



取扱説明書

保証書付

IHクッキングポット YECP-S100



最新情報はオリジナルブランドページ

YAMAZEN BOOKを
チェック!



随時情報を更新中!

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

もくじ

安全上のご注意	1-4
各部の名称	5-6
操作パネルの説明	7
使える鍋	8
使えない鍋	9
使用方法	10-13
調理のポイント	14
お手入れの仕方	15
ホーローマルチポット取扱説明	16-20
故障かな?と思ったら	21
アフターサービス	22
保証書	裏表紙



警告

- ペースメーカーなど医用電気器機を体内に装着されている方は、医師と相談してください。
本製品の動作がペースメーカーなどに影響を与えることがあります。

この製品はご家庭での調理用です。不適切な取り扱いは事故につながりますので、初めてご使用の際は必ずこの「取扱説明書」をお読みいただき、適切な取り扱いをお願いいたします。本取扱説明書は大切に保管してください。

安全上の

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

表示内容を見逃して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。



警告

この表示の欄は、「死亡または重傷を負う可能性が想定される」内容です。



注意

この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。



この絵表示は、
してはいけない
「禁止」内容です。



この絵表示は、
必ず実行していただく
「強制」内容です。



警告



禁止

揚げ物調理する場合の警告。

- 揚げ物の場合は、付属のホーローマルチポット以外の鍋は使わないでください。
- 500g未満の油では調理しないでください。



相談

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ご相談を。

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。



水場使用
禁止

水につけたり、かけたりしない。

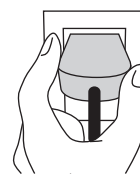


感電・ショート・故障の原因になります。



プラグを
持って抜く

電源プラグを抜くときは、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。



禁止

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、ケガをする恐れがあります。



禁止

電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。



感電、ショート、発火の原因になります。

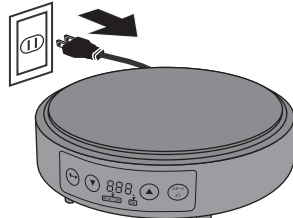
ご注意

警告



電源プラグを
抜く

使用時以外は、電源プラグ
をコンセントから抜く。

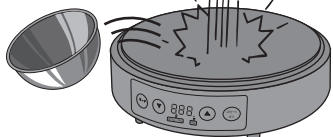


ケガ、やけどや、
感電・火災の原因になります。



禁 止

トッププレートに衝撃を
加えない。

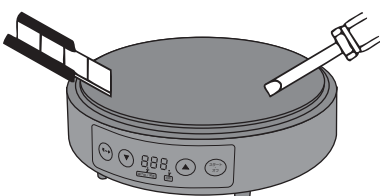


万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと、
加熱し過ぎたり、異常動作や感電の原因になります。
●このような場合はコンセントから電源プラグを抜い
て使用を中止しすぐに修理を依頼してください。



分解禁止

修理技術者以外の人、絶対
に分解・修理・改造は行わない。

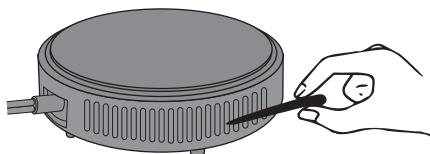


発火したり異常動作して、ケガをすることがあります。
修理は販売店にご相談ください。



異物入れ
禁 止

吸・排気口や、すきまに、ピンやフォーク、針金などの
金属物や異物を入れない。



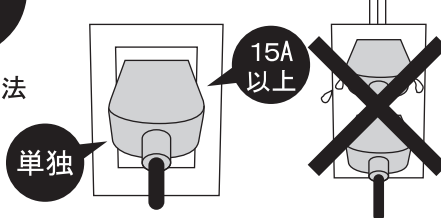
感電や異常動作して、ケガをすることがあります。

警告



電源使用法
厳 守

定格15A以上のコンセント
を単独で使う。

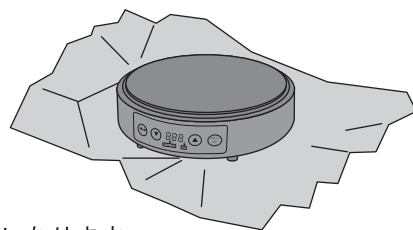


他の器具と併用、タコ足配線をするコンセント部
が異常発熱して発火することがあります。



禁 止

アルミ箔や油よけ用アルミ
シートの上では使用しない。



火災の原因になります。

注意



禁 止

交流100V以外では使用
しない。

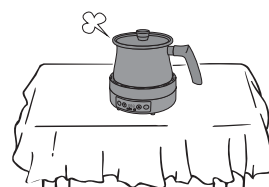


火災・感電の原因になります。



禁 止

吸・排気口をふさがない。



紙や布、テーブルクロスやじゅうたんなど、吸い込み
やすいもの、熱に弱いものの上で使用しない。
吸・排気口をふさぐと本体内部の温度があがり、
火災の原因になります。

安全上の

⚠ 注 意



電源プラグ・器具用プラグのほこりなどは定期的にとる。

電源プラグの掃除



プラグにほこりがたまると、湿気などで漏電不良となり、火災の原因になります。

●プラグを抜き、乾いた布でふいてください。



使用できる鍋以外の物はのせない。缶詰、アルミ箔、金属製品、レトルトパックやアルミ箔を貼った容器や袋、金属製の缶、湯たんぽなどを置かない。

禁 止

調理以外の目的でIH調理器を使用しないでください。



ボンベ、スプレー缶

破裂、発熱して、ケガ、やけどをすることがあります。発煙や発火し、火災の原因になります。



電源コードをキズつけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり束ねたりしないでください。

禁 止

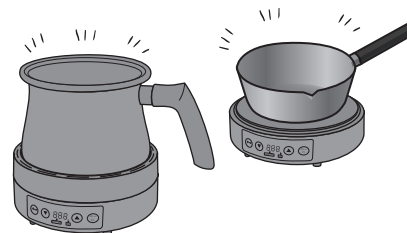


また、重たい物をのせたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。



空だき加熱をしない。

禁 止

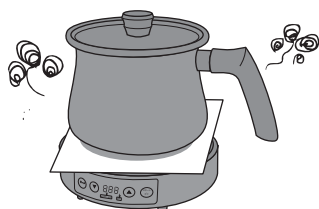


やけどをすることがあります。本体や鍋が破損します。発煙や発火し、火災の原因になります。



鍋の下に紙・アルミ箔・よごれ防止シートなどを敷かない。

禁 止



火災の原因になります。鍋の温度を正しく検知できない場合があります。



使用后しばらくは、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。

接触禁止



やけどをすることがあります。



本体に鍋をのせたまま持ち運ばない。

禁 止

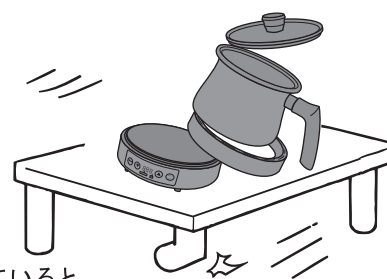


鍋が滑り落ちて、やけどの原因になります。



不安定な所では使わない。

禁 止



本体が傾いていると、鍋が滑り落ち、やけどやケガの原因になります。

ご注意

！ 注 意



禁 止

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することがあります。



禁 止

他の器具（ガスコンロ）などであらかじめ加熱した油を使わない。



温度制御装置がはたらかず、異常加熱し火災の原因になります。



電源を切る

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になります。



油の飛び散りに注意

揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する。

やけどの原因になります。

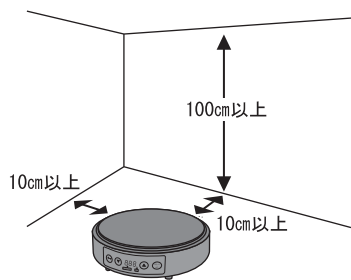
※油の飛び散りは、材料の下ごしらえなどで少なくできます。

- なべの内側に水滴が付いたまま油を入れないでください。
- 調理中は顔を近づけないでください。
- 油が適温にならないうちに材料を入れないでください。油温が上がってくると、油が飛び散って危険です。

