。



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、続けて加熱すると発火し、火災の原因となります。



揚げものの調理中は、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。



フタを取る時は蒸気に触れない

鍋ものの料理は特に蒸気が勢いよく出るためご注意ください。



高温部に触れない

フタ、鍋、取っ手などが熱くなり、やけどのおそれがあります。



お手入れは冷えてから行う

高温部に触れ、やけどのおそれがあります。



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。



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。



本体に鍋を載せたまま持ち運ばない

鍋が滑り落ち、やけど、けがのおそれがあります。



鍋の下に紙、ふきん、汚れ防止カバーなどを敷かない

敷ものが焦げたり、温度制御が正しくできないため、発火の原因となります。



アルミシート、電気カーペットの上で使用しない

発熱し、発煙、発火の原因となります。



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、発火の原因となります。



空焼きや過熱をしない

やけど、調理物の発火、鍋の破損の原因となります。



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。

使用上のお願い

- ◆磁力線が出ているため、磁気弱いものを近づけないでください。

テレビ、ラジオや補聴器などは雑音が入る原因となります。またキャッシュカード、自動改札用定期券などは記録が消える原因となります。

- ◆付属の電源コード以外は使用しないでください。

- ◆付属の電源コードを他の機器に使用しないでください。

- ◆やけどにご注意ください。

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してください。

- ◆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器具を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載せないでください。

- ◆使用中は排気口付近にもものを置かないでください。

- ◆2つ以上の鍋を同時に載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。

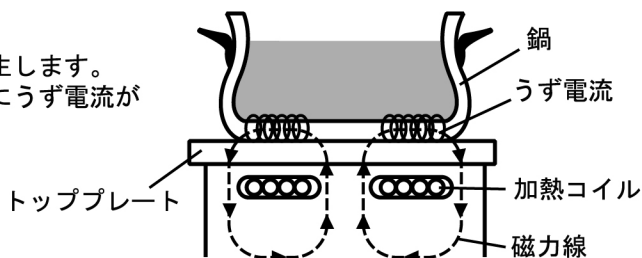
- ◆薄いものや底が反っているフライパン、鍋については、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

