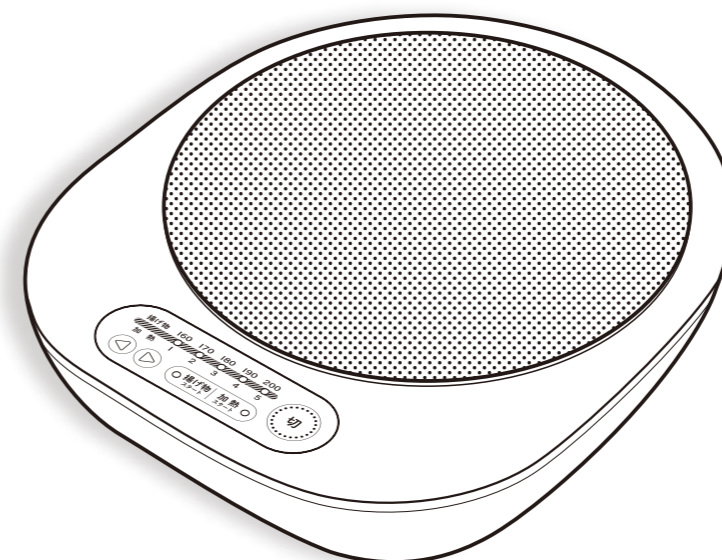


家庭用

Cotto
Cotto

I Hクッキングヒーター



AIM-IH101

取扱説明書 保証書付

このたびは、IHクッキングヒーター AIM-IH101をお買い上げいただき、ありがとうございました。
この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しくご使用ください。
とくに「安全上のご注意」を必ずお読みください。
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。



ツカモトエム「ホームページ」のご案内

ホームページでは新商品情報や、商品に関するさまざまな情報をお届けしております。また、お客様の商品購入やお問い合わせにもご対応いただける便利なホームページです。ぜひ一度ご覧ください。

<http://www.tsukamoto-aim.co.jp/>

保証書

持込修理

本保証書は、本書記載内容により無料修理をおこなうことをお約束するものです。
お買上げの日から下記期間内に故障が発生した場合は、本書をご提示のうえ、お買上げの販売店に修理をご依頼ください。

※印欄に記入がない、あるいは購入・支払いを証明するものがない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

型 式 **AIM-IH101** 保証期間 お買上げ日より1年間

※お買上げ日 _____ 年 _____ 月 _____ 日

※お客様 氏名 _____ お電話番号 _____ 様 _____ (_____)

ご住所 〒 □□□-□□□□

※販売店名・住所・電話番号

【 無 料 修 理 規 定 】

- お買上げ日から上記保証期間中に、取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容により、お買上げの販売店または弊社が無料修理致します。
- 無料修理をお受けになる場合は、本書あるいは購入日・支払いを証明するものをご提示のうえ、お買上げの販売店または弊社にご依頼ください。
- 保証期間内でも、次の場合は有料になります。
 - (イ) 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従わない使用上の誤り、及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
 - (ロ) お買上げ後の器具の転倒、落下、衝撃等による故障及び損傷。
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害による故障及び損傷。
 - (ニ) 指定外電源（電圧、周波数）使用による損傷。
 - (ホ) 一般家庭用以外（例えば、業務用の長時間使用、車輛・船舶への搭載など）に使用された場合の故障及び損傷。
 - (ヘ) 本書のご提示がない場合。
 - (ト) 本書にお買上げ年月日・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替えられた場合。通信販売等で購入され、それを証明する商品の送り状・支払い明細書の提示がない場合。
 - (チ) 部品の消耗による部品の交換及びメンテナンスの費用。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行致しませんので、紛失しないように大切に保管してください。
- お客様の個人情報のお取扱いについてお客様よりお知らせいただいた氏名、住所などの個人情報は、当社商品の相談への対応や修理およびその確認などに利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
- 保証期間中の修理品の送受方法は原則センドバック方式（お客様にて修理依頼品を弊社修理窓口に発送頂く方法）で、送料は双方元払い（往路：お客様負担、復路：弊社負担）とさせていただきます。
 - 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）、及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、お客様相談窓口（P.14）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、取扱説明書の「保証とアフターサービス」の項をご覧ください。

修理メモ

もくじ



安全上のご注意 1~3
 使用上のお願い 4
 お使いになる前に 5
 各部のなまえ 6
 使い方 7~10
 お手入れ 11
 こんな表示が出たら... 12
 故障かな?と思ったら 13
 仕様 13
 保証とアフターサービス 14
 消耗品のご案内 14




安全上のご注意

必ずお守りください

本製品は安全を十分に配慮して設計されていますが、電気製品は取り扱いを誤ると大きな事故につながる可能性があります。お使いになる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。

表示について

 警告	取り扱いを誤った場合、「死亡または重傷 ^{※1} を負う可能性がある内容」を示します。
 注意	取り扱いを誤った場合、「軽傷 ^{※2} を負うことや、物的損害 ^{※3} が発生する可能性がある内容」を示します。

	中の絵や近くの文で、してはいけないこと（禁止）を示します。
	中の絵や近くの文で、しなければならないこと（指示）を示します。
	中の絵や近くの文で、注意を促す内容を示します。








※1：重傷とは、失明やけが・やけど（高温・低温）・感電・骨折・中毒などで後遺症が残るもの、および治療に入院や長期の通院を要するものをさします。
 ※2：軽傷とは、治療に入院や長期の通院を要さないけが・やけど・感電などをさします。
 ※3：物的損害とは、家屋・家財・および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