お 願 い

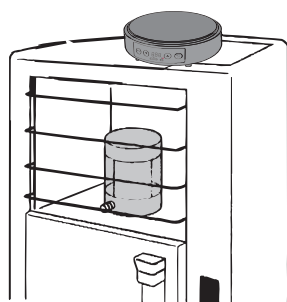
1

本体の上方や周囲に可燃性の壁や棚があるときは、十分に離れた所でお使いください。



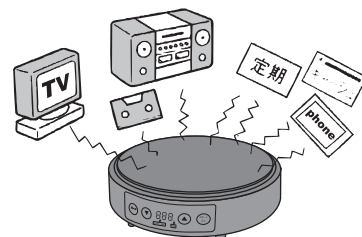
2

ガスレンジやストーブ、電子レンジの上にのせて使用しないでください。



3

磁力線が出ているため、磁気に弱いものなどを近づけないでください。



- ラジオ・テレビ・パソコン・補聴器など（雑音の入る恐れがあります。）
- キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど（記憶の消える恐れがあります。）

4

据え置きタイプやビルトインタイプのIHの調理器の近くで本機を使用しないでください。またIH調理器、IH炊飯器、カセットコンロ、電気コンロなどを重ねて使用しないでください。誤作動や故障、火災の原因となります。