- ◆テーブルの上などに長期間お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。

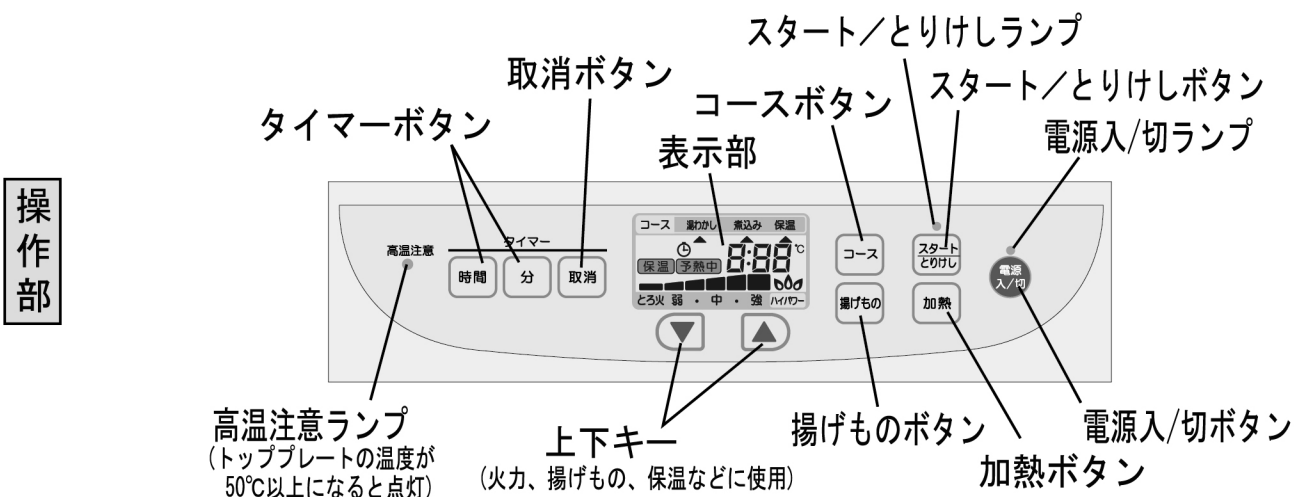
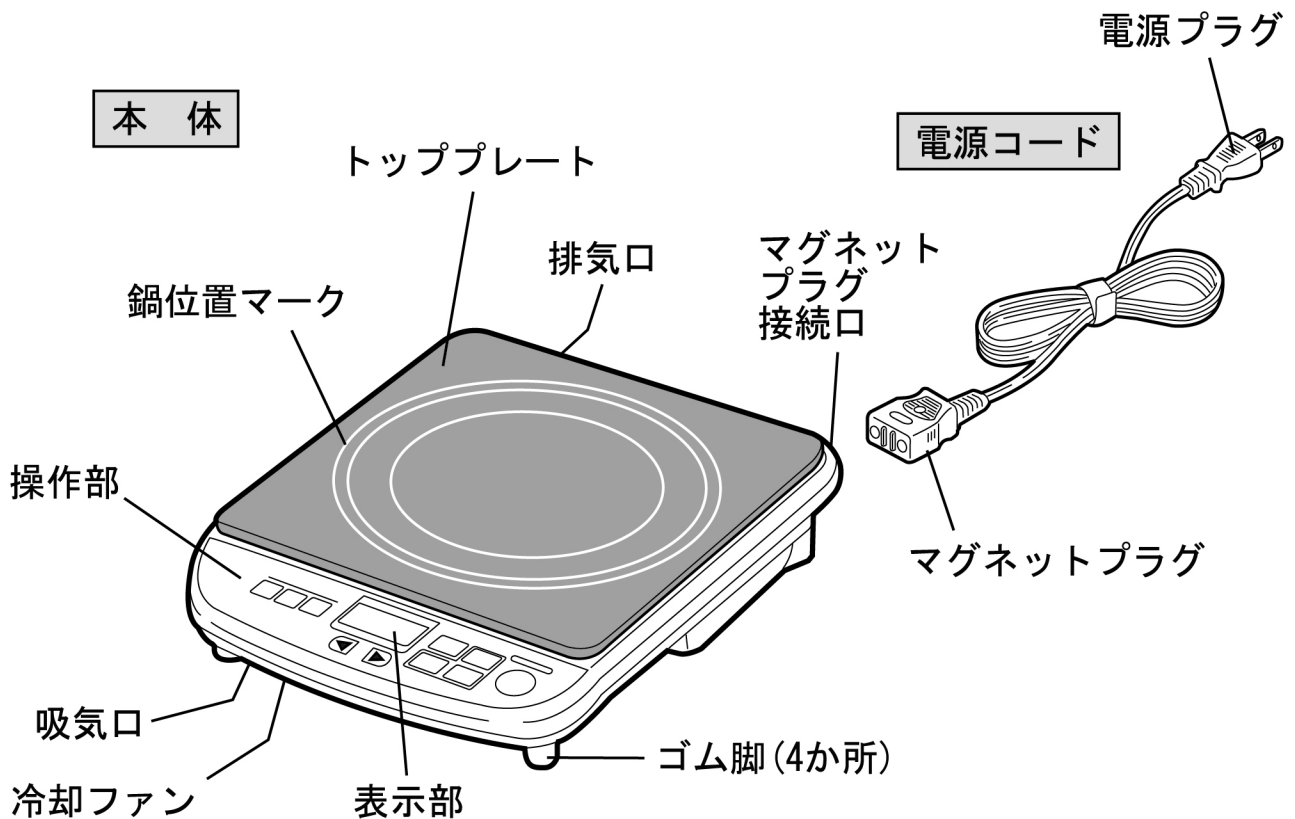
- ◆本製品は家庭用です。業務用として使用しないでください。

- ◆IH調理器から磁力線が出ます。◆

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、トッププレート上の鍋底にうず電流が生じ鍋自体が発熱します。



各部のなまえ

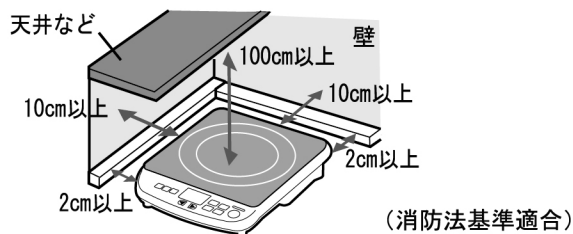


安全機能	空焚き防止機能 (異常温度上昇防止機能)	鍋底の温度が異常に上がり過ぎると、表示部にE 6が表示され、お知らせ音が鳴って自動的に電源が切れます。
	切り忘れ防止	最後にボタンを操作してから、約2時間経過後に自動的に電源が切れます。
	鍋検知機能	鍋が使えるか、使えないかを自動で検知し、使えない鍋を使用すると、表示部にE 1が表示されブザーが鳴りお知らせします。その後自動的に電源が切れます。
	鍋なし検知機能	鍋をトッププレートから離すと、表示部にE 1が表示され、お知らせ音が鳴って自動的に電源が切れます。
	小物検知機能	トッププレート上にスプーンなどの小物を置いたまま加熱した場合は、発熱防止のため自動的に電源が切れます。

ご使用の前に

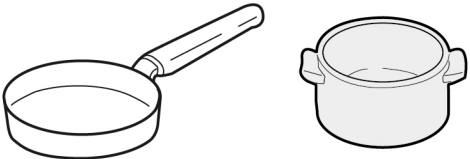
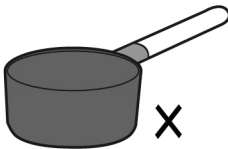
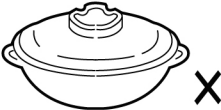
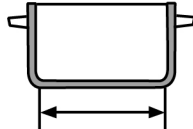
◆使用場所について◆