本体・付属品について（各部のなまえ P.6 をご参照ください。）

警告

火災・感電・ショートを防ぐために

 指示	異常・故障時にはすぐに使用を中止する 発煙・発火・感電の原因になります。すぐに本体の切キーを押し、電源プラグ・マグネットプラグを抜いて、お買い上げの販売店またはお客様相談窓口にて点検・修理を依頼してください。 ・電源を入れても、ときどき運転しないことがある。 ・電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。 ・運転中ときどき止まる。 ・トッププレートにひび割れができた。 ・運転中に異常な音や振動がする。 ・本体や電源コードが変形したり異常に熱い。 ・こげくさい「におい」がする。 ・触れるとビリビリと電気を感じる。	
 指示	電源・電源コードは正しく使う ●コンセントや配線用器具の定格を超える使い方や交流100V以外での使用はしない。 ・たこ足配線で定格を超えると、発熱による火災の原因になります。 ●電源プラグ・マグネットプラグのホコリは、定期的に乾いた布でふき取る。 ●電源プラグ・マグネットプラグは根元まで確実に差し込む。 ・感電・発熱による火災の原因になります。 ●お手入れのときは、必ず本体の切キーを押し、電源プラグ・マグネットプラグを抜く。 ・感電・けがの原因になります。 ●電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに、必ず電源プラグを持って抜く。 ・プラグの刃の変形、電源コードの断線による感電・ショート・過熱による発火の原因になります。 ●使用後は、本体の切キーを押し、電源プラグ・マグネットプラグを抜く。 ・けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。	 禁止 ●電源コードを束ねて使わない。 ・過熱によるやけど・火災の原因になります。 ●電源コード・電源プラグ・マグネットプラグが傷んだり、差し込みがゆるいときは使わない。 ・感電・ショート・発火の原因になります。 ●電源コードを傷付けたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、加工したり、重いものを載せたり、はさみ込んだりしない。 ●電源コードはぬれた手で抜き差ししない。 ・感電・けがの原因になります。
 分解禁止	分解・修理・改造をしない ・火災・感電・けがの原因になります。 修理はお買い上げの販売店、またはお客様相談窓口にご相談ください。	 禁止 付属の専用電源コード以外は使わない また電源コードは本体以外の機器に使わない ・火災の原因になります。
 禁止	灯油、ガソリン、シンナー、可燃性液体や、有害液体、洗剤、その他不適当な液体は使用しない ・爆発・火災・けがの原因になります。	 禁止 排気口・吸気口やすき間に、針金や金属片などの異物を入れない 排気口・吸気口に指を入れない ・発熱・発火・感電の原因になります。

 禁止	本体に水をかけない、水洗いしない ・漏電・ショート・過熱による発火・故障・感電の原因になります。	 指示	液体（だし汁・みそ汁・カレーや煮物など）を加熱するときは… ●そばを離れない ●時々かきまぜる ●火加減を弱めに調節する ・水や調理物の加熱中に突然吹き出すことがあるので、やけどの原因になります。
 禁止	水のかかる場所や火気の近くの高温になる場所で使用しない 電源コード・電源プラグに蒸気をあてない ・ショート・感電・故障の原因になります。	 指示	揚げ物を調理するときは… ●そばを離れない ●油の量はなべの底から3cm以上入れて調理する ●揚げ物キーで調理する ●なべ底がそったり、変形したりしていないなべを使う ●なべはトッププレートの中央に置く ・油温が上がりすぎて発火・火災の原因になります。 ●油煙が多く出たら電源を切る
 禁止	トッププレートに強い衝撃を与えない 本体の上に乗ったり、重いものを載せたり、ものを落としたりしない ・ひび割れによる感電・火災・けがの原因になります。 ・ひび割れが生じた場合はすぐに使用を中止してお買い上げの販売店またはお客様相談窓口にて点検・修理を依頼してください。	 禁止	炒め物・焼物調理をするときは… ●そばを離れない ・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。 ・火加減を弱めにし、加熱しすぎない。
 禁止	トッププレートの上にはなべ以外のものを載せない ●カセットコンロ・ボンベ・缶詰・湯たんぽ・電池など ・誤作動により過熱すると、爆発の原因になります。 ●レトルトパック・アルミ箔のなべ・内側にアルミ箔を貼った紙パック・アルミ箔・金属製のスプーン・なべのフタなど ・過熱による火災・やけどの原因になります。	 禁止	他の器具（ガスコンロ等）で加熱した油を使わない ・過熱防止装置が働かず、発火の原因になります。
 禁止	トッププレートの上や近くに燃えやすいものを置かない ・火災・やけどの原因になります。	 指示	安全に使用して頂くために、常にお手入れをする ・コードは定期的に点検し、損傷している場合は、販売店またはお客様相談窓口にて修理を依頼してください。
 禁止	トッププレートの上やなべの下に紙・布・市販の電磁調理器カバーなどの汚れ防止カバーを敷かない ・温度調節機能の誤作動により、なべの熱で紙などが焦げ、発火・火災の原因になります。		

けが・やけどを防ぐために

 禁止	子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わせたり、遊ばせない ・事故・感電・けがの原因になります。 自分で意思表示できない人、または自分で操作できない人は付き添いなしでは使わないでください。	 禁止	子供やペットが触れる場所には置かない ・感電・けがの原因になります。 乳幼児にマグネットプラグをなめさせない ・感電・けがの原因になります。
---	--	---	---

安全上のご注意 (つづき)

本体・付属品について (各部のなまえ P.6 をご参照ください。)

⚠ 注意

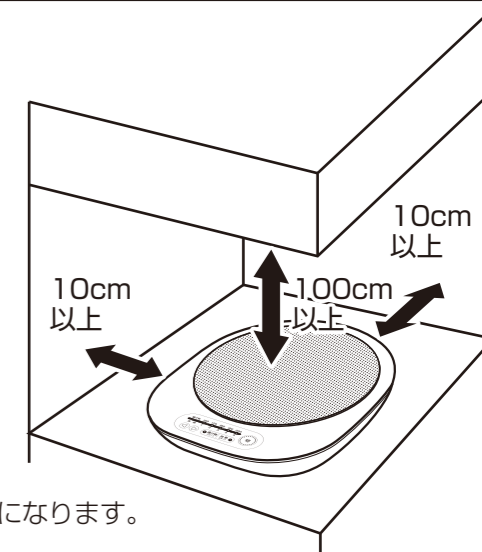
 調理以外の用途に使わない ・火災、やけどの原因になります。	 ガスレンジやストーブの上に乗せて使わない ・本体が燃えたり破損したり、火災の原因になります。
 底に凹凸のあるなべなどの不適切ななべを使わない ・不適切ななべを使うと急激に油の温度が上がりが発火の原因になります。	 トップレートやなべ底が濡れた状態で加熱しない ・やけどの原因になります。
 不安定なところで使わない なべが不安定な状態で使わない ・なべがすべり落ち、やけどやけがの原因になります。	 揚げ物調理中は飛び散る油に気をつける ・やけどの原因になります。
 ペースメーカーご使用の方は、念の為医師と相談のうえ使用する ・本製品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。	 マグネットプラグに金属がつかないように注意する ・ショート・感電の原因になります。
 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く ・けがややけど、絶縁劣化による感電、漏電火災の原因になります。	 なべの空だきや加熱のしすぎはしない ・やけどや本体トップレート、なべの劣化、故障の原因になります。
 使用中や使用後しばらくは高温部 (トップレートやなべ・やかん等) に手をふれない ・高温のため、やけどの原因となります。	 排気口や吸気口をふさいだり、排気口付近に手・顔を近づけない ・本体内部が過熱してやけどや火災の原因になります。
 トップレートからなべがはみ出した状態で使用しない ・なべが傾いたり、温度センサーが正常に動作しなくなることがあります。 ・使用できるなべ底直径を超えた鍋を使用した場合、加熱による本体の破損の原因になります。	 本体底面の吸気口の下に、紙やテーブルクロスなど吸い込まれやすいものを敷いて使用しない ・火災・故障の原因になります。
 塩化ビニールの材質の上で使用しない ・長時間同じ箇所に置いておくとゴム脚の跡が残る原因になります。	 熱に弱い敷物の上や、吸気口・排気口をふさぐような場所では使用しない ・火災・故障の原因になります。
	 本体になべを載せたまま持ち運ばない ・なべがすべり落ちて、やけど、けがの原因になります。