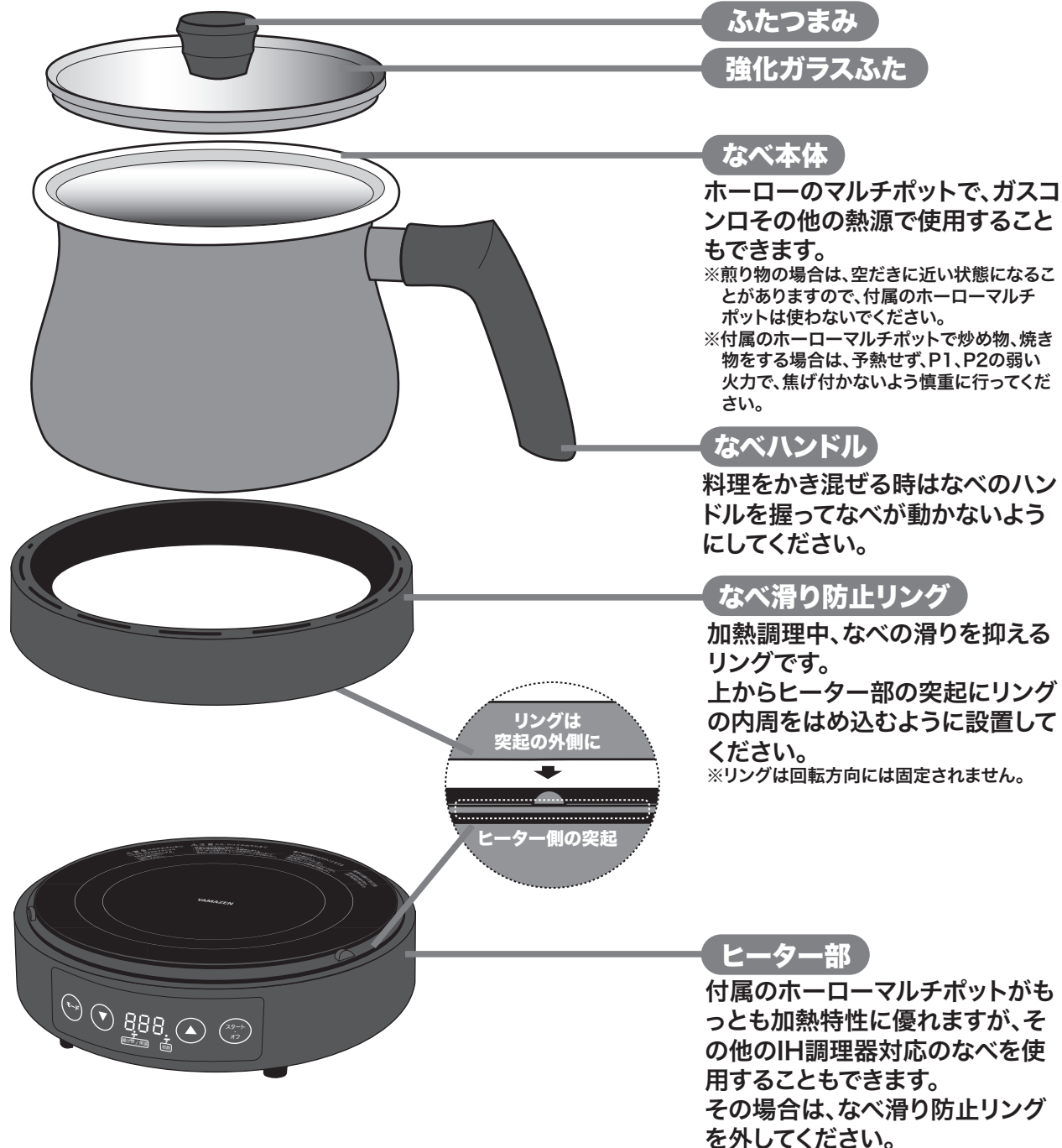
5

本品は家庭用です。業務用として使用しないでください。業務用として使用した場合は、著しく寿命が縮まります。

各部の名称

●製品構成

<本体正面>

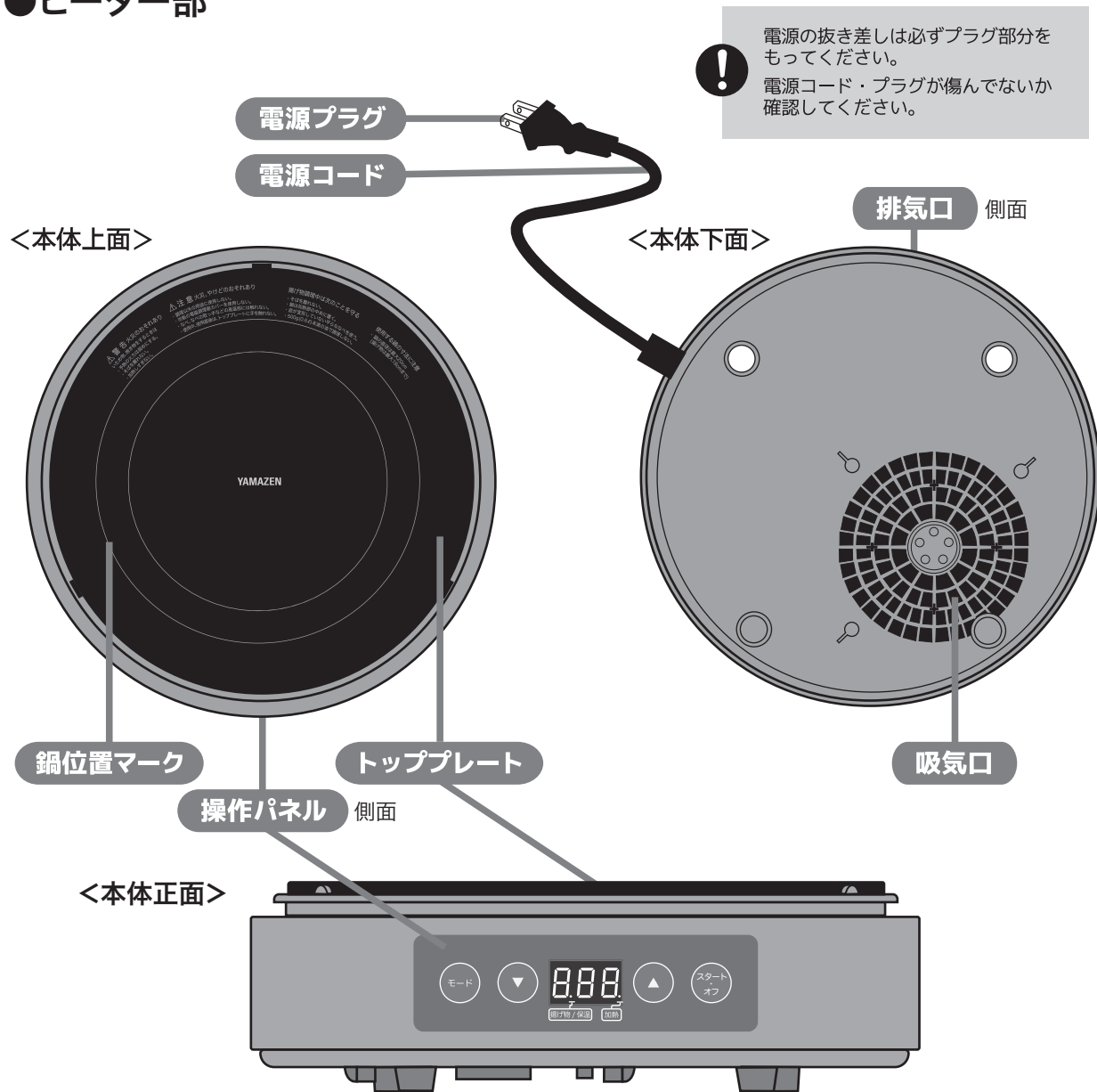


警告

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・ケガの恐れがあります。

各部の名称

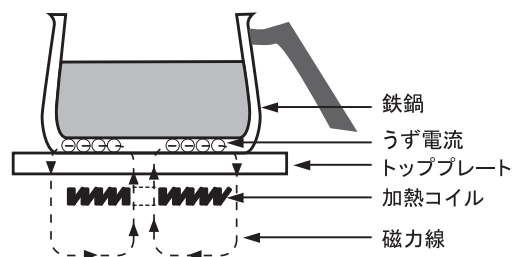
●ヒーター部



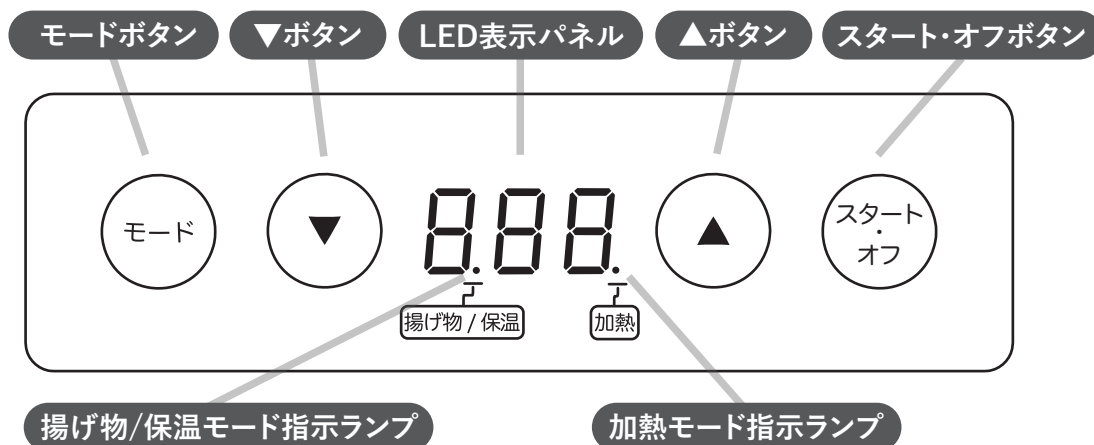
- ※ 鍋位置マークは使える鍋の最大 / 最小サイズを示したものではありません。
- ※ 使い始めは、排気口からにおいがする場合がありますが、故障ではありません。
- ※ 操作パネルには、生産・運搬時の保護シート（透明なフィルム）が貼ってあります。
最初にご使用になるときは、剥がしてお使いください。

IH調理器の加熱のしくみ

加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。
そこに鉄鍋などをのせると、鉄鍋にうず電流が生じ、鍋自体が発熱します。



操作パネルの説明



操作ボタンの説明

- ・ **スタート・オフボタン** : 加熱スタート/停止、電源オフを行います。
- ・ **モードボタン** : 加熱モード(加熱・揚げ物/保温)の設定を行います。
- ・ **▲ボタン** : 火力または温度の設定値の上への変更を行います。
- ・ **▼ボタン** : 火力または温度の設定値の下への変更を行います。

※火力 : P1(250W)・P2(400W)・P3(600W)
: P4(800W)・P5(1000W)

・火力値は平均値で、実際の数値とは異なる場合があります。また、内蔵センサーがトッププレートの高温を検知した場合、安全装置がはたらき火力を下げる場合があります。

※温度 : 40℃・50℃・60℃・70℃
: 80℃・95℃・160℃・170℃
: 180℃・190℃・200℃

・設定温度は目安です。ご使用状況によって変動します。

■安全機能

電源切り忘れ防止 自動OFF	最後のキー操作から何も操作をしないで約60分(揚げ物)、約120分(加熱)、180分(保温)が過ぎた場合には、自動的に電源がOFFになります。
鍋検知センサー機能	使える鍋、使えない鍋を自動検知します。(使えない鍋は、加熱をやめ、電子音でお知らせし、約2分後に運転が停止します)
鍋なし 自動OFF	鍋をはずすと加熱をやめ、電子音でお知らせし、約2分後に運転が停止します。
小物発熱防止 自動OFF	ナイフ、フォークなどの小物の場合は加熱をやめ、電子音でお知らせし、約2分後に運転が停止します。
空だき防止 自動OFF 異常温度上昇防止	鍋底の温度が異常に上がりすぎたとき、電子音が鳴り、すぐに運転が停止します。

使える鍋

加熱調理のとき

使える材質

- 本製品付属のマルチポット (鉄ホーロー)



※煎り物の場合は、付属のホーローマルチポットは使わないでください。また、炒め物、焼き物は予熱せず、P1、P2の火力で、焦げ付かないよう慎重に行ってください。

- IH対応アルミ鍋



鍋底に金属板がついているもの

- 鉄



- 鉄鋳物



- 鉄ホーロー



- ステンレス (18-0, 18-8, 18-10)



※底の厚さが0.7mmを超えると火力が弱まります。形状によっては使えない場合もあります。

- ステンレス製やかん



- 多層銅鍋

※種類によっては使えない鍋もあります。

- IH用土鍋

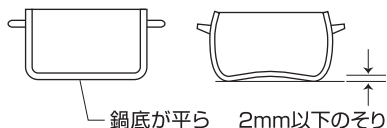


- IH対応アルミはく製の容器 (コンビニの鍋焼きうどん等)



直径18cm以下

底形状



鍋底が平ら 2mm以下のそり

大きさ

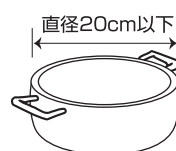
焼き物などで使用するフライパンは底が平らなものをお使いください。

- 小さい鍋



直径12cm以上

- 大きい鍋

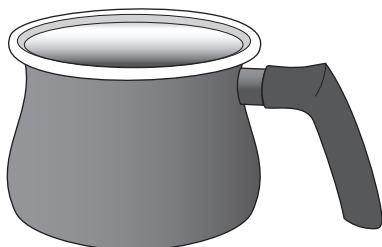


直径20cm以下

揚げ物調理のとき

使える鍋

- 本製品付属のマルチポット (鉄ホーロー)



本製品は、付属のホーローマルチポットで最適な揚げ物調理ができるように調整されています。

揚げ物調理には、必ず付属のホーローマルチポットをご使用ください。他の鍋では、温度が不安定になったり、油温が異常上昇したり、発火の原因になる場合があります。

ステンレス鍋のご注意

- ステンレス鍋には使えない鍋もあります。ご使用前にP7の ■安全機能の「鍋検知センサー機能」を読んで、鍋の確認をしてください。ステンレス鍋 (18-8、18-10) は、「使える鍋」として見わけますが、揚げ物の場合は使わないでください。