- 周囲の可燃物から図の距離を離してください。
(可燃物が木製の壁、家具などの場合)
- 本体の片側(左右どちらか)は開放する。
- 熱に弱いものの上では使用しない。
(じゅうたん、ビニール製テーブルクロスなど)
敷ものが焦げたり、火災の原因となります。



◆使える鍋の見分けかた◆

- 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。
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載せてご使用ください。
- 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。変形後は使用を中止してください。

鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー  ステンレス製の鍋・やかん IH用天ぷら鍋  ●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。 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。	材 質	アルミ・銅  耐熱ガラス  陶磁器・土鍋  その他 はり底の鍋 X ●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。
底が平らなもの  ●揚げもの調理は必ず底が平らで、変形していない 天ぷら鍋を使用してください。	底 の 形 状	中華鍋など 底の丸いもの  底に反りや脚がついているもの 
直径12cm～26cm 	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24cmより大きい鍋や 18cmより小さい鍋は使えません。

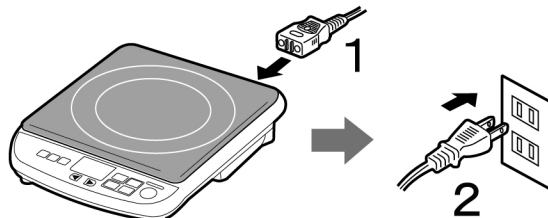
ご使用の前に

◆鍋検知機能について◆

- 使えない鍋を使用した場合や、鍋を正しく載せていない場合は、鍋検知機能の働きにより加熱調理ができません。

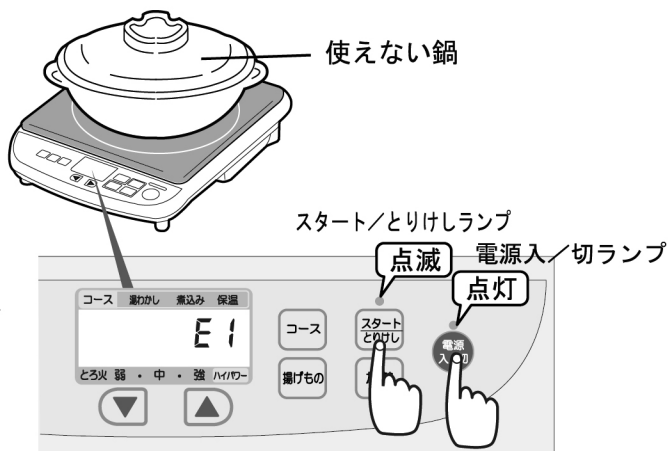
1 マグネットプラグを本体のマグネットプラグ接続口に接続し、電源プラグをコンセントの奥まで確実に差し込む

- ピーとブザー音が鳴って、電源（切）状態になります。
- ☆お知らせ音が鳴らない場合、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。



2 使えない鍋の場合、 ボタンを押す ボタンを押すと、表示部に E1 を表示しブザーが鳴る

- 使えない鍋を放置すると約60秒後には、お知らせ音が鳴り、電源が切れます。
- 使える鍋でも、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「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働きませんので、使用しないでください。

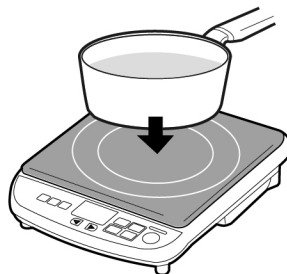


使いかた

1 本体に電源を接続する

2 調理物を入れた鍋をトッププレート中央に載せる

- トッププレートの鍋位置マークより、内側に鍋を載せてください。
- 揚げもの調理をする場合は、必ずページ13の「揚げもの調理」の手順に従って加熱調理してください。