使用上のお願い

使用場所について

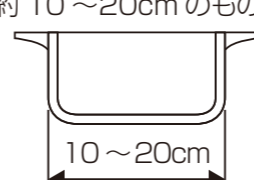
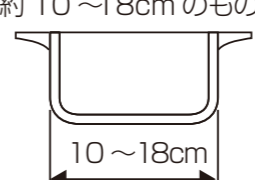
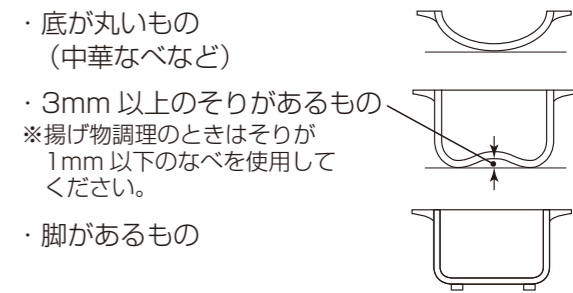
安全にお使い頂くために

- 周囲の可燃物から右図の距離を離して使用する
 - ・前面及び側面の片側 (左右どちらか) は開放してください。
 - ・熱に弱い素材のじゅうたんやビニールクロスなどの上で使わないでください。燃える恐れがあります。
- 排気口の近くは熱くなるので、ものをおかない
- 磁力線がでているため、磁力に弱いものを近づけない
 - ・ラジオ、テレビなどは雑音が出たり、受信障害を及ぼすことがあります。影響しないところまで離してお使いください。
 - ・キャッシュカード、自動改札用定期券などを近づけると、記録が消える原因になります。
- 他の IH キッキングヒーターの上で使用しない
 - ・IH キッキングヒーターが故障する原因になります。
- トップレートの上で、IH 炊飯ジャーなどの電磁誘導加熱型調理機器を使用しない
 - ・本製品が故障する原因になります。



使えるなべの見分け方

IH 調理器では、材質の大きさ、形状により使えるなべと使えないなべがあります。なべは、財団法人「製品安全協会」の SGマーク   のあるなべをおすすめします。

	○ 使えるなべ	× 使えないなべ
材質	鉄・鉄鋳物 鉄ホーロー ステンレス 18-0(SUS430 など) 18-8(SUS304 など) 18-10(SUS316 など) 多層なべ ※種類によっては火力が弱くなったり使えないものがあります。	陶磁器(土なべなど) ※「IH用」と表示されていても種類によってはなべを認識できなかったり、うまく加熱できない場合があります。 アルミ・銅 耐熱ガラス
形状	加熱調理 底が平らで、直径約 10~20cm のもの 	揚げ物調理 底が平らで、直径約 10~18cm のもの 
		<ul style="list-style-type: none"> ・底が丸いもの (中華なべなど) ・3mm 以上のそりがあるもの ※揚げ物調理のときはそりが 1mm 以下のなべを使用してください。 ・脚があるもの 

- 底の薄いなべを使用すると、調理中に底が変形することがあります。変形した時はすぐに使用を中止してください。
- 使えるなべでも材質や形状により、火力が弱くなる場合があります。

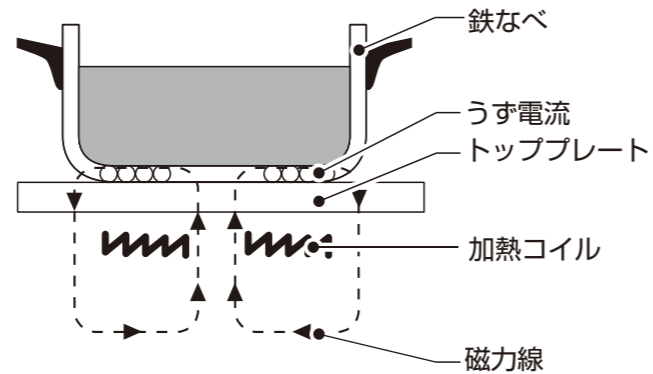
お使いになる前に

IHクッキングヒーターの加熱のしくみ

IHとは、電磁誘導加熱のことをいいます。磁力線の動きがなべ自体をヒーターのように発熱させます。

● 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載せると、なべ底にうず電流が生じ、このうず電流がなべそのものを発熱させます。



このような加熱のしくみのため、使えるなべと使えないなべがあります。4ページを参照して使えるなべを選んでください。

安全機能について

電源コードを接続し、加熱キー・揚げ物キーを押した際、異常があるとお知らせします。

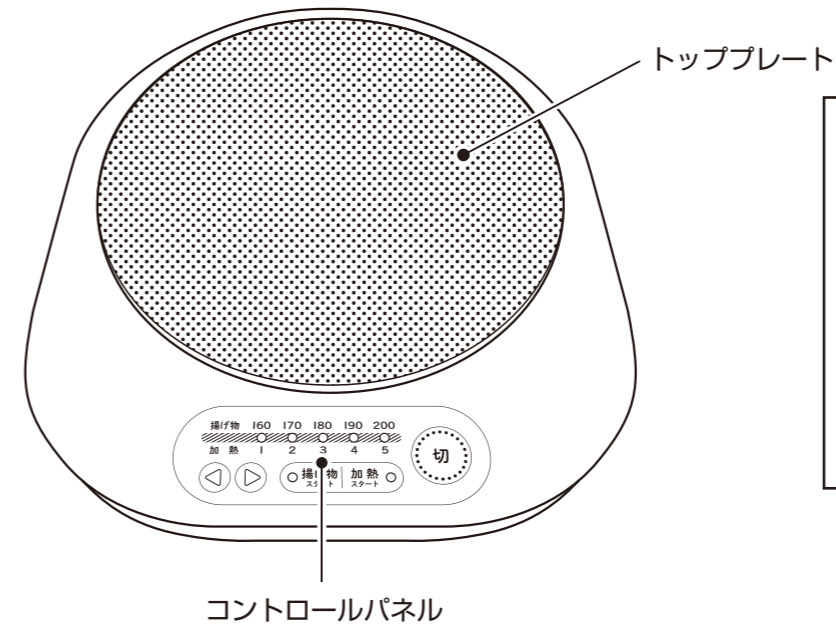
なべ検知機能	なべが使用可能かどうか自動検知します。使えないなべの場合、「ピッ」「ピッ」と音が鳴ります。	<p>ランプが下の様に点滅してお知らせします。</p>
なべ無し自動停止	なべを載せないで加熱キーまたは揚げ物キーを押すと、「ピッ」「ピッ」と音が鳴り、加熱を終了します。	
小物検知機能	スプーンなどのなべ以外の小物を置くと、「ピッ」「ピッ」と音が鳴り、加熱を終了します。	