IH対応アルミはく製容器のご注意

- 大きさや鍋底の厚さなどによっては使えないものもあります。
- 火力は「P3/中」以下で、長時間の加熱は避けてください。
- 調理中はそばを離れないでください。アルミ容器が磁力で浮いたり動く場合があります。

IH用土鍋のご注意

- IH用土鍋には使えない土鍋もあります。
- 普通の土鍋の中にステンレス板を入れ反応させるものなどは、鍋検知できない場合もあります。
- 火力は「P3/中」以下でお使いください。

使えない鍋

加熱調理のとき

使えない材質

●耐熱ガラス



●陶磁器

●普通の土鍋



●銅



●アルミ



●ステンレス製
ボール



※調理器具（鍋、フライパン、やかん）以外は使用できません。

底形状



底が丸い



2mmを超える
足がある



2mmを超える
そりがある

大きさ

●小さい鍋



直径12cm未満

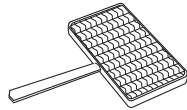
●大きい鍋



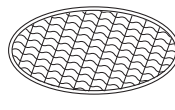
直径20cmを超える鍋

その他の使えない物

●魚焼き網



●網



※ナベセンサーで鍋を見分ける時は、P7の安全機能をお読みください。

※底に2mmを超える反りがあっても、形状によっては使えるとセンサーが判断する鍋がありますが温度センサーが正しく働かなくなるので使用しないでください。

揚げ物調理のとき

本製品は、付属のホーローマルチポットで最適な揚げ物調理ができるように調整されています。

揚げ物調理には、必ず付属のホーローマルチポットをご使用ください。

他の鍋では、温度が不安定になったり、油温が異常上昇したり、発火の原因になる場合があります。

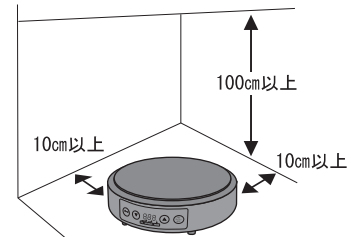
使用方法／加熱のとき

加熱モードとは

加熱モードでは、IH 調理器の出力を設定し、加熱を行います。お湯を沸かすなどの用途に使用します。初期の設定値は P1(250W)です。

<設定値>

- ・ P1(250W) (弱火)
- ・ P2(400W) (中弱火)
- ・ P3(600W) (中火)
- ・ P4(800W) (中強火)
- ・ P5(1000W) (強火)



⚠ 注意

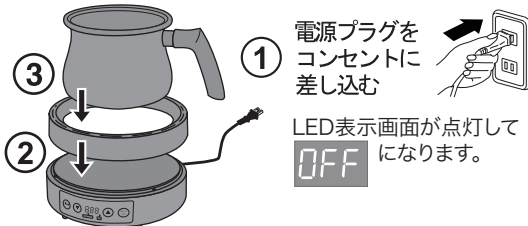
※本体を10cm以上壁より離さないとい十分な内部冷却が出来ずに安全装置が働く場合がありますのでご注意ください。

※本体の上や周囲に壁や棚がある場合には、十分に離して使用して下さい。

※紙やアルミ箔、アルミシート、テーブルクロスなど燃えやすいものを本体の下に敷かない。

※この商品はご使用状況に応じて、吸気口のファンの回転が変化します。ファンは本体の内部を冷却するためのものです。

① 電源プラグをコンセントに差し込みます。



⚠ 使う前に、電源プラグにほこりや異物がついていないことを確認して下さい。

② 鍋すべり防止リングを取り付けます。

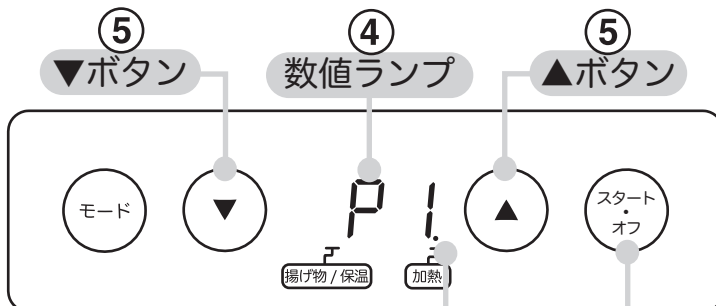
上からヒーター部の突起にリングの内周をはめ込むように取り付けます。

③ 鍋に水などを入れ、プレート中央にのせます。

※直径 20cm より大きい鍋、12cm より小さい鍋は使えません。

※使える鍋、使えない鍋については、8・9 ページをご覧ください。

※付属のホーローポットで炒め物、焼き物を行う場合、予熱せず、P1、P2 の弱い火力で焦げ付かないよう慎重に行ってください。



加熱モード指示ランプ

④

スタート・オフボタン

④ ⑥

④ スタート・オフ ボタンに1回触れると、加熱を開始します。

数値ランプが **P1** になります。これは加熱の初期設定 250W (弱火) です。

加熱モード指示ランプが点灯します。

※鍋をのせていなかったり、使えない鍋をのせた状態では電子音が鳴ります。

⑤ ▼ ▲ ボタンに触れて出力を調節することができます。

P1/P2/P3/P4/P5 などの出力目安が数値ランプで表示されます。

加熱中に▲/▼ボタンを押して出力を変更することができます。

⑥ 加熱を終了する場合は、スタート・オフ ボタンに1回触れて運転をオフにします。

ファンの運転が停止してから、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。あたたかい鍋などがのっている場合はファンが停止するまで時間がかかる場合があります。電源コードを接続していると、わずかですが電力を消費します。

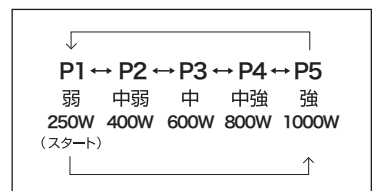
⚠ やけどの恐れあり

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、触れるとやけどをする恐れがあります。

加熱停止後、トッププレートが熱い状態の場合、数値ランプは **HHH** と表示します。

熱効率のよい本製品付属のホーローマルチポットは加熱速度が速いため、火力には十分注意してください。

※加熱調理のポイント(P14)を参照してください。



P1 の時に ▼ に触れると P5 に移動します。

P5 の時に ▲ に触れると P1 に移動します。

加熱調理の例 お米の炊きかた

- ①米を洗い、30分以上、水(分量外)に浸けてから水を切ります。
- ②付属のホーローマルチポットに①の材料と、水を入れて蓋をし、P3で下の表のように加熱します。
- ③全体が沸騰した状態になったらP1に弱めて下の表のように加熱し、水分がなくなってきたら加熱を止め、蓋を取らずにポットをヒーターに乗せたまま15分間蒸らしてできあがりです。

水分量や加熱時間は、気温やお米の品種によって、また、好みによっても変わりますので、調節しながら調理してください。

白米1合

材 料	米1合、水200ml
浸水時間	30分間以上
モ ー ド	加熱モード P3 / P1
時 間	P3加熱6分間、P1加熱10分間、 蒸らし15分間

白米2合

材 料	米2合、水400ml
浸水時間	30分間以上
モ ー ド	加熱モード P3 / P1
時 間	P3加熱6分間、P1加熱11分間、 蒸らし15分間

※煎り物の場合は、付属のホーローマルチポットは使わないでください。

使用方法／揚げ物・保温のとき

揚げ物 / 保温モードとは

揚げ物 / 保温モードでは、ご希望の温度を設定し、自動的に加熱と保温を行います。高温に設定して揚げ物、低温に設定して低温調理やできあがった料理の保温をすることができます。初期の設定値は 95(°C) です。