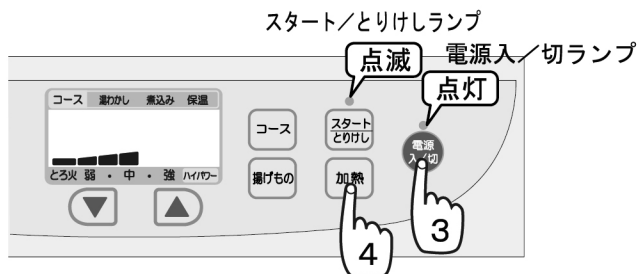


3 ボタンを押す

- 電源入/切ランプが点灯します。
- 無操作状態が2分間続くと、電源（切）状態に切り替わり、電源入/切ランプが消灯します。

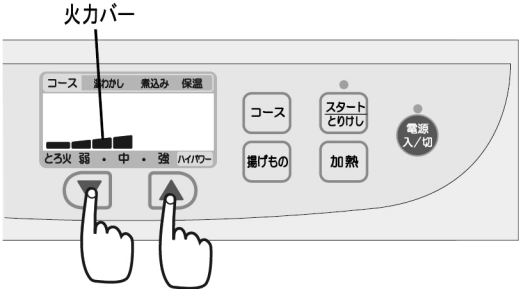
4 ボタンを押す

- 表示部にスタート/とりけしランプと火力バーが“中と強の間”で点滅表示されます。



5 上下キーを押し、お好みの火力に設定

- 火力は、とろ火・弱～強、ハイパワーの7段階で設定できます。設定中の火力バーが点滅します。
- 上下キーを押すたびに、火力バーが1段階ずつ上下します。



〈火力設定ボタンについて〉

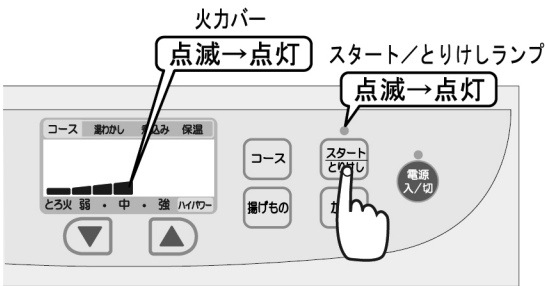
- 火力は、加熱調理中でも変更できます。
- 表示温度は目安温度です。

火力設定ボタン		火力バー（点滅表示）	火力の目安
とろ火	火力を「最小」に設定します。		約100W
弱	火力を「弱」に設定します。		約300W
中	火力を「中」に設定します。		約700W
強	火力を「強」に設定します。		約1200W
ハイパワー	火力を「ハイパワー」に設定します。		約1400W
	火力を1段階ずつ設定 を押すと火力が上がる を押すと火力が下がる		約100W～1400W
揚げものの調理の場合		保温コースの場合	
●140℃～200℃まで 10℃刻みで設定できます。 ☆初期設定温度は180℃です。		●60℃～80℃まで 10℃刻みで設定できます。 ☆初期設定温度は80℃です。	

- 火力設定は、詳しくはページ15の「調理のポイント」を参照ください。
- 湯わかしコース、煮込みコースは火力調整はできません。

6 スタート/とりけし ボタンを押し、加熱を開始する

- スタート/とりけしランプおよび火力バーが点滅から点灯に切り替ります。
- 加熱中に火力を変更したい場合は、上記の表を参考に火力調節してください。



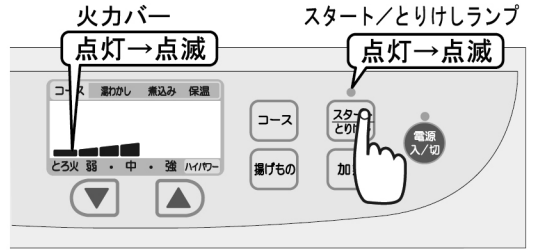
設定した時間に自動で加熱を停止する場合は
「タイマー機能を使う」（ページ14）を参照してください。

使いかた

加熱する

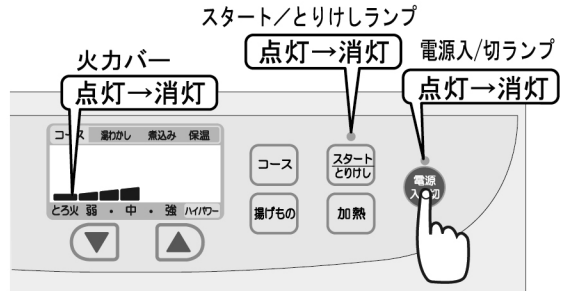
7 加熱を停止する場合は、 ボタンを押します。

- 加熱が停止し、運転待機状態になります。
- スタート/とりけしランプおよび火力バーが点灯から点滅に切り替わります。



8 調理が終わったら、 ボタンを押す

- 表示部、スタート/とりけしランプ、電源入/切ランプが消灯します。
- 高温注意ランプが点灯している間は、本体内部を冷却するファンモーターが回転していますので、電源プラグは抜かないでください。

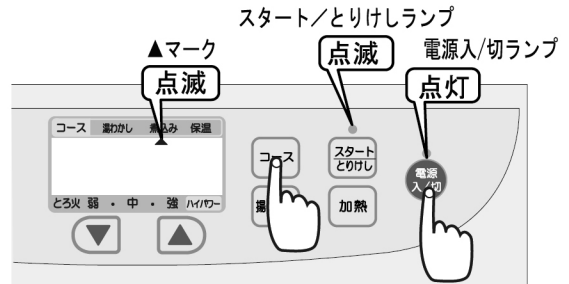


使いかた 調理コースを選択する－1

- 調理コースを選択して、絶対に揚げものをしないでください。発火の原因となります。揚げものを調理する場合は揚げもののボタンを押して調理してください。（ページ13参照）

