

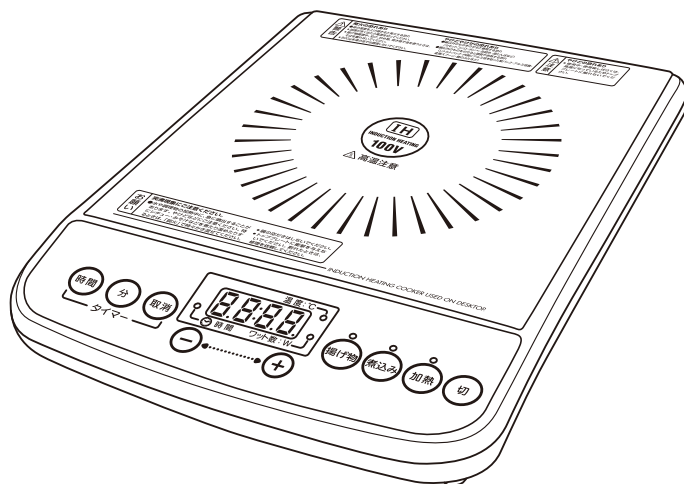
品番	RM-9509
型番	MEC-W12

レギュール 卓上IHクッキングヒーター

取扱説明書

保証書付 裏表紙に
あります

この度は、お買い求め頂きまして
誠にありがとうございました。
ご使用の前に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。
お読みになった後は使用者が
いつでも見られるところに必ず
保管してください。



仕 様		
品	番	RM-9509
型	番	MEC-W12
品	名	レギュール 卓上IHクッキングヒーター
定	格	AC100V-1200W (50Hz／60Hz)
コードの長さ		約1.7m
外形寸法		約(幅) 275×(奥行) 345×(高さ) 60mm
総	重 量	約2,000g
機能	加熱モード	200W相当～1200W
	煮込みモード	200W相当 30分～5時間
	揚げ物モード	150～200℃
調理タイマー		1分～9時間55分

一般家庭用(業務用として使用しないでください。)

安全上のご注意 必ずお守りください

本製品は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

- ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を正しくお使いいただき、お使いになる人や他の人への危険や損害を防止するためのものです。また、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」に区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

 警告	誤った取り扱いをすると、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
 注意	誤った取り扱いをすると、「軽傷を負う可能性または家屋・家財などの損害の可能性が想定される」内容です。

禁止図記号	指示図記号
      してはいけない 「禁止」内容です。	  実行しなければならない 「指示」内容です。

警告



分解禁止

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しない。

※火災・感電・ケガの恐れがあります。
修理はお買上げの販売店または弊社のアフターサービス係にご相談ください。



水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない。水のかかるところやぬれた場所で使用しない。

※本体内部に水が入り、ショート・感電・漏電の恐れがあります。



幼児の手の届くところで使わない。

※感電・ヤケド・ケガをする恐れがあります。



吸気口・排気口やすき間にピンや針金などの異物を入れない。

※感電や異常動作してケガをすることがあります。



炒め物・焼き物をするときは

- そばを離れない。

※少量の油を使うため、急激に油温が上がって発火する恐れがあります。

- 予熱の火力は弱めにし必要以上に鍋を加熱しない。

※鍋底が薄いもの、反っているものは変形や赤熱する恐れがあります。



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、そのまま使うと感電・異常動作・過熱の恐れがあります。コンセントから電源プラグを抜いて使用を中止、すぐに修理を依頼してください。



子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。

※感電・ヤケド・ケガをする恐れがあります。



AC100V以外で使用しない。

※火災・感電の恐れがあります。



定格15A以上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、発火の恐れがあります。



禁止

鍋以外のものはのせない。

- カセットコンロ、ボンベ、スプレー缶、缶詰め、湯たんぽなど

※誤って加熱すると爆発します。

- レトルトパック、アルミ箔など

※破裂によるケガ、加熱による発火の恐れがあります

- 金属製のスプーン、鍋のふたなど

※加熱によるヤケドをする恐れがあります。

⚠ 警告

発火を防ぐために「揚げ物」をするときは次のことを守ってください。



揚げ物専用の鍋を使う。

※底が反っていたり変形しているものは、温度制御装置が働かず、油の温度が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。



そばを離れない。

※油が少ない場合など油温が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。



鍋をトップレートの中央にのせる。

※温度制御が正しくできず、異常過熱の恐れがあります。



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。

※温度制御が正しくできず、異常過熱の恐れがあります。



トップレートが熱いとき（加熱調理後）に揚げ物をしない。

※温度制御が正しくできず、異常過熱の恐れがあります。



揚げ物モードを使う。

※加熱モードでは温度制御が正しくできず、異常過熱し、発火する恐れがあります。



800g(約0.9ℓ)未満の油で調理しない。

※油の量が少ないと、油の温度が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。



油煙が多く出たら、すぐに電源を切る。

※油が高温になっています。続けて加熱すると発火し、火災の恐れがあります。



揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する。

※ヤケドをする恐れがあります。

【油の飛び散りを少なくするために】

●材料をきちんと下ごしらえする。(P.16)

温度が上がってくると油が飛び散ります

●鍋の内側に水滴がついたまま油を入れない。

●油が適温にならないうちに材料を入れない。

⚠ 注意



電源プラグは、根元まで確実に差し込む。

※根元まで差し込んでいないと、感電・ショート・発煙・発火の原因になります。



ぬれ手禁止

濡れた手で電源プラグを抜き差ししない。

※感電やケガをすることがあります。



器具用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してください。また、ペットがコードをかじらないように注意してください。



禁止

器具用プラグにピンやゴミを付着させたり、破損するようなことはしない。

※感電やショートによる火災、接触不良による故障の原因になります。



電源プラグにほこりや汚れが付着しないように定期的にふき取る。

※湿気などで絶縁不良になり、火災の原因になります。

⇒乾いた布でふいてください。



電源コードを破損するようなことはしない。

※傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に引っ張ったり、重いものをせたり、束ねたりしないでください。



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。

※定格不足により発熱・発火の原因になります。



傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない。

※感電・ショート・発火の原因になります。

安全上のご注意

必ずお守りください(つづき)