※設定温度は目安です。ご使用状況によって変動します。

<設定値>

・40°C ・160°C
・50°C ・170°C
・60°C ・180°C
・70°C ・190°C
・80°C ・200°C
・95°C

⚠ 注意

※本体を10cm以上壁より離さないと十分な内部冷却が出来ずに安全装置が働く場合がありますのでご注意ください。

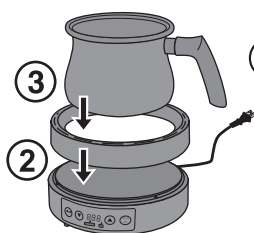
※本体の上や周囲に壁や棚がある場合には、十分に離して使用して下さい。

※紙やアルミ箔、アルミシート、テーブルクロスなど燃えやすいものを本体の下に敷かない。

※不適切な鍋を使うと、急激に油の温度が上がり発火することがあります。

※この商品をご使用状況に応じて、吸気口のファンの回転が変化します。ファンは本体の内部を冷却するためのものです。

① 電源プラグをコンセントに差し込みます。



電源プラグを
コンセントに
差し込む
LED表示画面が点灯して
OFF になります。

⚠ 使う前に、電源プラグに
ほこりや異物がついていないことを確認して下さい。

② 鍋すべり防止リングを取り付けます。

上からヒーター部の突起にリングの内周をはめ込むように取り付けます。

③ 揚げ物モード(温度設定:160°C / 170°C / 180°C / 190°C / 200°C)の場合、あらかじめ鍋に油を500g以上入れ、プレートの中央にのせます。

- ※油はかならず 500g 以上入れてください。量が少ないと温度が上がりすぎ、発火するおそれがあります。
- ※鍋は必ず付属のホーローマルチポットを使用してください。
- ※他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使わないでください。温度制御装置がはたらかず、異常加熱し火災の原因になります。



加熱モードでの揚げ物調理は、火災の原因になるので絶対にしないでください。



やけどの恐れあり

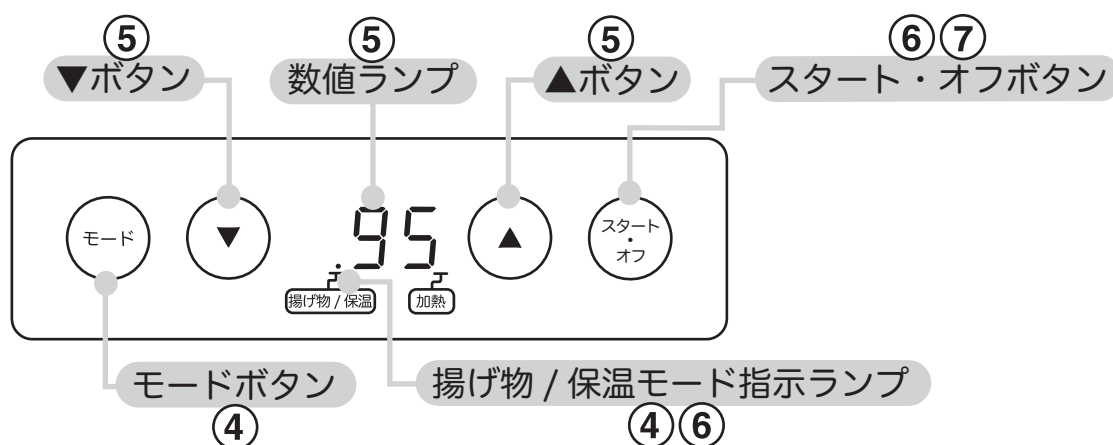
使用後しばらくは、鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため、触れるとやけどをする恐れがあります。

加熱停止後、トッププレートが熱い状態の場合、数値ランプは **HHH** と表示します。

熱効率のよい本製品付属のホーローマルチポットは加熱速度が速いため、火力には十分注意してください。

※揚げ物調理時には、必ず付属のホーローマルチポットを使用してください。

- ③ つづき 保温モード(温度設定:40℃ / 50℃ / 60℃ / 70℃ / 80℃ / 95℃)の場合は、低温調理や保温するものを鍋に入れ、プレートの中央にのせます。