調理中、異常があると以下の様にお知らせします。

温度過上昇防止機能	なべ底の温度が高温になり過ぎると、「ピッ」「ピッ」と音が鳴り、加熱を終了します。	<p>ランプが下の様に点滅してお知らせします。</p>
切り忘れ自動停止	調理を始めて2時間以上キー操作をしないと、「ピッ」「ピッ」と音が鳴り、加熱を終了します。	

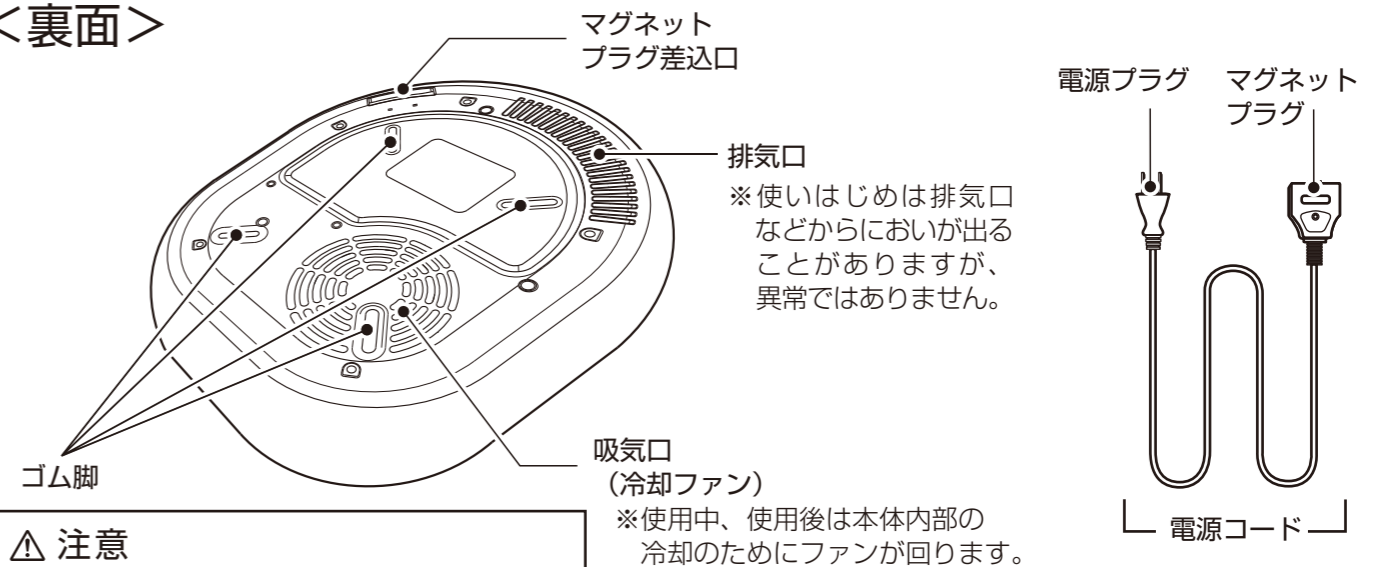
各部のなまえ

■ 本体



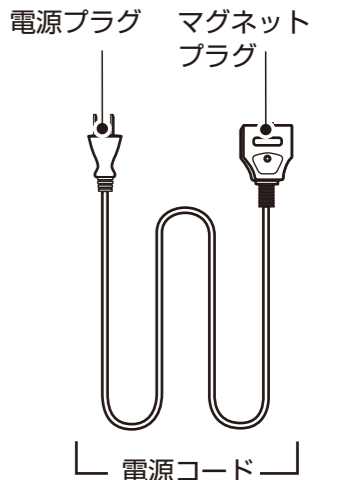
⚠ 注意
使用できるなべ底直径サイズ
 加熱調理：10～20cm
 揚げ物調理：10～18cm
 使用できるなべ底直径サイズを超えたなべはご使用にならないでください。
 本体破損の原因になります。

<裏面>

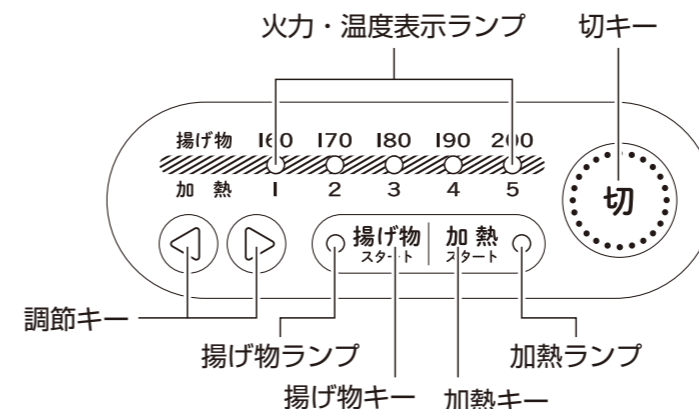


⚠ 注意
 テーブルなどの上に長時間置いたままにすると、表面ゴム脚の跡が残ることがあります。

※使用時、使用後は本体内部の冷却のためにファンが回ります。



■ コントロールパネル

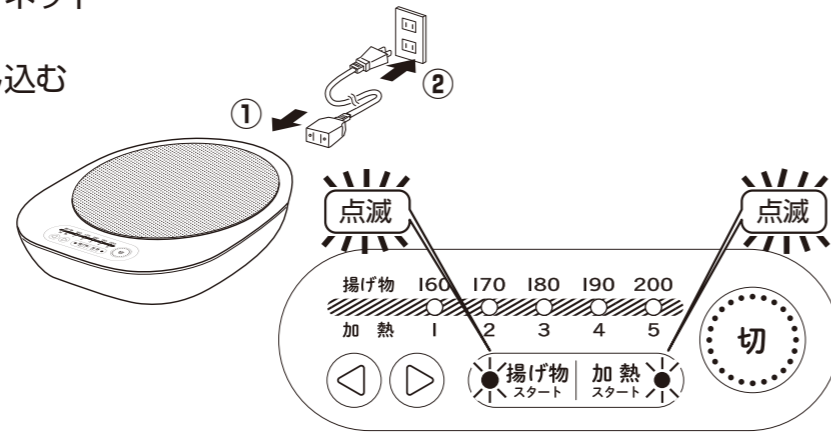


使い方

加熱調理

- ①マグネットプラグを本体のマグネットプラグ差込口に取り付け
②電源プラグをコンセントに差し込む

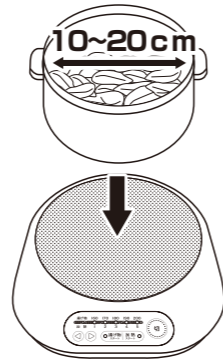
「ピーッ」という音が鳴って全てのランプが点灯後、加熱ランプと揚げ物ランプが点滅します。