⚠ 注意



プラグを抜く

使用後、使用時以外は必ず通電をやめ、電源プラグをコンセントから抜く。

※ヤケドやケガ、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



接触禁止

使用中・使用後しばらくは、トッププレートに触れない。

※高温になっています。触れるとヤケドをします。



禁止

冷却ファンが作動している間は、マグネット式コード(電源プラグ・器具用プラグ)を抜かない。

※本体内部を冷却しています。途中でマグネット式コードを抜くと、熱がこもり故障の原因になります。



空だきをしない。鍋を過熱しない。

※鍋の温度が上がり、ヤケドや鍋の変形する原因になります。



禁止

備え付のIHクッキングヒーターの上で使わない。

※磁力線によりIHクッキングヒーターが故障する原因になります。



火気・ガスコンロやストーブなどの熱源の近くで使わない。

※熱により本体が損傷する原因になります。感電や漏電の原因となります。



不安定なところで使わない。

※鍋が滑り落ちたり、内容物がこぼれたりして、ヤケドやケガをする原因になります。



周囲の可燃物から、図のように距離を離す。(可燃物が木製の壁・家具などの場合)

●片側(左右どちらか)は開放する。

●排気口・吸気口をふさがない。

※片側(左右どちらか)は解放する。

※テーブルクロスなどの上で使用时、排気口・吸気口をふさぐと、本体内部の温度が上がり、火災の原因になります。

●熱に弱い敷物の上では使わない。

※じゅうたん・テーブルクロス(ビニール製)など敷物がこげたり、火災の原因になります。



プラグを持って抜く

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず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。



鍋の下に紙・ふきん・汚れ防止のカーパーなどを敷かない。

※敷物がこげたり、温度調節機能が正しく働かず調理物が燃える原因になります。



近づけない

磁気に弱い物を近づけない。

※キャッシュカード・自動改札用定期券・磁気テープ・時計など、記録が消えたり、故障する原因になります。

※テレビ・ラジオに雑音が入ることがあります。影響しないところまで離してください。



調理以外の目的で使わない。

※過熱・異常動作による発火の原因になります。



トッププレートの上で、電磁誘導加熱の機器を使わない。

※IHジャー炊飯器など、磁力線により本製品が故障する原因になります。

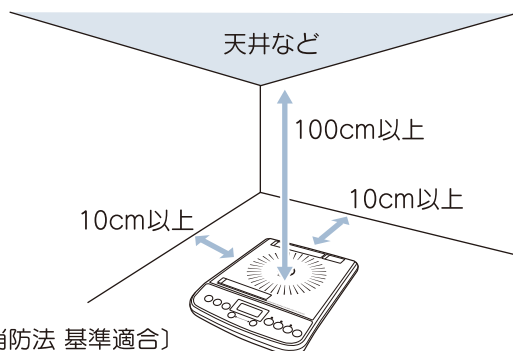


鍋が滑り落ちるようなことはしない。

●鍋をのせたまま本体を持ち運ばない。

●鍋がトッププレートの中央からずれた状態で使わない。

※鍋が滑り落ちたり、内容物がこぼれたりして、ヤケドやケガをする原因になります。



〔消防法 基準適合〕

⚠ 注意



掃除する

排気口・吸気口を定期的に掃除する。

※排気口・吸気口にほこりがたまったまま使用すると本体内部の温度が上がり、火災や故障の原因になります。



丸洗い禁止

丸洗いしたり、接続部に水を入れたりしない。

※漏電による感電や故障の原因になります。



お手入れは、トッププレートの熱が冷めてから行う。

※高温になっています。触れるとヤケドをします。



中止する

異常・故障時にはただちに使用を中止、修理点検を依頼する。

※感電、発火の恐れがあります。

⇒修理は販売店にご相談ください。



医師と相談

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品のご使用にあたり、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。

●電源コードや電源プラグが異常に熱い。

●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。

●いつもより異常に熱い、こげ臭い。

●触れるとビリビリ電気を感ずる。

●冷却ファンが回っていない。

お願い

突沸現象にご注意ください。

- 水や調理物の加熱中に、急に噴出したり、鍋が飛び跳ねたりすることがあります。ヤケドやケガ、トッププレートの破損の原因になります。
- カレーやシチューなどルウを使用するときや、みそ汁を調理したり、煮込みや温め直しをするときは加熱前に巻き混ぜ、「弱火」で時々かき混ぜてください。