- ④ モード ボタンに1回触れて、揚げ物/保温モードに切り替えます。

初期状態の加熱モードから揚げ物 / 保温モードに切り替わります。

切り替わると、揚げ物 / 保温モード指示ランプが点灯します。数値ランプが **.95** になります。

- ⑤ ▼ ▲ ボタンに触れて温度を設定します。

40/50/60(℃) などの設定温度が数値ランプで表示されます。

設定温度は目安です。ご使用状況によって変動します。

※揚げ物調理のポイント(P14)を参照してください。



200(℃) の時に ▲ に触れると 40(℃) に移動します。

40(℃) の時に ▼ に触れると 200(℃) に移動します。

※設定温度が 40 ~ 95℃が保温モード、160 ~ 200℃が揚げ物モードになります。

- ⑥ スタート・オフ ボタンに触れて加熱を開始します。

揚げ物 / 保温モード指示ランプが点灯から点滅に変わり、加熱を開始します。

加熱中に▲/▼ボタンを押して設定温度を変更することもできます。

揚げ物 / 保温モード指示ランプは、設定温度に達すると、ピピピという電子音とともに点滅から点灯に変わり、予熱完了をお知らせします。

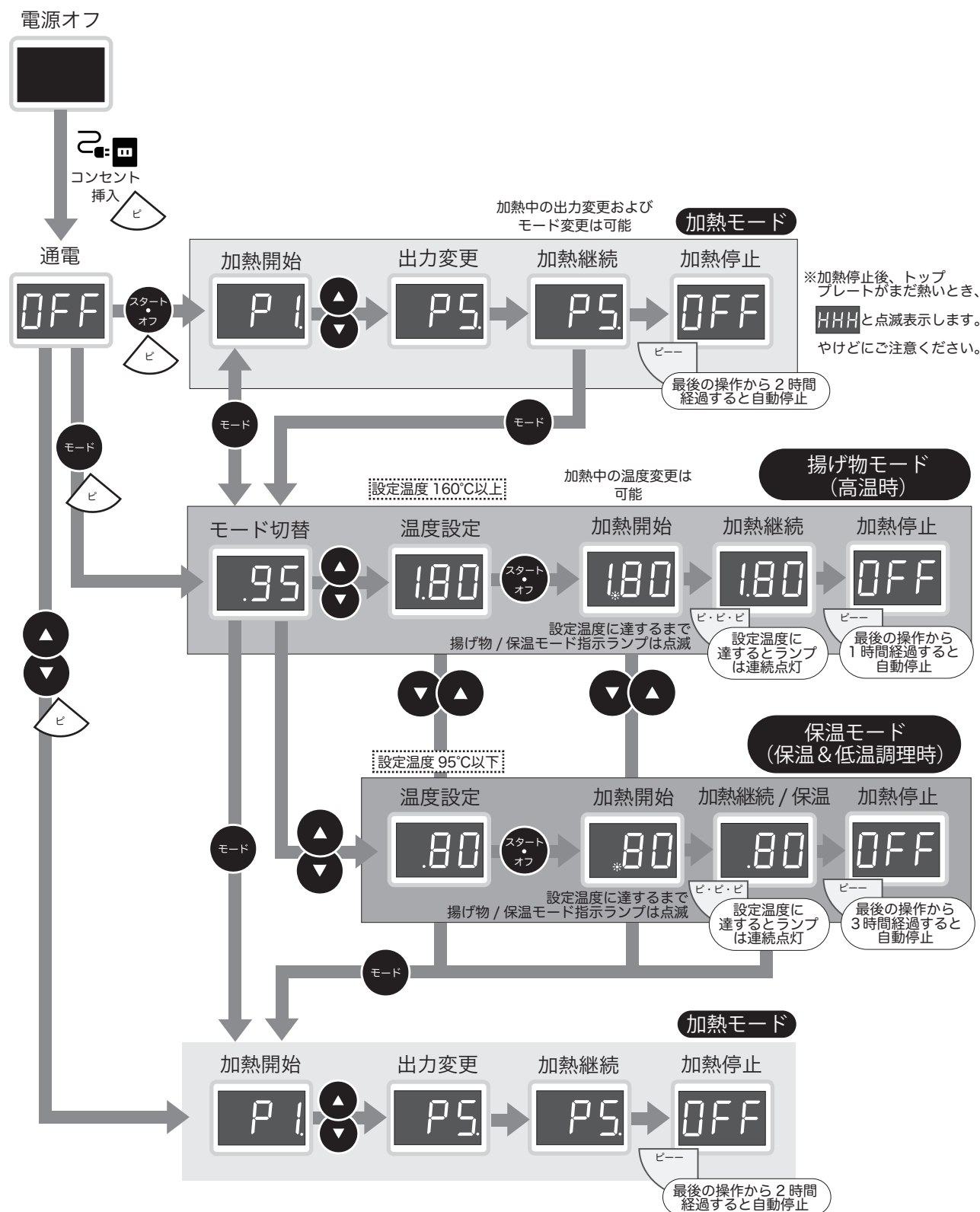
電子音が鳴ったら調理します。

揚げ物調理中はそばを離れないください。

- ⑦ 加熱を終了する場合は、スタート・オフ ボタンに1回触れて運転をオフにします。

ファンの運転が停止してから、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。あたたかい鍋などがのっている場合はファンが停止するまで時間がかかる場合があります。電源コードを接続していると、わずかですが電力を消費します。

使用方法／操作音と表示画面の遷移一覧



※操作の流れなど製品の仕様は予告なく変更することがあります。あらかじめご了承ください。

調理のポイント

加熱調理のポイント

加熱調理のメニュー例と
火力調節の目安

調理開始の火力目安
火力調節の目安

※これは火力調節の目安です。鍋の種類や材料の量によって、火力を調節してください。

メニュー		火力表示					火力調節のポイント 
		P1 約 250W   弱	P2 約 400W   ●	P3 約 600W  中	P4 約 800W   ●	P5 約 1000W  強	
煮る	寄せなべ すき焼き 水炊き うどんすき						火力を強に合わせ、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						火力を強に合わせ、 沸騰したら火力を弱める。
蒸す	茶わん蒸し						沸騰したら火力を弱める。
ゆでる	野菜						
焼く	ホットケーキ お好み焼き ハンバーグ クレープ 鉄板焼き						予熱してから焼き色を見ながら 火力を調節する。 ※付属のホーローポットを使う場合は 予熱せず P1、P2 の弱火で慎重に行う。

揚げ物調理のポイント

揚げ物調理のメニュー例と
温度設定の目安

温度設定の目安

※これは温度設定の目安です。材料の量によって、温度を調節してください。

メニュー	設定温度	160	170	180	190	200	上手に揚げるポイント 
		○	○	○	○	○	
野菜の天ぷら							①油の量は 500g以上900gまで。 ②材料にあった温度で揚げる。 ③油が適温になってから材料を入れる。 ④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) ⑤油をよくきる。 ⑥天かすをこまめにとる。
魚介類の天ぷら							
フライ・鶏の唐揚げ							
コロッケ・冷凍食品							
ドーナツ							

火力調節・温度設定の注意点

加熱調理

- 加熱モードでは、焼き物調理を行った場合に、IH調理器が空だきと判断し、正常に調理できないことがあります。このときは揚げ物モードの低い温度でおためしください。
- 加熱モードで揚げ物はしないでください。
- 火力調節は、材料、量、鍋の形状、材質などにより異なります。様子を見て火力を調節してください。
- 付属のホーローポットを使った炒め物、焼き物の場合は、P1、P2の火力で慎重に行ってください。

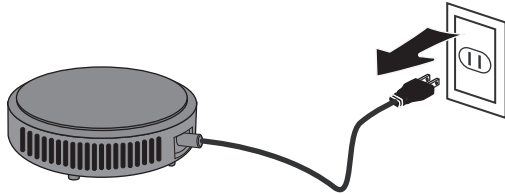
揚げ物調理

- 揚げ物調理時は、必ず付属のホーローマルチポットを使用してください。
- 温度調節の範囲は、本製品に付属のホーローポットを使った場合です。
- 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。

お手入れの仕方

ご使用のたびにお手入れを行ってください。
(よごれたまま使用すると、変色やこびり付きの原因になります。)

- ① 必ず電源プラグを抜いて、トッププレートが完全に冷めたことを確認してからお手入れを始めてください。



- ② よごれをきれいに拭き取ります。



- ベンジン・シンナーをよごれ落としとして使用しないでください。
- 水洗いはしないでください。

● 軽い よごれ

水を含ませ、しぼったふきんで拭き取ります。

● 油 よごれ

台所用洗剤で拭き取ります。

● トッププレートの取れにくいよごれ

磨き粉（クレンザー）などを少量付け、ナイロンたわしなどでこすり取ります。

- ラップやアルミ箔を丸めてこすると、よごれがとれやすくなります。
- 鍋を焦げ付かせたりすると、トッププレートがひどくよごれることがあります。
- トッププレートや鍋底に油よごれがついたまま加熱すると、よごれがトッププレートに焼き付いて、取れにくくなりますのでご注意ください。

● 吸・排気口のほこり

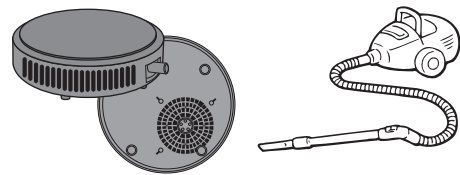
1 ヶ月に1度は、吸・排気口にたまったほこりを掃除機で吸い取ってください。（ほこりが付いたまま使用すると、故障の原因になります。）



※トッププレート以外は、磨き粉・たわしを使わないでください。（表面をキズつけます。）



※金属たわしなどはキズをつける恐れがあるので使用しないでください。



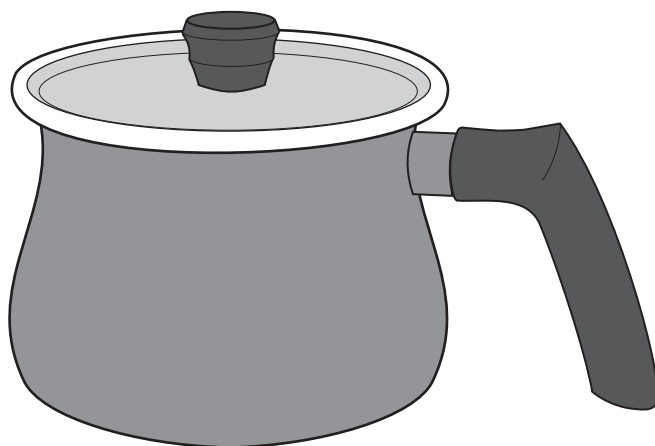
仕 様

品 名	IHクッキングポット
品 番	YECP-S100
電 源	AC100V 50Hz/60Hz
消費電力	1000W(±10%)
加 熱	約250W～1000W(平均値)

揚 げ 物	約160℃～200℃
低温・保温	約40℃～95℃
本体寸法	幅 約195mm×奥行 約195×高さ 約62mm (鍋滑り防止リングを含まない)
本体重量	約1.1Kg(鍋滑り防止リングを含まない)
電源コード長	約1.9m