- 2 なべに材料を入れ、トッププレートの中央に載せる

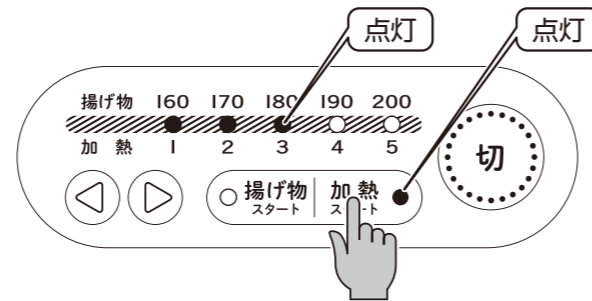
⚠ 注意

- 適正サイズのなべを使用してください。(4ページ参照)
- なべの外側についた水滴はふき取ってから使用してください。
- なべの空だきに注意してください。



- 3 加熱キー **加熱スタート** を押し、加熱を開始する

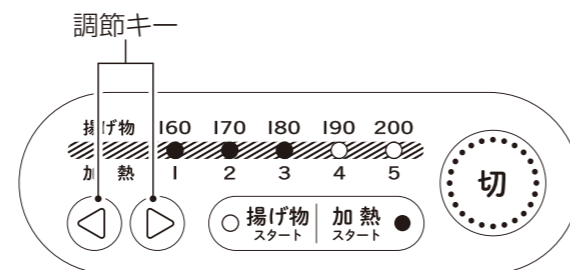
- ・加熱ランプ、火力・温度表示ランプが点灯し、加熱が始まります。
- ・火力は「3」から始まります。



- 4 調節キー **◀ ▶** を押し、火力を設定する

- ・調節キー **◀ ▶** を押すごとに、5段階に火力を調節できます。
- ・調理中も火力を変えられます。

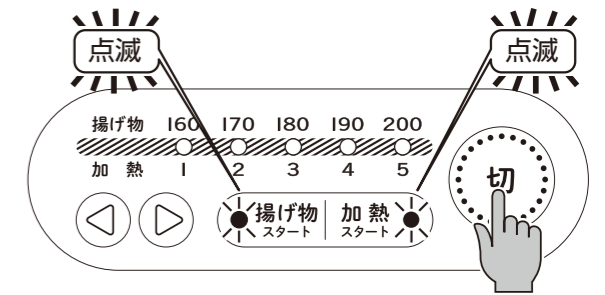
※調理中、なべの種類によっては共振して金属音がすることがありますが、なべの位置をずらすと止まる場合があります。



火力の目安	1	2	3	4	5
	約80W相当	約200W相当	約500W	約700W	約1000W

- 5 調理が終わったら切キー **切** を押す

加熱ランプ、揚げ物ランプが点滅します。
火力・温度表示ランプは消灯します。

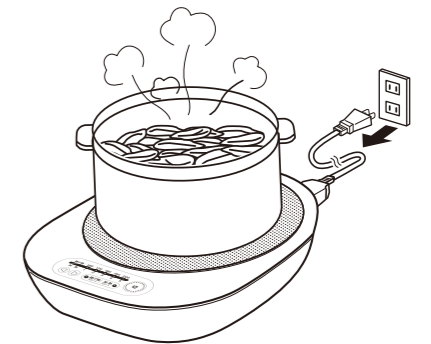


- 6 必ず電源プラグをコンセントから抜く

ファンが止まるのを待ってから、電源プラグをコンセントから抜いてください。

⚠ 注意

- 使用後しばらくは、トッププレートが熱くなっていますので、手で触れないでください。
- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに先端の電源プラグを持って引き抜いてください。電源コードが断線し発火・ショート・感電の原因になります。
- 排気口からの熱気で設置場所が熱くなることがあります。



揚げ物調理

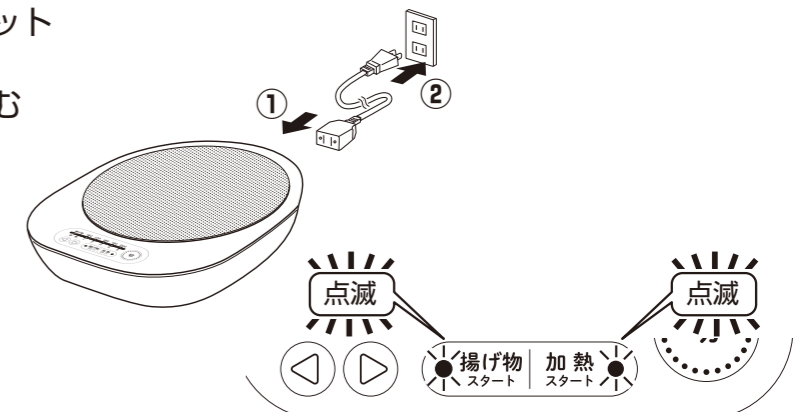
⚠ 警告

揚げ物調理は以下の事に注意してください。
温度制御が正しくできず、発火の原因になります。

- 加熱キーを使用して、揚げ物調理は絶対にしないでください。
- 揚げ物調理中はそばを離れないでください。
- 調理する前に、なべ底・トッププレートの汚れは取り除いてください。
- ガスコンロなどほかの器具で加熱した油を使用しないでください。
- 油の量は、なべ底から3cm以上入れてください。
- 予熱を始めたら、油の継ぎ足しはしないでください。
- 熱い油を使って予熱しないでください。
- トッププレートが熱いときに調理をしないでください。

- 1 ①マグネットプラグを本体のマグネットプラグ差込口に取り付け
②電源プラグをコンセントに差し込む

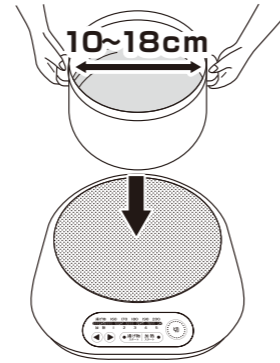
「ピーッ」という音が鳴って全てのランプが点灯後、加熱ランプと揚げ物ランプが点滅します。