本体に電源を接続し、**電源入/切** ボタンを押して、運転待機状態にして **コース** ボタンを押すと、好みの調理コース（湯わかし/煮込み/保温）を選択できます。

- **コース** ボタンを押すたびに湯わかし→煮込み→保温と切り替わり、選択されているコースの表示下の▲マークが点滅します。
- 何も操作しない状態が約15秒続くと、自動で運転待機状態に切り替わります。



◆湯わかしコース（自動湯わかし）◆

- 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。必ず本体や鍋が冷め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」 ページ5参照）
- 鉄ホーローかステンレスで底の平らなものを使用し、フタ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、加熱する（ページ7～8参照）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、加熱を停止してください。

1 本体に電源を接続する

2 **電源入/切** ボタンを押して、運転待機状態にして

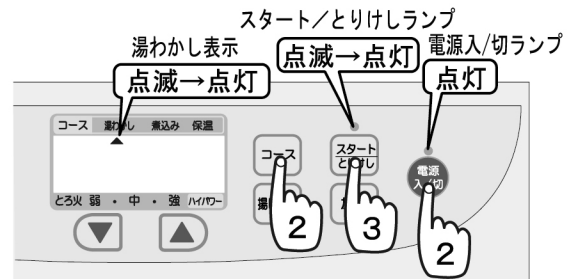
コース ボタンを押して、湯わかしコースを選択

- スタート/とりけしランプ、湯わかし表示下の▲マークが点滅します。

3 **スタート/とりけし** ボタンを押して、加熱を開始

（加熱停止は再度 **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。
- 湯わかしコース表示下の▲が点滅から点灯に切り替わります。
- 沸騰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、スタート/とりけしランプが消灯します。



4 湯わかしが終了したら、**電源入/切** ボタンを押す

- 電源入/切ランプが消灯します。
- 高温注意ランプが点灯している間は、本体内部を冷却するファンモーターが回転していますので、電源プラグは抜かないでください。

使いかた 調理コースを選択する－2

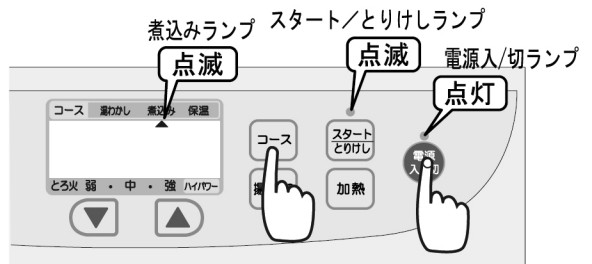
◆煮込みコース（30分～9時間59分で自動煮込み調理）◆

- 本体や鍋が熱い状態で使用しないでください。必ず本体や鍋が冷めた状態で煮込んでください。
揚げものの調理の直後など、異常温度上昇防止機能が働くことがあります。（「安全機能」ページ5参照）
- 煮込みコースで調理する時は、フタをしてご使用ください。ふきこぼれそうな時は、フタをずらして調節してください。
- 煮込みコースで調理する時は、ガスコンロなどの他の調理器具で加熱した鍋（調理物）を載せないでください。
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3 cm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ウを使用する時や、みそ汁を調理して温める時は、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。
- 使用後しばらくは鍋やトッププレートが熱くなっているので触れないでください。

1 本体に電源を接続する

- 2 **電源入/切** ボタンを押す、運転待機状態にして
コース ボタンを押す、煮込みコースを選択

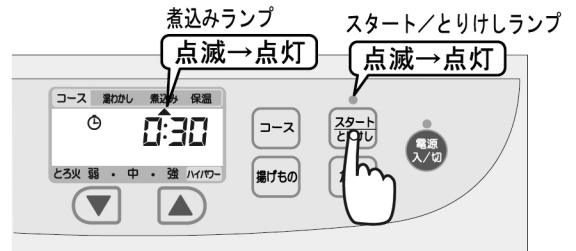
- スタート/とりけしランプが点滅して、煮込み表示下の▲マークが点滅表示されます。



3 **スタート/とりけし** ボタンを押す、加熱を開始

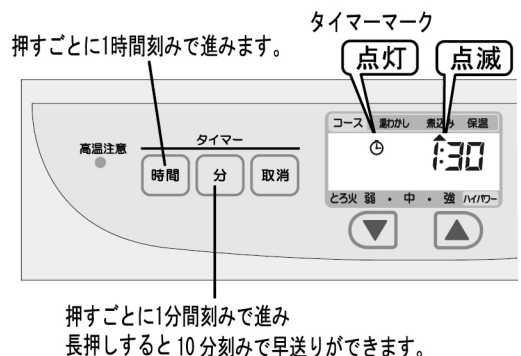
（加熱停止は再度 **スタート/とりけし** ボタンを押す）

- 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。
- 煮込みコース表示下の▲マークが点滅から点灯に切り替わります。
- 表示部に残り時間の「0:30」（初期設定は30分）を約5秒間点滅後、点灯し煮込みを開始します。
- 吹きこぼれそうな時以外は、フタをしっかりしてください。