使用中・使用後しばらくは、鍋や鍋の取っ手、ふた、ふたつまみに直接触れないでください。

- 金属部が高温になります。素手で触れると、ヤケドの原因になります。鍋つかみなどを使ってください。

鍋の空だきをしないでください。

- 鍋の変形・破損やトッププレートの汚れの原因になります。

落としたり、ぶつけたり、強い衝撃を与えないでください。

- 破損して感電やケガの原因になります。

高温の鍋を操作部にあてないでください。

- 熱による変形の原因になります。

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。

異常ではありません

使いはじめは

- 本体の排気口などから、においがすることがあります。

使用中は

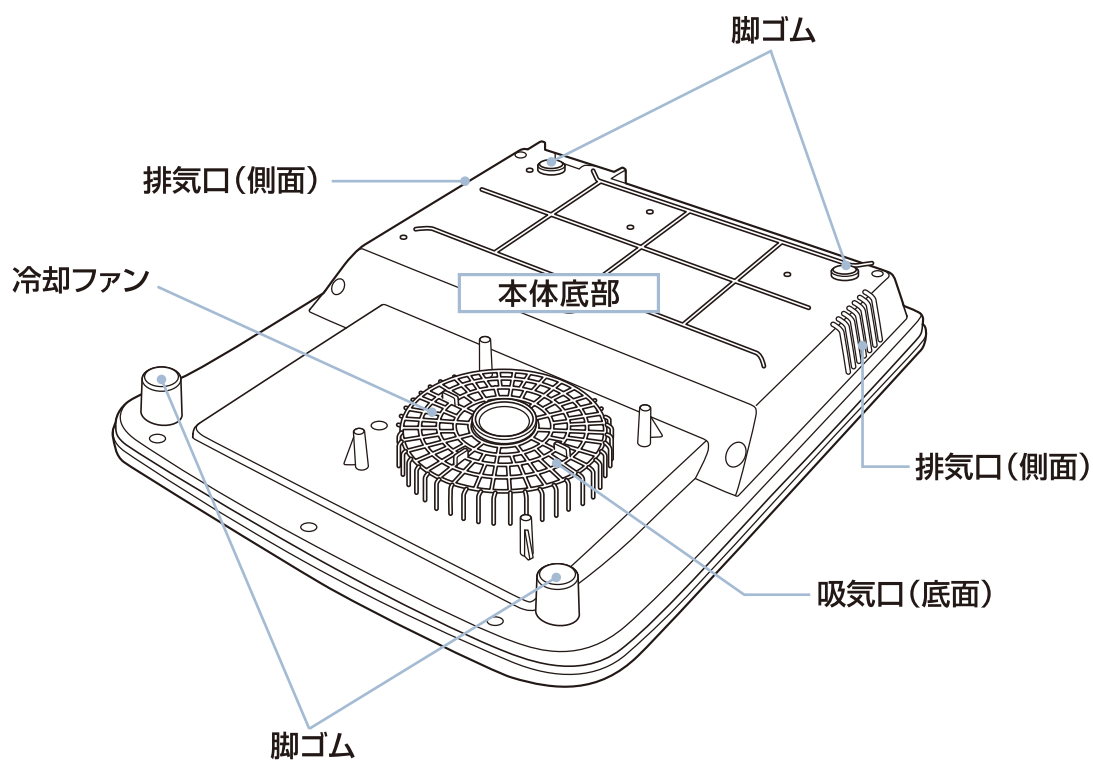
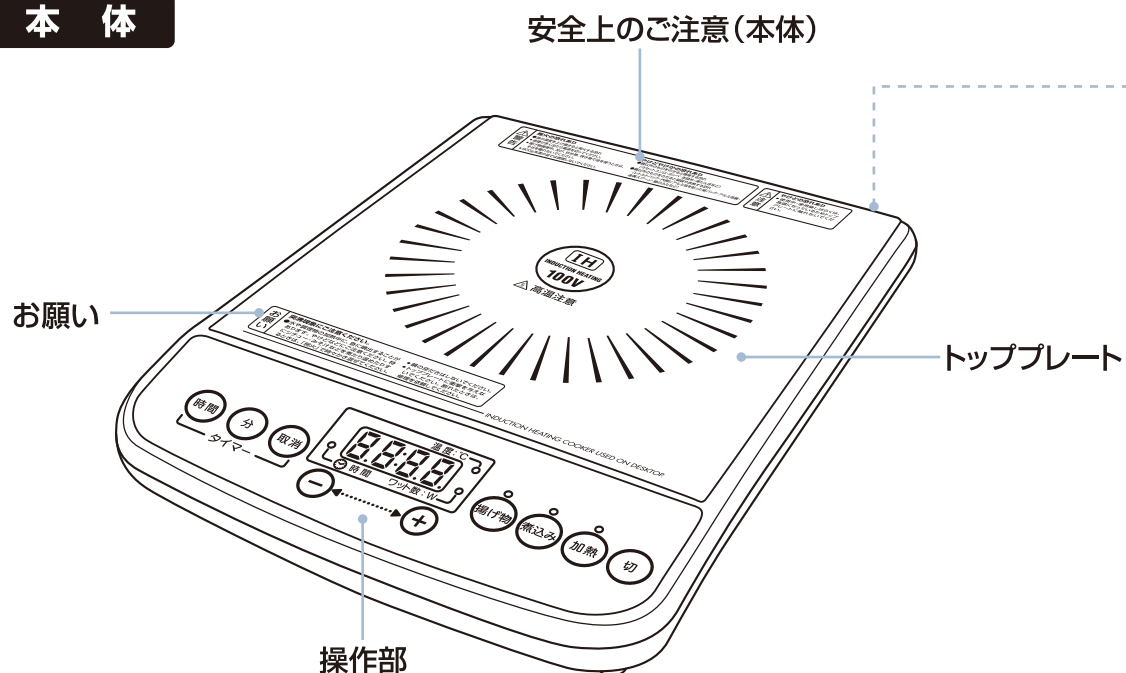
- 「ピチッ」という音がしますが、鍋の熱膨張によるものです。
- 鍋の種類によって「キーン」「ジー」「ブーン」など共振音がします。鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると止まることがあります。
- 本体内部から冷却ファンの運転音がします。
- 排気口から熱気が出て卓上が熱くなります。