2 なべをトッププレートの中央に載せる

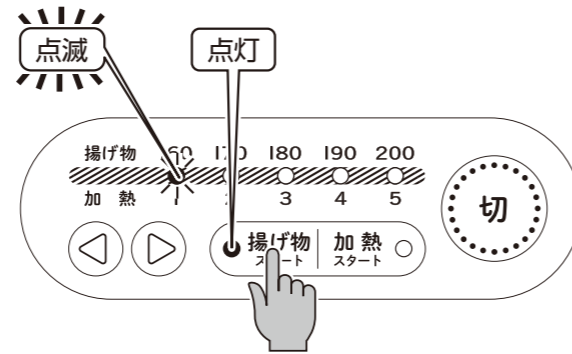
⚠ 注意

- 適正サイズのなべを使用してください。(4ページ参照)
- なべの外側についた水滴はふき取ってから使用してください。
- なべの空だきに注意してください。



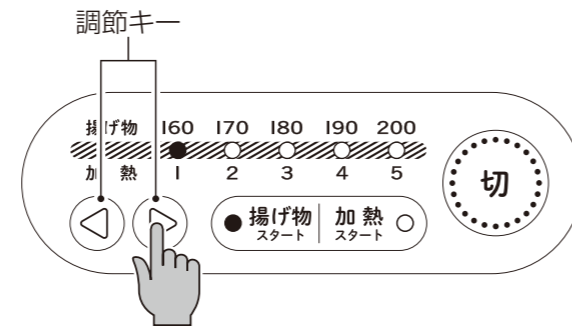
3 揚げ物キー を押す

- ・揚げ物キーが点灯します。
- ・火力・温度表示ランプが160℃の位置で点滅し、予熱が始まります。



4 調節キー を押し、温度を設定する

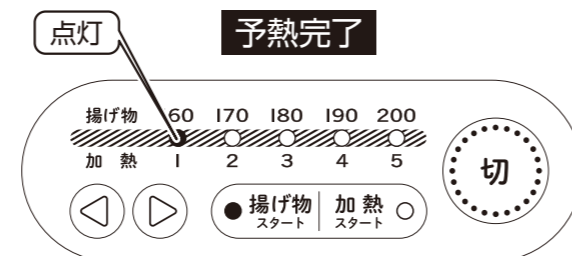
- ・調節キー を押すごとに、5段階(160℃～200℃)に温度を調整できます。
- ・予熱中でも温度は変えられます。
- ・高い温度から低い温度に設定すると、設定した温度まで下がるのに時間がかかるので、低い温度から設定することをおすすめします。



5 調理を開始する

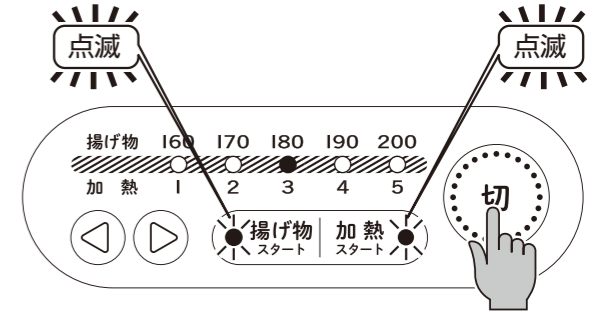
設定温度に到達すると、火力・温度表示ランプが点滅をやめ、点灯します。

- ・調理中に油の温度が下がったり、設定温度を変更すると、火力・温度表示ランプが点滅し、再び設定温度になるまで予熱します。



6 調理が終わったら切キー を押す。

加熱ランプ、揚げ物ランプが点滅します。
火力・温度表示ランプは消灯します。

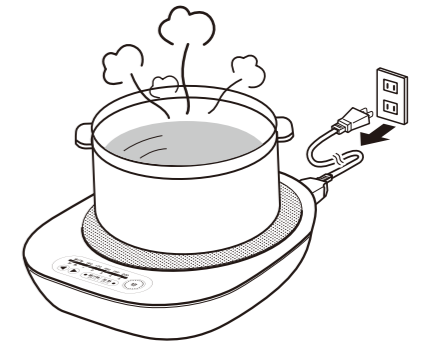


7 必ず電源プラグをコンセントから抜く

ファンが止まるのを待ってから、電源プラグをコンセントから抜いてください。

⚠ 注意

- 使用後しばらくは、トッププレートが熱くなっていますので、手を触れないでください。
- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに先端の電源プラグを持って引き抜いてください。電源コードが全線し発火・ショート・感電の原因になります。
- 排気口からの熱気で設置場所が熱くなりことがあります。



揚げ物調理の温度調節のめやす (底が平らな天ぷらなべ底から3cm以上の油の場合)

- なべの材質、形状、材料などによって、表示と実際の油温がずれることがあります。様子を見ながら温度を調整してください。

温度表示	160	170	180	190	200
野菜の天ぷら	←————→				
魚介類の天ぷら	←————→				
フライ	←————→				
冷凍食品	←————→				
ドーナツ	←————→				

揚げ物調理のコツ

- 底のサイズが10～18cmのIH用天ぷらなべを使用する
- なべ底から3cm以上の油で調理する
- 材料を一度にたくさん入れすぎない(油の表面積の半分まで)
- 材料にあった温度であげる
- 油が適温になってから材料を入れる
- 新しい油を使う
- 油をよく切る
- 天かすをこまめにとる
- 天ぷらの衣は冷水を使い、混ぜすぎない

お手入れ

警告 お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、マグネットプラグを外した後、本体が冷えてから行ってください。

注意

- シンナー、ベンジンなどは使用しないでください。
- 磨き粉やたわしを使わないでください。
- 水洗いはしないでください。
- ご使用のたびにお手入れをしてください。

汚れたまま使うと、変色やこびり付きの原因になります。

お手入れのしかた

■ 本体・トッププレート

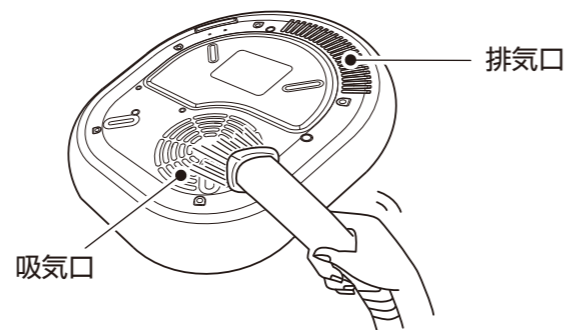
●軽い汚れは水を絞ったふきんでふき取る。

●油汚れは台所用中性洗剤を薄めてふきんにしみ込ませてふき取る。



■ 吸気口・排気口

●掃除機でホコリを吸い取る
ホコリがついたままで使用すると故障の原因になります。



こんな表示が出たら…

表示内容を確認し、次の処置を行ってください。

表示内容	考えられる原因	処置
なべ検知 	なべを載せ忘れていませんか。	を押してから、使えるなべをトッププレートの中央に載せてもう一度操作し直してください。
	使えない材質のなべや小さいサイズのなべを載せていませんか。	
	なべに位置が、トッププレートの中央からずれていませんか。	
温度過上昇防止 	空だきなどで、なべ底が異常に熱くなっています。	温度上昇機能が働きました。なべを下ろして、本体を冷ましてください。冷却ファン停止後、プラグを差し直してからお使いください。
電源電圧異常 または、 	ポータブル発電機などを使っています。	一旦プラグをコンセントから抜いた後、コンセントを単独でご使用ください。それでも直らない場合はお買い上げの販売店、またはお客様相談室にお問い合わせください。
	他の器具とコンセントを併用、もしくは、分岐コンセントを使っています。	
本体内部高温異常 	吸・排気口をふさいでいたりほこりがたまっていませんか。	プラグをコンセントから抜き、吸・排気口をふさいでいるものを取り除く、またはたまったほこりを掃除機で吸い取ってください。
	IH 調理器に適さないなべで調理をし続けていませんか。	プラグをコンセントから抜き、反ったり変形していない、使えるなべで調理してください。(P4 参照)