4 タイマーボタンで、残り時間（煮込み時間）を設定

- **時間** で時間を、 **分** で分を設定します。
（「タイマー機能を使う」ページ14参照）
- 設定後、約5秒後に時間表示が点滅から点灯に替わりタイマーマークが表示され設定完了を示します。
- タイマー終了後はブザー音が鳴り、自動的に電源が切れます。
- 味をしみ込ませる時は、2時間以上の設定がおすすめです。



5 調理が終了したら ボタンを押す

- 電源入/切ランプが消灯します。
- 高温注意ランプが点灯している間は、本体内部を冷却するファンモーターが回転していますので、電源プラグは抜かないでください。

◆保温コース（約60℃～80℃での保温）◆

1 本体に電源を接続する

2 ボタンを押し、運転待機状態にして

 ボタンを押し、保温コースを選択

- スタート/とりけしランプ、本表示下の▲マークおよび80℃、保温表示が点滅します。

3 ボタンを押し、加熱を開始

（加熱停止は再度  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。
- 保温コース表示下の▲が点滅から点灯に切り替わります。
- 表示部の設定温度（初期設定は80℃）は点滅から点灯に切り替わります。
- 表示部の保温表示が点滅から点灯に切り替わります。

4 キーで温度（60℃、70℃、80℃の3段階に）設定

- 表示温度は目安です。材料、分量、鍋の形状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。
- 保温時はフタをしてください。

5 タイマーボタンで保温時間を設定

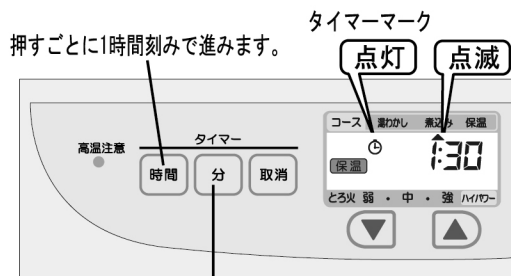
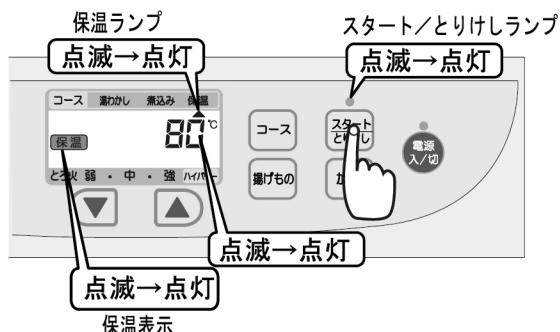
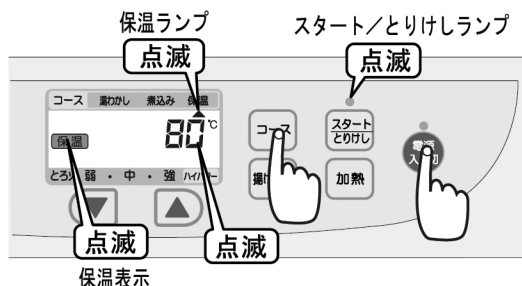
-  で時間を、 で分を設定します。

（「タイマー機能を使う」ページ14参照）

- 設定後、約5秒後に時間表示が点滅から点灯に替わりタイマーマークが表示され設定完了を示します。
- 保温温度と残り時間が交互に表示されます。
- タイマー終了後はブザー音が鳴り、自動的に電源が切れます。

6 終了したら ボタンを押す

- 電源入/切ランプが消灯します。
- 高温注意ランプが点灯している間は、本体内部を冷却するファンモーターが回転していますので、電源プラグは抜かないでください。



押すごとに1分間刻みで進みます。
長押しすると10分刻みで早送りができます。

使いかた 揚げもの調理をする

- 揚げもの調理中はそばを離れないください。
- 鍋はトッププレートの中央に載せてご使用ください。また鍋底の平らな天ぷら鍋を使用してください。
(ページ6参照)
- 揚げものをする時は、必ず揚げものボタンを押して、調理してください。加熱調理や別の調理コースを使用して揚げものをする、発火の原因となります。
- 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。
敷ものが焦げたり、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恐れがあります。
- 揚げものをする時は900g(約1L)未満の油で調理しないでください。
- 直径24cm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。(ページ6参照)