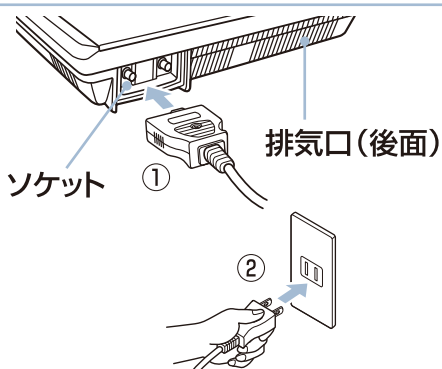
使用後は

- テーブルなどの上に長期間置いたままにすると、表面に脚ゴムの跡が残ることがあります。

各部の名称とはたらき

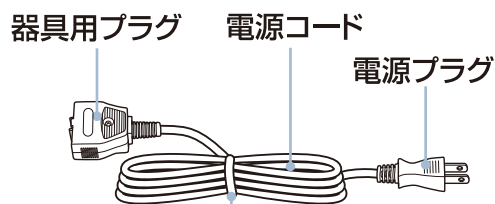
本 体





- ①器具用プラグ
- ②電源プラグの順に接続する。

マグネット式コード



使用時は結束バンドをはずしてください。

- AC100Vで、定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。

操作部

表示部

【煮込みモード・タイマー使用時】
時間表示



設定時間を表示します。

【加熱モード】
火力表示



火力を表示します。

【揚げ物モード】
温度表示



設定温度を表示します。

時間ランプ

「タイマー」使用時に点灯します。

タイマー取り消しキー

タイマー設定キー
加熱モードのみ動作します。

温度:℃ランプ

「揚げ物モード」
使用時に点灯
します。

「揚げ物モード」

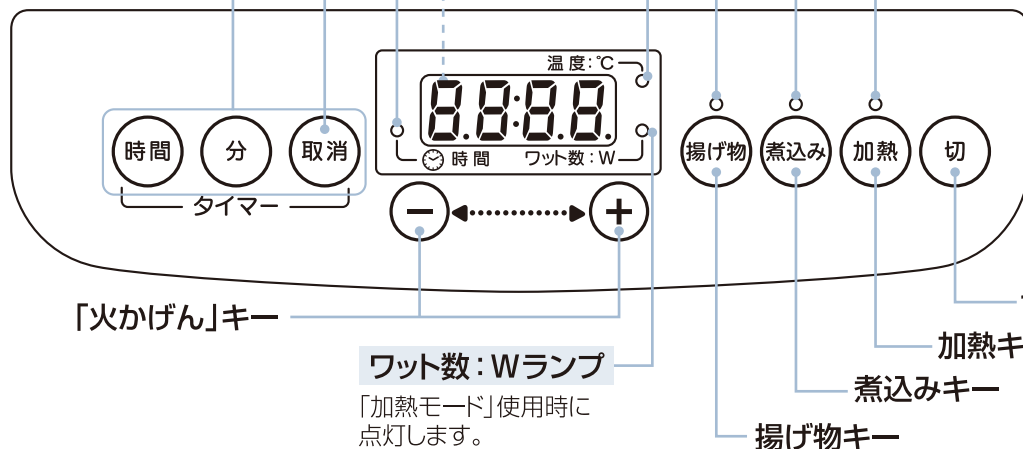
使用時に点灯します。

「煮込みモード」

使用時に点灯します。

「加熱モード」

使用時に点灯します。



各キーを押す  とブザーが鳴ります。

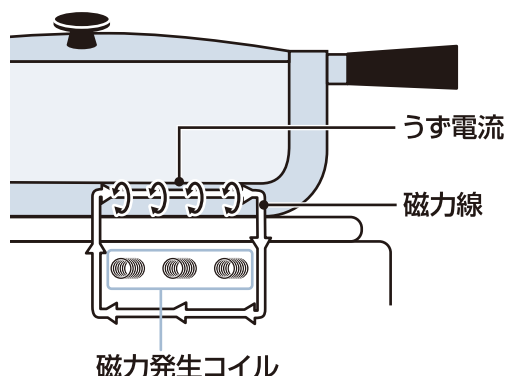
各部の名称とはたらき(つづき)

「IH」とは

○「IH」とは、Induction Heatingの略で誘導加熱という意味です。

誘導加熱とは

○磁力発生コイルにより発生した磁力線が、鉄製の鍋を通るとき、鍋底にうず電流が生じます。鉄には電気抵抗があるため、うず電流が熱に変わり、鍋底を発熱させます。



安全装置について

鍋検知自動OFF

■鍋をはずすと“ピッピッピ”とブザーが鳴り通電を停止します。『E1』が表示されます。

小物検知自動OFF

■スプーンやフォークなどの金属製の小物を置いたとき、自動的に通電を停止します。『E1』が表示されます。

⚠ 注意

ヤケドに注意

※金属製の小物は、約30秒間加熱されるため熱くなります。

温度過昇防止機能

■空だきなどにより、鍋底の温度が異常に上がると、自動的に通電を停止します。焼きものなどの予熱時に働くことがあります。『E6』が表示されます。
※鍋の種類により、停止するまでの時間が異なります。
※火力が弱い場合や、鍋の種類によっては通電を停止しないことがあります。

過熱保護機能

■内部の温度が異常に上がると、基板を保護するために、自動的に通電を停止します。『E0』が表示されます。

電圧検知機能

■たこ足配線による電圧低下など検知し、自動的に通電を停止します。電圧が低いと『E2』が表示されます。電圧が高いと『E3』が表示されます。

切り忘れ防止機能

■切り忘れて通電を続けても、最初のキー操作から2時間が過ぎると自動的に通電を停止します。加熱モード・揚げ物モード使用時のみ。

冷却ファンについて

- 《冷却ファン》は、切キーを押した後、本体の内部を冷却するため作動します。約1分間作動します。

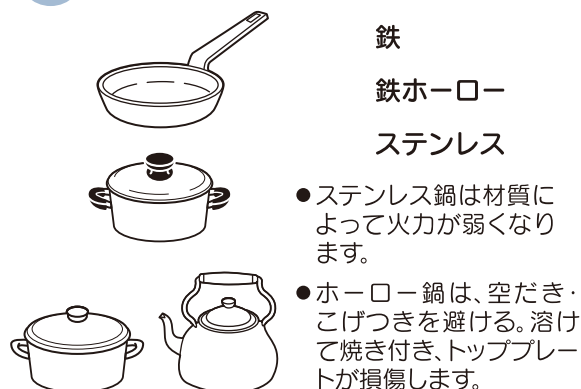
⚠ 注意

《冷却ファン》が作動している間は、《マグネット式プラグ》を抜かない。
※途中で《マグネット式コード》を抜くと、熱がこもり故障の原因になります。

使える鍋の見分け方

- 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。
- 下記の「使えない鍋」を使用した場合、発熱しなかったり、安全装置が働かないことがあります。

○ 使える鍋



✕ 使えない鍋



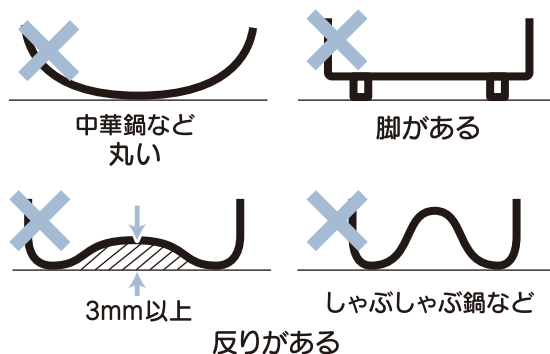
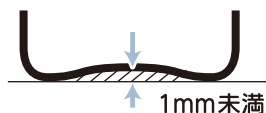
材質



■揚げ物調理の場合 揚げ物専用鍋

1mm未満の反りがあるもの。

のマークがあるもの。

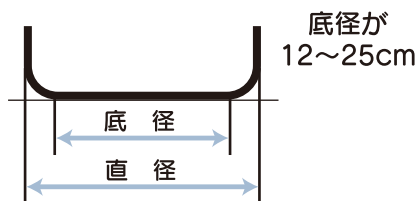


底の形

- 反りの目安として
3mm以上のものは使わない。
※揚げ物調理は約1mm以上

■以下の原因になります。

- 安全機能が正しく働かない。(火災の恐れ)
- 火力が弱くなる。
- 加熱ができない。



大きさ(底径)