IHクッキングポット
YECF-S100 付属

ホーローマルチポット取扱説明



このマルチポットは家庭で調理するために使うものです。
ご使用の際には取扱説明をよく読んでから使用してください。
不適切な取り扱いは事故につながります。



さまざまな熱源に対応。ガスコンロでも使えます。

使用上のご注意

！ 警告

※空炊き禁止 ※加熱中は火元を離れない ※調理以外の使用禁止
※の項目を守らないと**事故や火災の原因になります。**

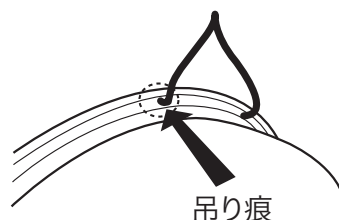
ホーローマルチポットの特徴

- ホーローマルチポットのホーローは、プレス成形された低炭素鋼板の表面にガラス質の釉薬を何層にもかけて焼成したものです。ガラスの器同様、耐薬品性、耐酸性に優れるため、ジャムを煮つめたり、調理した料理を保存したりするのに向いています。
- ホーローマルチポットのガラス質の表面は汚れや臭いを吸着しにくく、洗いやすいという特長があります。また、調理中の有害物質の溶け出しもありません。
- ホーローマルチポットは1mm厚の低炭素鋼板を使用しており、加熱時の熱伝導や保温性に優れています。また、IHクッキングヒーターによる加熱特性も優れています。
- ホーローマルチポットは、低炭素鋼板をプレス加工したものですので、釉薬のかかりにくいヘリ部分は鉄さび(酸化鉄)が発生しやすくなっています。ご使用にともない、釉薬がはがれた部分も鉄さびが発生しやすくなります。
- 煎り物の場合は、付属のホーローマルチポットは使わないでください。
- 炒め物、焼き物の場合は、予熱せずP1、P2などの弱い火力で焦げ付かないように慎重に行ってください。
- 鍋(鉄芯材)とホーローの膨張率は異なるため、火加減が強い場合、焦げ付きを起こした場合、空炊き、急激な温度変化などにより、細かなひび割れ(マイクロクラック)が生じる場合があります。その状態でも引き続きご使用いただけますが、ホーローの剥がれの原因となりますので、火力には十分ご注意ください。
- もしホーローマルチポットに鉄さび(酸化鉄)が発生しても人体に悪影響は及ぼしませんのでご安心ください。スポンジと台所用洗剤で洗い落としてから十分に乾燥させて保管してください。
- ご使用にともない、ポットの白い内底面が黒ずんでくる場合があります。これはホーロー製品に共通する現象で、製品の異常や不良ではなく、問題なくそのままお使いいただけます。

ホーロー(琺瑯)製品について

琺瑯(ほうろう)は、工程のほとんどを手作りで製造しています。鉄(生地)の上に下地釉薬(黒色・白色)を焼きつけ、さらに上地釉薬(表面の色)を高温(約800℃)の炉で焼成します。以下の状態につきまして製造工程上避けることができません。手作りで一点一点の状態にわずかな個体差がありますのであらかじめご了承ください。

- ホーロー焼付工程での吊り痕
- 微細な黒点や線、しみ
- 釉薬やツヤの多少のムラ
- ハンドル取り付けのパイプ部分には製造工程上の空気穴を設けています。これは同時に使用時の水抜き穴ともなります。
- 製品の端面部分には釉薬が乗りにくくなっています。
- 端面の黒い部分は下地の釉薬ですのでご安心ください。



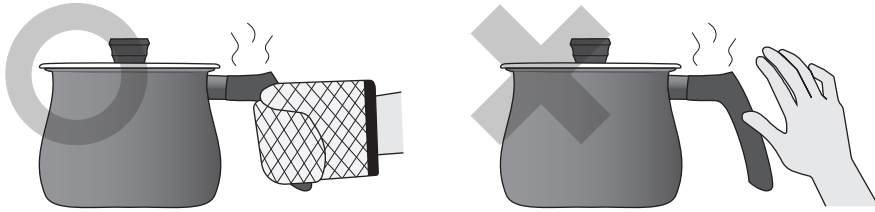
ホーロー製品は一つ一つ手作りのため、製品によっては色ムラ、黒い点、突起物などが生じる場合がありますが、品質を損なうものではありませんので、安心してご使用ください。

使用前の準備

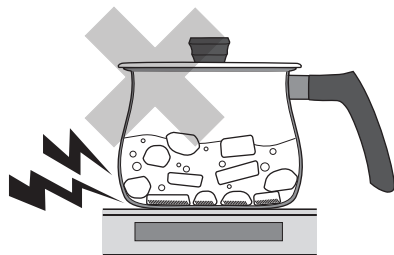
- ご使用前には必ず、各部に異常がないことを確認してください。ハンドルのガタつきや変形などが生じている場合には使用しないでください。
- ネジがゆるんでいる場合は、よく締めてからお使いください。その際、締めてもゆるみが解消されない場合は使用を中止してください。
- 製造上、内面は細かい汚れが付着していることがあります。最初に使用するときは食器用中性洗剤をつけたスポンジなどで十分に洗いすすいで、乾いた布などで水分を拭き取ってから使用してください。

使用上のご注意

- 調理以外の用途には使用しないでください。
- 調理中、調理直後は、鍋の本体、ハンドル、蓋が熱くなります。必要に応じて、鍋つかみ、ミトンなどを使用してやけどに注意してお取り扱いください。また、乳幼児は遠ざけ、絶対に触らせないようにしてください。



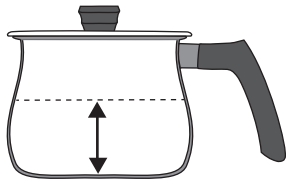
- 空だき（鍋の中に何もいない状態、または食材がほとんどない状態で加熱すること）をしないでください。空炊きは本体の変形・破損、釉薬のひび割れや剥離、ひいては火災の原因になります。万一空炊きになってしまった場合、冷水で冷やすなどはせず、火を止めて自然冷却してください。
- 使用前のシーズニング（油を塗って加熱するなどの鍋の慣らし処理）は不要です。鍋をいためる原因にもなりますのでシーズニングは行わないでください。
- 熱くなった鍋を急冷すると、本体が変形、釉薬がひび割れ・破損・剥離する原因になります。熱い鍋を濡れぶきんなどの上に置くことは避けてください。
- 調理後など本体が熱いうちに、紙などの燃えやすいものの上には置かないでください。
- 冷凍・冷蔵保存した食材を強火で加熱しないでください。急激な温度変化により、鍋の変形、釉薬の破損の原因になります。
- 鍋底に具材が貼り付いた状態になると局部空だきとなり、鍋やIHクッキングヒーターのプレート表面の破損の原因になります。調理の際には具材を適度にかき混ぜ、具材が鍋底に貼り付くことのないようご注意ください。



- 煎り物の場合は、鍋が空だきに近い状態になるため使用しないでください。炒め物、焼き物の場合は予熱せず、P1、P2などの弱い火力で、油や具材を多めにし焦げ付かないよう慎重に行ってください。
- 天ぷらなど揚げ物調理をする際や、下ごしらえで油を使用する場合は、油の温度を200℃を超える温度にしないでください。油の過熱による火災の原因になります。
- 油の加熱中に蓋をしないでください。過熱により蓋をあける際に発火して火災の原因になることがあります。
- 少量の油で揚げ物をするなど過熱により火災の原因となる場合があります。少なくとも500g以上の油を使用してください。
- 高所から落下させるなど強い衝撃を与えないようご注意ください。鍋の変形、釉薬の破損の原因になります。
- ハンドルや蓋のつまみがゆるんでいないかご注意ください。ネジが外れると落下してやけどの危険があります。もしネジがゆるんでいる場合、ネジを締めてからご使用ください。
- IHクッキングヒーターでご使用の際、加熱中に「ブーン」、「ジー」というような共鳴音を発することがあります。これは、ヒーターと鍋の振動共鳴によるもので異常ではありません。
- 使用にともなう、IHクッキングヒーターのトッププレートが汚れる場合があります。これはトッププレートに付着している油膜や汚れが熱により焼きついたものです。ラップを丸めて、クリームクレンザーなどでこすって除去してください。
- ガス火で使用する場合は、ハンドルが焦げることもないよう、ガス火の炎が鍋の底面からはみ出さない弱火・中火でお使いください。また、周囲のガスコンロの炎がハンドルに当たることもないようご注意ください。また、温度センサー付きのガスコンロを使用する場合は、鍋をコンロ中心部にのせ、鍋底が温度センサーに確実に接触していることをご確認ください。大きすぎる五徳では使用しないでください。