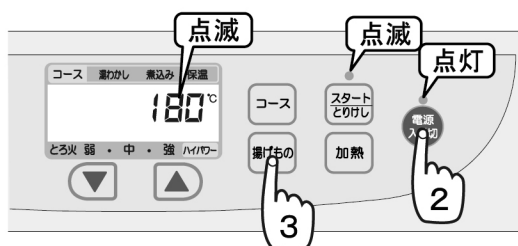
1 本体に電源を接続する

2 電源入/切 ボタンを押す

- 電源入/切ランプが点灯します。

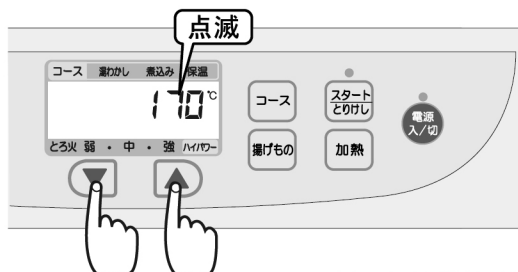
3 揚げもの ボタンを押す

- 表示部に設定温度が点滅表示します。(初期設定は180℃)
表示温度は目安です。
- 何も操作しない状態が約15秒続くと、自動で運転待機状態に切り替わります。



4 上下キーを押し、お好みの温度に設定

- 設定温度が点滅表示します。
- 140℃～200℃まで10℃刻みで設定できます。
表示温度は目安です。



5 スタート/とりけし ボタンを押し、加熱を開始

(加熱停止は再度 スタート/とりけし ボタンを押すと、待機状態になります。)

- スタート/とりけしランプが点滅から点灯に切り替わり
表示部に予熱中が点滅します。
- 設定温度が点滅から点灯に切り替わります。
- 設定した温度になったら、予熱中が消灯します。



6 終了したら 電源入/切 ボタンを押す

- 電源入/切ランプが消灯します。
- 高温注意ランプが点灯している間は、本体内部を冷却するファンモーターが回転していますので、電源プラグは抜かないでください。

使いかた

タイマー機能を使う

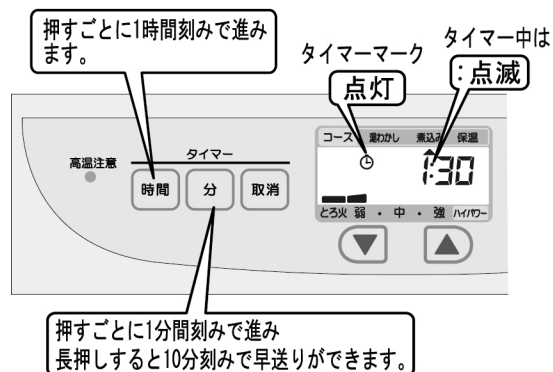
- タイマー使用時は吹きこぼれや焦げつきなどに注意してください。
- 湯わかしと揚げもの調理にタイマーは使えません。
- 煮込みコースでのタイマー設定範囲は30分～9時間59分です。

タイマーをセットする時

時間 で時間を、**分** で分を設定します。

- 表示部にタイマーマークが点灯します。
- タイマーは1分～9時間59分までセットできます。
- タイマー終了後はブザー音が鳴って、自動的に電源が切れます。
- タイマーを使用しないで加熱をする場合、最後にキーを操作してから何も操作せずに約120分たつと、安全機能が働き、自動的に電源が切れます。
- タイマー途中でも、時間・分・火加減を変更できます。
(煮込みコースは火加減の変更はできません。)

変更する場合は、**取消** を押してから再設定してください。



タイマーを取消す時

取消 を押します。

- タイマーマークが消灯します。
(煮込みコースは初期設定の0:30が表示されます。)
- タイマーセットを取消しても、加熱はそのまま

続きますので、加熱を取消す時は **スタート/リセット** ボタンを押してください。

調理のポイント

- 焼きもの、炒めものなど少量の油を入れて熱する場合、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。
- 揚げものの温度調節範囲は、直径18cm～24cmで鉄製の（テスト時1.2mm）天ぷら鍋で油900g（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。

◆調理メニュー例と火力調節の目安◆

メニュー	火力	火力調節のコツ	とろ火 100W	弱 300W	450W	中 600W	800W	1000W	強 1200W	ハイパワー 1400W
煮る	寄せ鍋 すき焼き うどんすき他	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整してください								
焼く	お好み焼き ハンバーグ 鉄板焼き ホットケーキ クレープ	火力を強に合わせて予熱して、焼き色を見ながら火力を調整してください								
煮込む	カレー/シチュー ロールキャベツ 肉じゃが おでん 煮 豆	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	野菜の種類によって火力を調整してください								
蒸す	茶碗蒸し	火力を強に合わせて沸騰したら火力を弱める								

◆揚げもののメニュー例と温度調節の目安◆

メニュー	温度	140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	上手に揚げるコツ
フライ/鶏の唐揚げ									● 油の量は900g（約1L）。 ● 材料に合った温度で揚げる。 ● 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1/3～2/3くらいまで） ● 油をよくきる。 ● 揚げかすをこまめに取り。
魚介の天ぷら									
野菜の天ぷら									
コロッケ/冷凍食品									
大学イモ									
ドーナツ									