●その他表示が出た場合や、まだ異常がある場合は、使用を中止してください。

故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みの上、下記の点を確認してください。

状態	考えられる原因	処置
キー操作をしても作動しない	マグネットプラグ・電源プラグが外れていませんか？	プラグを確実に差し込んでください。
調理中に「ブーン」または「ジー」という音がする	「ブーン」音は冷却ファンの音です。	異常ではありません。そのままご使用ください。
	「ジー」音はなべの種類によって共振する音がします。	異常ではありません。なべの位置をずらしたり、載せ直すと止まることがあります。
調理中に加熱が止まる	加熱開始後 2 時間経過していませんか。	切り忘れ自動停止が働きました。安全を確認してもう一度操作をし直してください。
使用中、火力感がなくなる	予熱時間が長すぎたりなべ底の温度が上がると自動的に火力を調整します。	なべを下ろして、本体を十分に冷ましてからご使用ください。
スイッチを切っているのに本体が温かい	プラグを接続していると本体内部の電気部品で約 1W の電力が消費されます。異常ではありませんが、使用しない場合はプラグを外すことをおすすめします。	

それでも解決できないときは

お買い上げの販売店、またはお客様相談室にお問い合わせください。

警告 お客様ご自身での分解・修理・改造はおやめください。

仕様

型番	AIM-IH101
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	1000W
本体サイズ(約)	幅230×奥行263×高さ66mm
本体重量(約)	1.3kg
電源コード長(約)	1.8m
火力調節-加熱調理	約80W相当～約1000W 5段階
火力調節-揚げ物調理	約160～200℃ 5段階

保証とアフターサービス

必ずお読みください

■保証について

- **本製品には保証書がついています。**
保証書は、販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、所定事項の記入および記載内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- **保証期間はご購入の日から1年間です。**
保証書の記載内容により、ご購入の販売店が修理いたします。なお、保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。
- **保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。**
修理によって機能が維持できる場合は、お客様の要望により修理いたします。費用など詳しいことはご購入の販売店にご相談ください。弊社は、販売店からの注文により、補修用性能部品を販売店に供給します。
- **本製品の補修用性能部品の保有期間は、製造打切後6年です。**
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。
- **部品の消耗による部品の交換及びメンテナンスの費用は、保証期間内でも有料となります。**

■アフターサービスについて

使用中に異常が生じたときは、直ちに電源プラグを抜き、お買い上げの販売店に修理を依頼してください。アフターサービスのお申し付けをいただくときは、下記のことをお知らせください。

型 式 …… **AIM-IH101**
故障状態 …… できるだけ詳しく
ご氏名・ご住所・お電話番号

- **アフターサービスについてご不明の場合、その他お困りの場合は、ご購入の販売店またはお客様相談窓口にご相談ください。**
- **アフターサービスご利用の際に商品梱包箱が必要となる場合がございますので、開封後の商品梱包箱は廃棄せず、保管されることをおすすめします。**

■送料規定

- **保証期間中の修理品の送受方法**
原則センドバック方式（お客様にて修理依頼品を弊社修理窓口に発送いただく方法）で、送料は双方元払い（往路：お客様負担、復路：弊社負担）とさせていただきます。

消耗品販売のご案内

次の部品は消耗品です。破損・摩耗したときは新しい部品に交換してください。（有料）

- **新しい部品をお買い求めのときは、当社のホームページまたは以下のお客様相談窓口までお問い合わせください。**

消耗品名 (AIM-IH101 専用)	交換時期の目安
電源コード	破損したり、紛失した場合

■お客様相談窓口

修理に関するご相談ならびにご不明な点は、まずはお買い上げ販売店にお申し付けください。

ナビダイヤル 携帯OK 全国どこからでも 市内通話料でOK

0570-081-634

※お客様が加入されている電話（NTT以外の一般回線、PHS、およびIP電話など）によっては、ご利用できない場合がございます。その場合は、下記電話番号へおかけください。

【受付時間】 祝日を除く 月～金 10:00～17:00（都合によりお休みさせていただく場合がございます）

ツカモトエム株式会社

TEL:03-3279-1511-1512 FAX:03-3279-1515 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町1-6-5

■ツカモトエムオンラインストア

LifePlaza <http://store.tsukamoto-aim.co.jp/>

お取扱上の注意

下記の禁止・警告・注意事項は、安全にご利用いただく上で特に重要な項目ですので、必ずお守りいただきますようお願い申し上げます
誤った使用法は、火傷やケガの原因となる可能性がありますので、本書を熟読の上、正しくご利用ください

※この冊子は必要な時に読めるよう、大切に保管してください

PL TSUKAMOTO


この商品は、ご家庭で調理をするために使うものです。ご使用になる前にこの説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。


お使いいただく前のお願い


- ・初めてご使用になる前に、取っ手やツマミにぐらつきやひび割れなどの不具合がないか安全性をご確認ください
- ・本体底面のシールを必ずはがしてからご使用ください
(ぬるま湯にシール部をひたすとはがしやすくなります)
- ・初めてご使用になるときは、食器用洗剤を使いスポンジ等で内面をよく洗ってください
- ・品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合にはご使用を取りやめ、お買い求めの販売店、または販売元までご連絡ください


珪瑯製品をもっと知っていただくために


- ・珪瑯は金属の表面にガラス質を高温で焼きつけたもの。衛生的で耐酸性に優れ、調理した料理をそのまま冷蔵などで保存するのに最適です
- ・ガス火はもちろん、IH(電磁)調理器にも適しています(珪瑯製品の底径サイズにより、調理器に反応しない場合がありますので、IH調理器の取扱説明書等をご確認ください)
- ・珪瑯表面はガラス質のため、非吸着性に優れた料理のにおいが付きにくいうえ、滑らかで洗いやすいので、清潔さを保ちやすいという特徴を兼ね備えています
- ・珪瑯は製造上、製品の端部に釉薬が定着しにくく、この部分が黒く見えることがあります。これは一層目の珪瑯面で、不良や不具合ではありません。また、製品によっては、工程上、製品の一部をフックで吊るして焼成するため、点状の吊り跡が残り、上記同様黒く見えることがあります。品質、及び使用上問題ありませんので安心してお使いください