底径が12cm未満

- 小物検知自動OFF機能が働いて、加熱できないことがあります。

底径が26cm以上

- 鍋底が本体からはみ出し、鍋の転倒や、本体の故障の原因になります。

鍋を新しく購入するとき

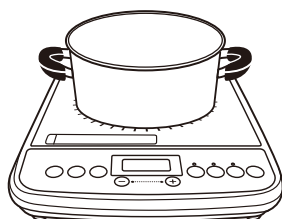
市販の鍋をお求めになる場合は、
「一般財団法人 製品安全協会」の



マークがある鍋をお勧めします。

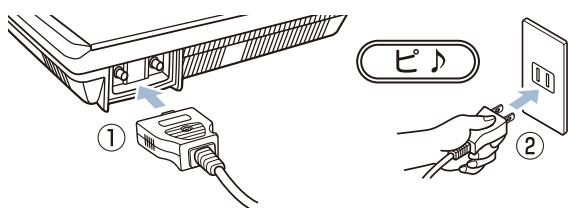
使える鍋の見分け方(つづき)

1. 鍋に水を入れ、トッププレートの中央に置く



- トッププレートのリング状のマークを目安に中央にのせます。

2. マグネット式コードを接続する



- ①器具用プラグ⇒②電源プラグの順に接続する
- 全ての【ランプ】が点灯し、その後、全ての【ランプ】が消灯します。
 - スタンバイ状態になります。

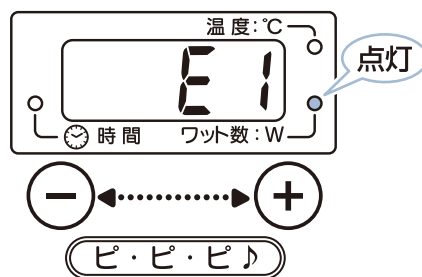
3. **加熱**を押す

○ 使える鍋



- “ピ”とブザーが鳴ります。
- 【ワット数：W】ランプが点灯します。
- 『1200』が表示されます。
- 各キーボタンが操作できるようになります。

✕ 使えない鍋



- “ピ・ピ・ピ”とブザーが鳴ります。
- 【ワット数：W】ランプが点灯します。
- 『E1』が表示されます。
- 1分経過するとブザーが“ピー・ピー・ピー”に変わり、スタンバイ状態にもどります。
- 各キーボタンは操作できません。

確認したらすぐに **切** を押して電源を切ります。 ※そのまま放置すると鍋が熱くなります。

正しい使い方・加熱モード

加熱モード

警告

炒め物・焼き物調理中は、そばを離れない

※少量の油を使うため、急激に油温が上がり、発火する恐れがあります。

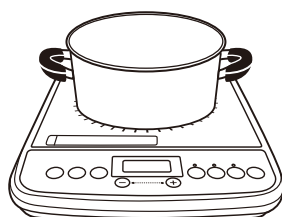
予熱の火力は弱めにし必要以上に鍋を加熱しない。

※鍋底が薄いもの、反っているものは変形や赤熱する恐れがあります。

加熱モードで揚げ物調理をしない

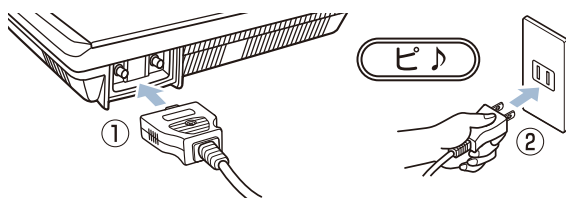
※温度制御が正しくできず、異常過熱の恐れがあります。

1. 鍋に水を入れ、トッププレートの中央に置く



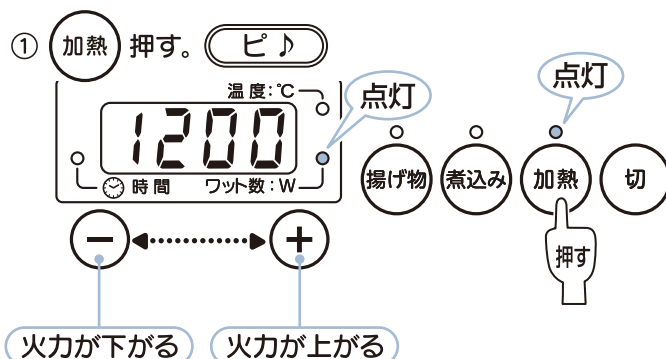
- トッププレートのリング状のマークを目安に中央にのせます。

2. マグネット式コードを接続する



- 全ての【ランプ】が点灯し、その後、全ての【ランプ】が消灯します。
- スタンバイ状態になります。

3. 加熱を開始する。



- 【ワット数：W】ランプが点灯します。
- 『1200』が表示されます。

②「火かげん」キーで火力を調節しながら調理する

火力	微弱	弱	・	中	・	強
表示	200	400	600	800	1000	1200

- 加熱モードでは、調理タイマーを使用することができます。(⇒P.11)

正しい使い方・加熱モード(つづき)

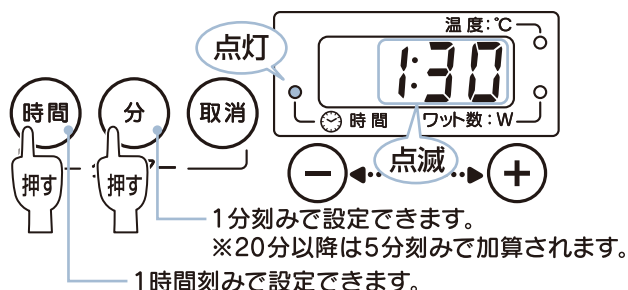
調理タイマー

- 設定時間が経過すると自動的に電源が切れます。
 - タイマーは、1分～9時間55分まで設定できます。
- ※揚げ物モードではタイマーを使用できません。
※タイマーの時間には多少の誤差があります。だいたいの目安としてご使用ください。

1. 火力を調節した後、「タイマー設定」キーを押す

調理タイマー設定中

例：『火力400』で1時間30分に設定した場合

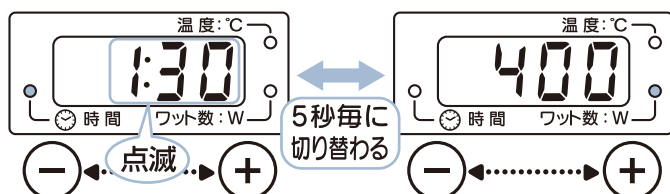


火力を調節した後、「タイマー設定」キーを押し、希望の時間に設定します。

- 【時間】ランプが点灯します。
- 表示部が『火力表示』から『時間表示』に切り替わります。
- 『時間表示』が点滅します。

2. 調理タイマーを開始する

調理タイマー開始



約10秒後に『時間表示』が点滅から点灯に変わり、調理タイマーを開始します。

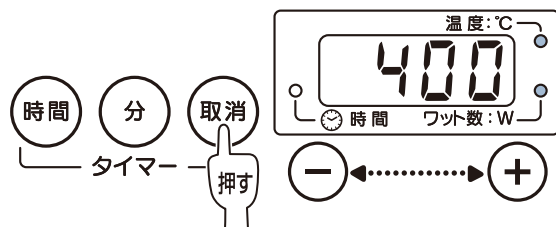
- 残り時間を1分刻みで表示します。
- 調理タイマー使用時は、『時間表示』と『火力表示』が5秒毎に切り替わります。