お手入れのしかた

- 水洗いできません。食器洗い乾燥機も使用できません。感電、故障の原因となります。
- お手入れは電源プラグを抜いて、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行ってください。時間がたつと汚れが落ちにくくなります。汚れたまま加熱すると汚れが焼き付くことがあります。
- シンナー、ベンジン、漂白剤、粉末タイプのクレンザーは使わないでください。
また金属製のもの、ナイロンたわし、ブラシ、スポンジのナイロン面などでこすらないでください。変色、破損劣化、腐食、傷の原因となります。台所用中性洗剤、布などを使用してください。
- 吸気口、排気口、電源コード、マグネットプラグ接続口にほこりがたまっていると、火災や故障の原因となります。とり除いてください。

◆トッププレート◆

軽い汚れ

やわらかい布に水を含ませて、固くしぼってから拭きとる

取れにくい汚れ

クリームタイプの磨き粉などを丸めたラップに少量つけて軽くこする

油汚れ

水でうすめた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませて、固く絞ってから拭きとり、その後洗剤を拭きとる

◆本体周囲、操作部◆

やわらかい布に水を含ませて、固くしぼってから拭きとる

◆吸気口、排気口◆

ほこりなどがたまっていたら掃除機で吸いとり

◆電源コード、マグネットプラグ接続口◆

乾いた布でほこり、汚れを拭きとる

故障かな?と思ったら

こんな時は

ここを確認してください

電源入/切ボタンを押しても受け付けない

- 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。●ブレーカーが落ちないように、定格15A以上のコンセント単独でご使用ください。

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って電源が切れる

- 使える鍋をトッププレートの中央に載せてください。(鍋検知機能)
- スプーンなど鍋以外のモノを置かないでください。(小物検知機能)

調理中、エラー表示E1が表示されお知らせ音が鳴って待機状態になる

- 使える鍋をトッププレートの中央に載せてください。(鍋検知機能)
- 使用中に鍋を外すと待機状態になることがあるので、鍋を戻してください。(鍋なし検知機能)

調理中、お知らせ音が鳴って電源切になる

- 最後にボタンを押してから2時間経過すると、自動的に電源が切れます。異常ではありません。(切り忘れ防止機能) つづけて調理する場合は再度ボタンを操作してください。

調理中、エラー表示E6が表示されお知らせ音が鳴って電源が切れる

- 空焚きなどで鍋底が異常に熱くなっている場合に発生します。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)

タイマーの設定ができない

- 調理コース(湯わかし)と揚げもので調理している場合は、タイマー設定はできません。

調理中、鍋から音がする

- 鍋がジーなど共振する音が鳴る場合があります。鍋の位置を少しだけずらすか、置き直すと鳴りやむことがあります。
- 使用中に、鍋やフタから音がする場合がありますが、異常ではありません。

本体から出る音が大きくなったり、小さくなったりする

- ファンの運転音が火力に応じて変わります。火力を下げると音が小さくなります。

電源プラグを抜き差しした時に火花が飛ぶことがある

- 瞬間的な放電によるものです。異常ではありません。

スイッチを切っているのに本体が温かい

- 電源プラグを接続していると、少量の待機電力が消費されています。

以上の処置で直らない時や、表示部にE1、E6以外のEが表示された時は

故障です。電源プラグを抜き、株式会社 MonotaRO お問い合わせ窓口にご相談ください。

愛情点検

★長年ご使用のIH調理器の点検を！



ご使用の際このようなことはありませんか？

- 焦げ臭いにおいがする
- 触れるとビリビリ電気をを感じる
- プラグ・コードが異常に熱くなる
- 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ができた

事故防止のため、電源プラグを抜いて必ずお問合せ窓口にご相談ください。

仕 様

品 番	M I H - T 1 4 0 0	質 量	約 1.95 kg
電 源	A C 1 0 0 V 5 0 / 6 0 H z	温 度	揚げもの時：約 140℃～約 200℃
消費電力	1 4 0 0 W		保温時：3段階(60℃, 70℃, 80℃)
外形寸法	高さ60 x 幅295 x 奥行395 mm	コード長	2 m

- 仕様は改良のため予告なく変更することがあります。
- 運転を停止しても、電源プラグが差し込まれていると、約0.7Wの電力を消費します。
- この製品は日本国内AC100V専用に設計されていますので、国外では使えません。

お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

- お問合せ窓口でお受けした個人情報は、ご相談への回答などに利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該商品に関する **株式会社 MonotaRO** および関係会社にお客様の個人情報を提供する場合があります。その場合も当社と同等の個人情報保護を行わせてまいりますのでご了承ください。

製品についてのご相談など

- 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
株式会社 MonotaRO お問い合わせ窓口にご相談、ご連絡をお願いします。
- 製品についてのご相談は、**株式会社 MonotaRO** お問い合わせ窓口にお問い合わせ
ください。

株式会社 MonotaRO

<https://www.monotaro.com/>

TEL:0120-443-509