 空焚きしないよう十分ご注意ください。万一空焚きしてしまった場合は、水をかけたり、水につけたりして急冷しないでください。急冷しますと珪瑯はガラス質のため、ヒビ割れなど破損の原因になりますので、自然に冷めるのをお待ちください。


 鍋で揚げ物をするときは蓋をしなしてください。また揚げ物をしているときは鍋のそばから離れないでください。気付かない間に油の温度が上昇し火災の危険があります。


 天ぷら等の揚げ物料理に際しては、油温を200℃以上にしないでください。また、500ml未満の油量で調理しないでください。


 加熱調理中や調理の直後は本体および取っ手やふたのツマミは熱くなっており、火傷の危険があります。必ずミトンや鍋つかみ等を使用してください。特に幼児の手に触れることの無いよう十分ご注意ください。


 取っ手、取っ手の付け根部、ツマミ等がヒビ割れや変形、破損をした場合使用を中止してください。また、ご自分で修理・改造してご使用になるのはおやめください。脱落による火傷など事故につながる恐れがあります。


 製品はコンロ(ごたく)の中央に置き、炎が底面より大きくならないよう火力を調節してください。炎が底面からはみ出した状態ですと取っ手が焦げたり、変形による破損、また取っ手の加熱による火傷の危険があります。2口以上のコンロを同時に使用するとき、隣接するコンロの炎が取っ手に当たらないようご注意ください。


 製品はコンロ上の正しい位置に置いてご使用ください。不安定な状態でのご利用は、製品の脱落転倒をまねく恐れがあり大変危険です。ごたくのサイズと本体径が合わず座りの悪い場合は、ごたくの上にもち網などを置き、安定性を確保してからご使用ください。

 電子レンジでは使用できません。使用すると電子レンジの故障や火災の原因となる恐れがあります。


 ストープの上での使用は厳禁です。ストープの上で使用しますと本体が倒れる恐れがあり、火傷の危険があります。


 フタはオープンレンジで使用しないでください。木製ツマミの破損の原因になります。(鍋本体は、オープンレンジでご使用可能です)


 満水の状態では使用しないでください。容量の表示は満水容量なので、その60%~70%を目安にご使用ください(機種によって実用量に違いがあります)調理物が吹きこぼれた場合、ガスの火を消してしまうことがあります。火災や火傷など事故の危険性がありますので、火加減や調理物の量に十分注意し、調理中はそばを離れないようにしてください。

 調理物(特にみそ汁等)によっては、調理中や再加熱(温め直し)の際に内容物が急にふき出したり(突沸現象)、場合によっては鍋が転倒して火傷や物品を破損する恐れがあります。特に赤だしみそ(だし入り豆味噌)や具の少なくなった味噌汁を再加熱(温め直し)する際は下記事項をお守りください。

- ①調理物をお玉でよくかき混ぜてから加熱をする
- ②強火で一気に煮立てない
- ③煮たての際は、お玉でよくかき混ぜながら加熱する

 炒め物にはご使用できません。高温の炒め物は空焚きと同様の状態になり危険です。木製部品は、食器洗浄機での洗浄はできません。木製部品の変形・破損等の恐れがあり危険です。

 スチールたわしや磨き粉、研磨剤の入ったクレンザーは使用しないでください。珪瑯面を傷つけることになります。ぶつけたり、高いところから落とすなど、強い衝撃を与えないでください。珪瑯はガラス質のため、製品表面にヒビ割れが生ずる恐れがあります。

 *ご使用後*乾燥のための空焚きをしないでください。洗った後、乾燥させるために加熱すると空焚き状態になります。空焚きしますと、珪瑯層のヒビ割れや底面の溶解につながる危険性がありますので、絶対にしないでください。水分は柔らかい布などでふきとり、自然乾燥させてください。

クッキングヒーターでご使用の際は ※お使いのクッキングヒーターの取扱説明書に則って正しくご使用ください

- ・空焚きは絶対にしないでください。空焚きは極度に高温になるため、珪瑯が溶解しクッキングヒーター破損の原因となります
 - ・IH調理器でご使用の際は、必ず中レベル以下からご使用ください。珪瑯製品は鉄とガラスでできているため、調理開始からレベル強で入力すると、鉄とガラスの熱膨張係数の差異により珪瑯層にダメージが生じひび割れや剥離が発生する恐れがあります
 - ・とくにIH調理器では、鍋の中に水分以外の固形物(ゆで玉子やお餅など)が入っている場合は、必ず定期的にかき混ぜるようにしてください。固形物が鍋底にはりつき、部分的に空焚き状態となる恐れがあります
 - ・効率よく加熱するために、底についた水分はきれいに拭き取ってください
 - ・鍋はヒーターの中央部に置いてください
 - ・空焚きや落下などで変形やがたつきなどの異状が生じた場合は、ただちに使用を中止してください
- ※IH調理器によっては、底径の小さいものには反応しない場合があります。IH調理器の取扱説明書をご確認ください

上手な使い方・お手入れについて

- ・スチールたわし、磨き粉などの使用は、珪瑯面を傷つけます。ご使用後は食器用洗剤を使い、スポンジでよく洗い、乾燥させてください
- ・茹で物をする際は、ゆとりのある大きさのお鍋をご使用ください。水の量が少ないと食材がこびりつくことがあります
- ・こびりつき・焦げつきには・・・市販の重曹を使用して洗うとよく落ちます
- ・焦げつきがひどいときは・・・一例として、鍋の焦げついた位置まで水を張り、重曹を適量(大さじ1杯位)入れ、沸騰させます。火を止め数時間おくと焦げが浮き上がってくるので、洗い流してください

珪瑯両手ハンドルについて

- ・図の両手ハンドル内側の黒い穴は、珪瑯の焼付工程上必要な空気抜き穴です。調理後ハンドルが熱いうちに長時間水の中に浸け置くことは避けてください(ハンドル内部に水が入り、サビが発生する可能性があります)
- ・サビが発生した場合は、できるだけ早めにスポンジたわし等で洗い落としてから水分を拭き取り、よく乾燥させてください
- ・ハンドル裏側の黒い線は製造上必然的に生ずるもので、不具合ではなく、使用上まったく問題ございません。

木製部品について

- ・長時間木部を水に浸けておかないで下さい。木製パーツ部の過度な水分吸収・乾燥により、変形や割れを誘発し、破損や脱落を引き起こす可能性があります。

<p>製造元: 富士ホーロー株式会社 〒111-0052 東京都台東区柳橋2-4-4 03(3851)7241 http://www.fujiware.com/</p>	<p>販売元: ツカモトエィム株式会社 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町1-6-5 03(3279)1511 http://www.tsukamoto.co.jp</p> <p>原産国: タイ (日本企画)</p>
---	---



木製ツマミ付き鍋