使用上のご注意

- 火にかける際には、底面の水滴は拭き取ってください。
- オーブンや電子レンジでは使用できません。電子レンジで使用すると、火災や電子レンジの故障の原因になることがあります。
- ストーブや七輪など炭火の上では危険ですから使用しないでください。
- 満水状態で使用しないでください。容量は半分程度を目安にご使用ください。



- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。火が消えてガス漏れしたり、加熱機器などが故障する原因になります。
- 金属製のヘラなどの調理器具を使用しないでください。鍋の内面を傷つける原因になります。
- 内容物を他の容器に移す際には、本体外面への伝いもれや飛び散りにご注意ください。

⚠ 注意「突沸現象」を防ぐために

みそ汁などで味噌を入れた直後や、温め直しの際には

1. あらかじめお玉でよくかき混ぜてください。
2. 一気に強火で煮立てないでください。
3. 煮立てる際にはお玉でよくかき混ぜながら加熱してください。

突沸現象とは、特に、味噌などが鍋底に沈殿している状態で急速に加熱したときに底部だけが先に沸き上がる現象で、内容物が飛び出したり、場合によっては鍋が転倒し火傷や物品の破損の危険があります。

ガラス蓋の使用上のご注意

- 蓋本来の用途以外には使用しないでください。
- 本品は耐熱ガラスではありません。
- ガラス蓋を鍋本体からずらした状態で使用しないでください。また、落とし蓋としての使用はしないでください。
- ガラス蓋に直接火を当てないでください。蓋が部分的に加熱し、破損の原因になります（この時、蓋のステンレススチールリングが変色しています）。
- ガラス蓋が熱いうちに水をかけたり濡れ布巾で触れるなど、急冷はしないでください。急激な温度変化を加えると破損の原因になります。
- ガラス蓋を落としたり、ぶつけたりしないでください。急激な衝撃を加えると破損の原因になります。
- ガラス蓋に傷がついた場合は使用しないでください。そのまま使用すると破損の原因になります。
- 電子レンジやオーブンには使用しないでください。
- ガラス蓋を洗う際は、金属たわしや研磨剤は使用しないでください。ガラス表面に傷をつけ、破損の原因になります。
- つまみがゆるんだ場合は、止まるまで右に回してください。
- つまみを取り付ける際に過度に力を加えるとガラス蓋、つまみが破損する危険があります。止まるまで注意して右に回してください。
- 万一破損した場合にガラス片が激しく飛散し、ケガをするおそれがあります。また、割れたガラスを取り除く際は、ケガをするおそれがありますので十分注意してください。

使用上のご注意

ガラス蓋: 全面物理強化ガラス

全面物理強化ガラスとは、ガラスに加工(加熱・急冷)を加えることで表面付近の分子が通常のガラス板よりも密になり、耐熱強度・耐衝撃強度を高めたガラスです。また割れた場合、通常のガラスですと破片でケガをするおそれがありましたが、強化ガラスは破片が粒状になりケガをしにくいという特徴があります。全面物理強化ガラスは、表面が加工されているため、細かい傷がつくなどして応力バランスがくずれると外部からの衝撃が加わっていないにもかかわらず、瞬間的に音を発しながら破裂するおそれがありますので使用上の注意を守ってください。

お手入れ・保管について

- 使用後は、濡れたままにせず、よく洗って水分を拭き取り乾燥させてください。
- スチールたわし、研磨剤はホーロー表面を傷つけますので使用しないでください。ご使用後はスポンジに食器用洗剤をつけてよく洗い、水気を柔らかい布で拭き取って自然乾燥させてください。
- こげつきを落とす場合は、金属製の硬いものでこすらずに、お湯に浸してこげつきを柔らかくした後で、食器用洗剤をつけたスポンジで丁寧に洗ってください。
- 食器乾燥機、食器洗い機を使用する場合、ホーローは表面がガラス質ですので強い衝撃等を与えないでください。ひび割れるおそれがあります。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管はさびが発生する原因になります。
- 食品衛生法に適合した材料・釉薬を使用していますので、人体に影響はありません。
- 手の届きにくい高所には保管しないでください。取り出し時に落下する危険があります。

品質表示

なべ

材料の種類 本体/ほうろう用鋼板(底の厚さ1.0mm)、ハンドル/フェノール樹脂、
つまみ/ナイロン樹脂
表面加工 内面および外面/ほうろう加工
寸法 16cm
満水容量 2.1L

ふた

品名 強化ガラス製器具
強化の種類 全面物理強化

※製品仕様は予告なく変更することがあります。

MADE IN CHINA

故障かな？と、思ったら…



警告



分解禁止

改造はしない！ 修理技術者以外の人には絶対に分解したり、修理しない！

- 火災・ケガ・感電の原因になります。
- 故障したときは、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ご連絡ください。

こんな場合は **危険** です

すぐに修理が必要です。電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にご相談ください。

- 電源コードにキズがついた。
- 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が異常に熱くなる。
- トップレートにひび割れ等が発生した。
- 冷却ファンの回転に異常がある。

■修理を依頼される前に、次のことをお調べください。

こんな場合		調べるところ
操作のキーを押してもランプがつかない。 電源が入らない。 電源が途中で切れる。		●電源プラグが抜けていませんか。
ランプがついても加熱しない。 (ファンの音がしない)		●電源プラグを抜いて、もう1度差し直してください。
加熱キーを押していないのに、 トップレートや底面があたたかい。		●電源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。差し込まれたままだとわずかですが電力を消費します。
調理中に加熱が止まる。		●120分(揚げ物60分、保温180分)以上加熱していませんか。 ●故障ではありません。切り忘れ防止機能が働いた為です。引き続き調理される時は、再度操作をし直してください。
エラー	E01	●鍋をのせていますか。 ●使えない鍋をのせていませんか。(9ページ参照) ●鍋の位置が中央からずれていませんか。 ●鍋をかえて、おためしください。 ●スプーンなどの小物をのせていませんか。
	E02	●低電圧のエラーです。タコ足配線をしていませんか。 ●15A以上のコンセントを単独で使っていますか。 ●差し込むコンセントをかえて、おためしください。
	E04	●空だきになっていませんか。 ●うすい鍋(フライパン等)で調理する場合は、揚げ物モードで、低い温度でおためしください。
	E05	●温度センサーが温度変化を検出できない場合のエラーです。火力をあげておためしください。
	E00	●電源プラグを抜いて、2分後にもう一度電源を入れ直してください。 ●吸・排気口にほこりがたまっていますか。

●使用中、鍋の種類によっては金属音がする事もありますが、故障ではありません。鍋をかえておためしください。

●使用中、ファンの運転音や本体内部からうなり音がしますが、使用上差し支えありません。

※その他の表示が出た場合や、まだ異常がある場合は、故障の可能性があります。電源プラグを抜き、持ち込み修理の依頼を販売店へお問い合わせください。

アフターサービスについて

製品の保証について

- この説明書には製品の保証書がついています。
保証書は、お買上げの販売店で「お買上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき大切に保管してください。
- 保証期間はお買上げ日より1年間です。
保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。（販売証明書またはレシート紛失の場合は有料となります。）
- 保証期間後の修理
お買上げ販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料修理いたします。

修理を依頼されるときは

21ページの「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認していただき、それでも異常のあるときは、ただちにご使用を中止し、お買上げ販売店に修理をお申しつけください。ご自分での分解・修理は絶対にしないでください。感電やケガの恐れがあります。

補修用性能部品について

この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後6年です。補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。

商品に関するお問い合わせ

山善サポートセンター



0570-00-2112

受付時間

月～金 午前10時～午後5時30分

(土・日・祝祭日・年末年始を除く)

※ナビダイヤルは一部の電話ではご利用になれない場合がございます。

メールでのお問い合わせ

E-mail: support@qriom.com

ホームページ: <http://www.qriom.com>

個人情報のお取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。