※途中で火力を変更できます。

※途中で設定時間を変更できます。

※鍋の種類や材料の量などにより、火力が異なることがあります。調理物の具合を見て火力調節してください。

調理タイマーを中止するときは



取消 を押す (ピッ)

- 加熱モードにもどります。
- 表示部が『火力表示』に切り替わります。

3. 設定時間が経過すると自動的に電源が切れる

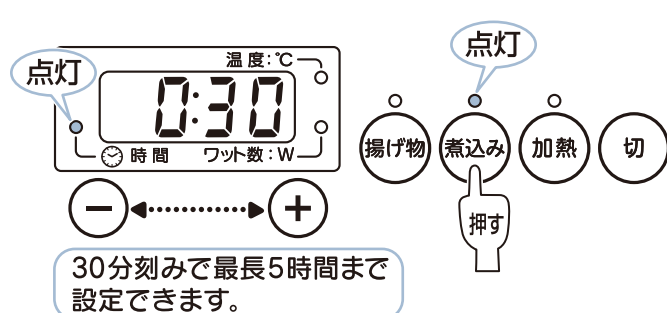
(ピッ) とブザーが鳴って電源が切れます。

正しい使い方・煮込みモード

煮込みモード

- 『火力 微弱』で、30分～5時間まで加熱できます。
 - 設定時間が経過すると自動的に電源が切れます。
- ※設定時間には多少の誤差があります。だいたいの目安としてご使用ください。
- ※煮込みモードでは、火力調節ができません。
- ※ふたを使用してください。ふきこぼれそうなときは、ふたをずらして調節してください。
- ※材料が冷えた状態で煮込みモードを使用しないでください。

1. 加熱モード『火力400～1200』で調理し、調理物に火が通ったら



- ① **切** を押す。 **ピッ**
 - 全ての【ランプ】が消灯します。
 - 表示部が消灯します。
- ② **煮込み** を押す。 **ピッ**
 - 【時間】ランプが点灯します。
 - 『0:30』が表示されます。
 - 残り時間を1分刻みで表示します。

- ※途中で設定時間を変更できます。
- ※鍋の種類や材料の量などにより、火力が異なることがあります。

2. 設定時間が経過すると自動的に電源が切れる

ピッ とブザーが鳴って電源が切れます。

調理タイマー・煮込みモード使用時は

空だきやこげつきに注意してください。

※調理物は鍋の底から深さ3cm以上入れてください。量が少ないと、こげやすくなります。

△ 注意

ふきこぼれに注意してください。

※ふきこぼれそうなときは、ふたをずらして調節してください。

突沸現象に注意してください。

※カレーやシチューなどルウを使用するときや、みそ汁などを調理したり煮込みや温め直しをするときは、時々かき混ぜてください。調理物が沈殿し、こげることがあります。また、突然沸とうして調理物が飛び散り、ヤケドやケガをする恐れがあります。

正しい使い方・揚げ物モード

揚げ物モード

⚠ 警告

揚げ物専用鍋を使用し、油の量は800g以上で調理する

※油の量が少ないと、油の温度が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。

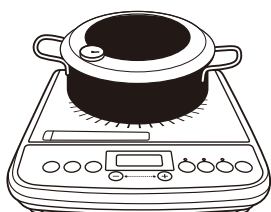
揚げ物調理中はそばを離れない

※油が少ない場合など油温が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。

加熱モードで調理をしない

※温度制御が正しくできず、異常過熱の恐れがあります。

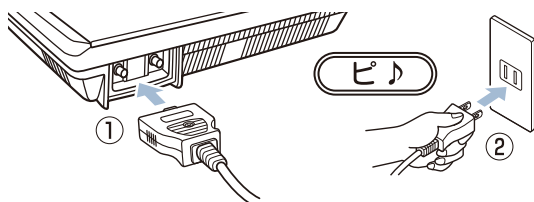
1. 揚げ物専用鍋に800g(約900ml)の油を入れ、中央に置く



トッププレートのリング状のマークを目安に中央にのせる。

※調理タイマーは使用できません。

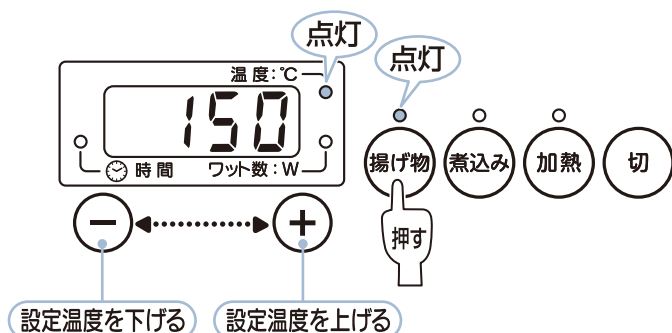
2. マグネット式コードを接続する



①器具用プラグ⇒②電源プラグの順に接続する

- 全ての【ランプ】が点灯し、その後、全ての【ランプ】が消灯します。
- スタンバイ状態になります。

3. 予熱を開始する



① **揚げ物** を押す **ピ**

- 【温度:℃】ランプが点灯します。
- 『150』が表示されます。

②「火かげん」キーで温度を設定する

- 150℃～200℃まで、10℃刻みで設定できます。

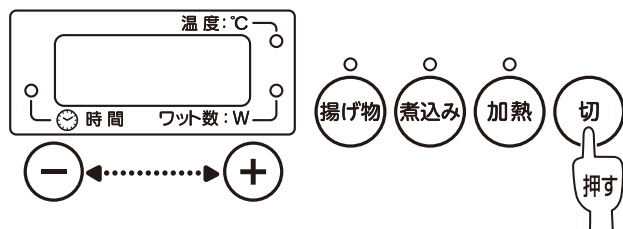
4. 温度が適温になったら調理を始める

※鍋の形状、板厚、材料の種類によって、表示の温度と油温に誤差が生じる場合があります。

※揚げ物専用鍋に付属された温度計、または、市販の温度計(調理用)を使用して油温の管理を行ってください。

正しい使い方・使用後

1. 電源を切る



切 を押す (ピ♪)

- 全ての【ランプ】が消灯します。
- 表示部が消灯します。
- 本体内部を冷却するため、《冷却ファン》が動き続けます。(約1分間)

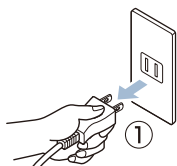
⚠ 注意

冷却ファンが作動している間は、マグネット式コード(電源プラグ・器具用プラグ)を抜かない。

※本体内部を冷却しています。途中でマグネット式コードを抜くと、熱がこもり故障の原因になります。

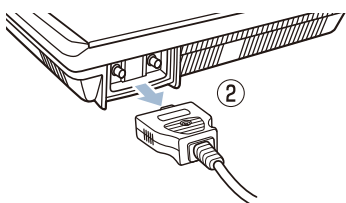
2. マグネット式コードを抜く

《冷却ファン》が止まったら、《マグネット式コード》を抜く

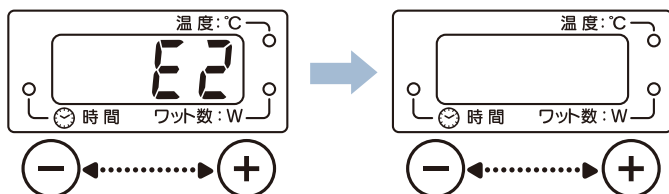


① 電源プラグをコンセントから抜く。(ピ♪)

- 表示部に『E2』と表示され、消灯します。



② 器具用プラグをソケットから抜く。



⚠ 注意

使用中・使用後しばらくは、トッププレートに触れない。
お手入れは、トッププレートの熱が冷めてから行う。

※高温になっています。触れるとヤケドをします。

調理のポイント

加熱調理のメニューと火力調節の目安

- 鍋の種類や材料の量などによって、火力が異なります。様子を見て火力を調節してください。

	火力	微弱	弱火		中火		強火	火力調節のポイント
	火力表示	200	400	600	800	1000	1200	
	消費電力(約)	200W相当	400W	600W	800W	1000W	1200W	
煮る	寄せなべ すき焼き							『強火』で沸とうさせ、煮え具合を見ながら調節する。
煮込む	カレー シチュー おでん 肉じゃが							『強火』で沸とうしたら、火力を弱める。 材料に火が通ったら、煮込みモードに切り替える。 ときどきかき混ぜてください。
蒸す	茶わん蒸し							『強火』で沸とうしたら、火力を弱める。
焼く	ホットケーキ			予熱				『中火』で予熱し、焼き色を見ながら調節する。

■炒め物・焼き物をするときには、そばを離れない・加熱し過ぎない

- 炒め物などの予熱は火力を弱めにし、加熱し過ぎないように注意してください。
- 少量の油を入れ、『火力1200W(強火)』で加熱した場合、油の温度が急激に上がり、発火する恐れがあります。
- 鍋・フライパンの底が薄いものや反っているものは、『火力1200W(強火)』で加熱すると変形や赤熱することがあります。

■液体は、加熱前にかき混ぜる(突沸現象を防ぐために)

- 水や調理物の加熱中に、突沸現象(突然噴出したり、鍋が飛び跳ねる)が起こることがあります。
ヤケド、ケガ、トッププレートの破損の原因になります。
- カレーやシチューなどの煮込み料理やみそ汁などの温め直しをするときは、加熱前にかき混ぜ、「弱火」で時々かき混ぜて温めてください。

※消費電力は、鍋の径や材質などによって変わります。

揚げ物料理メニュー例と温度調節の目安

メニュー	温度(矢印の範囲で調節)					
	150	160	170	180	190	200
手作りコロッケ				←→		
冷凍食品・ 天ぷら(魚介類)			←→		←→	
フライ・串カツ・ とりのから揚げ		←→		←→		
ドーナツ・ 天ぷら(野菜類)		←→		←→		

●弊社基準天ぷら鍋に合わせて温度設定されています。

※油800g(約900ml)を使用した場合

- 鍋の形状、板厚、材料の種類によって、表示の温度と油温に誤差が生じる場合があります。
- 食材・量によって表示と実際の油温にずれが生じることがあります。様子を見て、温度を調節してください。

温度制御を正しく働かせるために

■揚げ物専用鍋を使う。

■800gの油を入れる。

- 鍋底が反ったもの、変形したものは使わない。
- 鍋底とトッププレートの異物や汚れは取り除く。
- トッププレートが熱いときに調理しない。
- 他の器具であらかじめ加熱した油を使わない。
- 予熱をはじめたら、油のつぎ足しをしない。
- 材料は油の表面積の半分までにする。
- 何度も使って、茶褐色になった油、濁った油は使わない。
- 沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。

油の飛び散りを防ぐために

材料に含まれている水分や空気は、加熱されると膨張して破裂し、油が飛び散りヤケドの原因になります。

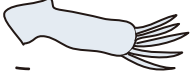
- 油温が設定温度になってから、揚げはじめる
- 油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする

切り目などを入れる

●えび
尾の先を切って水分を出す。



●イカ
皮をむいて水気をふき取る。両面に切り目を入れる。



●ゆでたまご(うずらなど)
串などをさす。



●ししとう
水気をふき取り、縦に切り目を入れる。



水気をふき取る

●魚介類
●しいたけ・ピーマンなどの野菜



必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる

●ドーナツなどの生地



●揚げ過ぎ、破裂に注意

特に次の材料は揚げ過ぎると破裂します。鍋に揚げ残しがないように常に確認してください。

- けんさきイカ、するめイカ、タコ、えびの尾

●コロッケ
- 中が空洞の野菜(ししとう・オクラなど)

●うずらのゆでたまご

お手入れ方法

⚠ 注意



お手入れは、マグネット式コードを抜き、トッププレートの熱が冷めてから行う。

※感電、ヤケド、ケガの原因になります。



トッププレート以外はナイロン製のたわし、磨き粉を使わない。

※傷がつきます。



ベンジン、シンナー、アルコールなどでふかない。金属製のたわしを使わない。

※変色・変質、傷の原因になります。



酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤・住宅用合成洗剤など）は使わない。

※変色・変質の原因になります。

本体

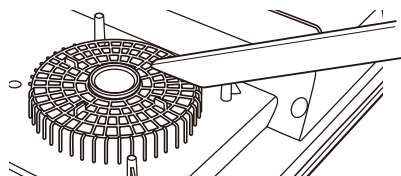
軽い汚れ

- 絞ったふきんでふき取ります。

油污れ

- うすめた台所用中性洗剤をしみこませたふきんで汚れをふいた後、乾いたふきんで水気や洗剤分をふき取ります。

吸気口・排気口



- 吸気口・排気口についたほこりやごみは、掃除機で吸い取ります。

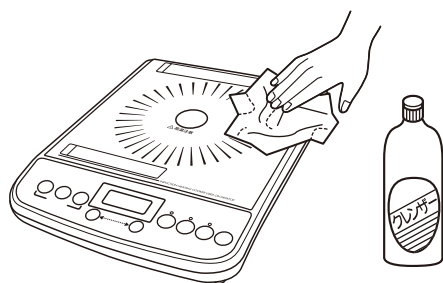
⚠ 注意



丸洗い禁止

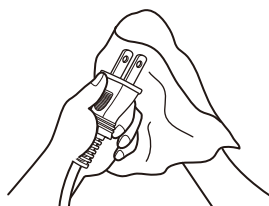
本体の丸洗いをしない。
漏電による感電や故障の原因になります。

トッププレート



- ご使用に伴い、トッププレートは汚れてきます。飛び散った油などが加熱時に焼きついて、変色や色ムラになったものです。
- クリームタイプの磨き粉をつけ、丸めたラップ、または、ナイロンたわしでこすり落とし、乾いたふきんで水気や洗剤分をふき取ります。

マグネット式コード



- 絞ったふきんで汚れをふき取ります。
- 電源プラグ、器具用プラグについたほこりは取り除いてください。

修理を依頼される前の点検方法

故障かな…と思ったら

状 態	調 べ る と こ ろ	処 置
ランプ点灯しない キーを押しても受け付けない 『E2』が表示された	マグネット式コードが接続されていますか？	器具用プラグを本体に、電源プラグをコンセントに差し込んでください。
キーを押しても受け付けない 鍋を置いてても加熱しない	『E1』の表示が出ていませんか？ (使えない鍋を置いている。) 鍋がトップレート中央からはずれていませんか？	IHクッキングヒーターに使える鍋を使ってください。 鍋をトップレートの中央に置いてください。
加熱中に通電が停止した	鍋がガタガタしていませんか？ (鍋が変形している。)	ガス火で使用した鍋や、空だきした鍋は、加熱すると鍋底が変形する場合があります。
	2時間以上キー操作をしていない。	《切り忘れ防止機能》が働いています。再度キーを押してください。
加熱中に通電が停止した 『E6』が表示された	空だきしていませんか？ 必要以上に予熱をしていませんか？ (鍋底の温度が異常に上がっている。)	《温度過昇防止機能》が働いています。空だきしていないか確認してください。
加熱中に通電が停止した 『E0』が表示された	吸・排気口がふさがれていませんか？ (本体内部の温度が異常に高くなった。)	《過熱保護機能》が働いています。吸・排気口をふさいでいるものを取り除いてください。
キー操作をしていないのに 本体の一部があたたかい。	マグネット式コードが接続されているときは、本体内部の回路で微量に電力を消費しています。 (待機電力 約0.7W)	使用しないときは、マグネット式コードを抜いてください。
加熱中に鍋から音がする。	鍋の種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。	故障ではありません。鍋の位置をずらすか、置き直すと止まる場合があります。
	通電を切らずに鍋を持ち上げると、「ピン」と短い音がすることがあります。	異常ではありません。
電源プラグが異常に熱くなる。	コンセントの差し込みがゆるくなっていますか？	ゆるくないコンセントを使用してください。
電源プラグを抜き差ししたときに火花が出る。	瞬間的な放電によるものです。	異常ではありません。

上記の表を参考に処置した後、なお異常がある場合や、『E7』～『E9』、『EE』が表示されたときは、故障です。事故を防止するため、お買い上げの販売店または弊社のアフターサービス係にご相談ください。

長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！	
 愛情点検	●使用中、電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ●電源コードに触れると、通電したり、しなかったりする。 ●トップレートにひび割れなどが発生した。 ●冷却ファンが回らなくなった。 ●こげくさいにおいがする。 ●ビリビリ電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。  こんな症状の時は、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

レギュール 卓上IHクッキングヒーター

無料修理保証書

品番	RM-9509
型番	MEC-W12

保証期間内に取扱説明書、本体表示などの注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、保証書の記載にもとづき、お買い上げの販売店が無料修理いたします。お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、お客様宅での出張修理をご希望の場合は、出張に要する実費を申し受けます。

保証期間	本体お買い上げ日より1年無料	お買い上げ日	年	月	日
※お客様	お名前 様	住所 TEL			
※販売店	店名 印	住所 TEL			

※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。

- 保証期間内でも次の場合には有料修理となります。
 - (イ) お取り扱い上の不注意・天災・火災・公害・異常電圧・指定外の使用電圧による故障、損傷及び部品の当然の消耗などの場合。
 - (ロ) ご自分で不当な修理・調整・分解・改造などをされたもの及び取扱説明書、本体表示などの禁止事項での使用による故障や損傷。
 - (ハ) お買い上げ後の輸送、移動、落下などによる故障及び損傷。
 - (ニ) 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られた場合。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 一般家庭用以外(例えば業務用など)に使用された場合の故障及び損傷。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in japan.
 - 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保管してください。
- 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、この保証書によって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などについてご不明な場合は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

※補修用性能部品は、製造打切後6年間保有しています。

※製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更することがあります。

保証書にご記入いただいた個人情報について

※ご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理・交換に関わる作業のみ使用させていただきます。

※修理・交換以外の業務や第三者に提供することは一切ございません。

	修理実施日	修理内容	担当者
サービスメモ			

和平フレイズ株式会社

〒959-1292 新潟県燕市物流センター2丁目16番地

0256-66-8511 [アフターサービス係]

<http://www.wahei.co.jp>

受付時間 9:00~12:00 / 13:00~18:00 (土日・祝日は除く)