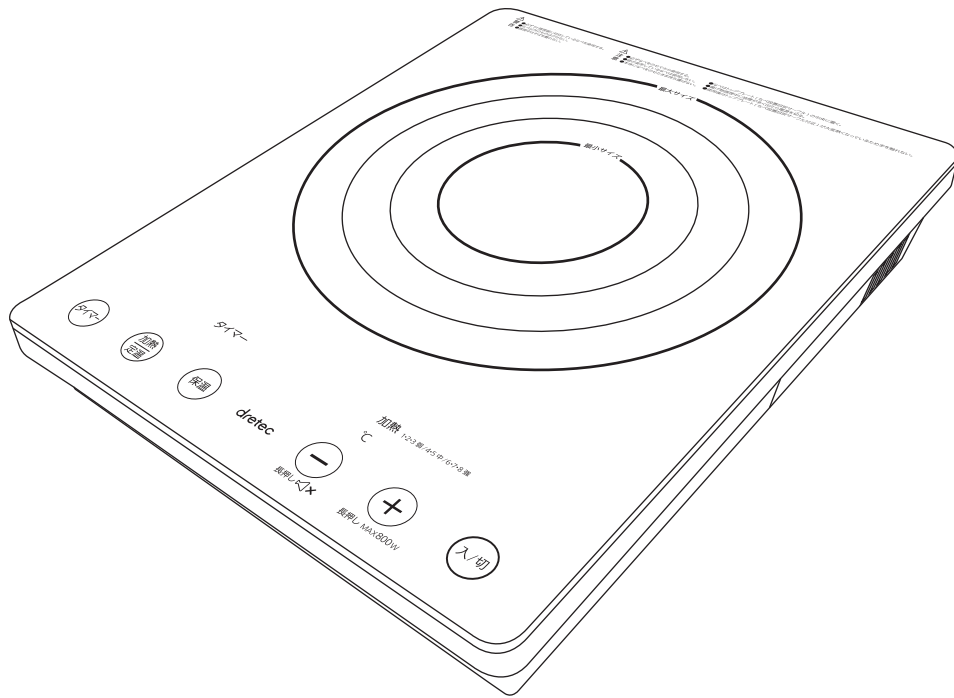


IH クッカー「ラルジュ」

品番 DI-120



本製品は日本国内用に設計されておりますので、国外での使用はできません。(FOR USE IN JAPAN ONLY)

取扱説明書 保証書付

このたびは、当社製品をお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。ご使用の前に、この取扱説明書を最後まで必ずお読みいただき、正しく安全にご使用ください。

お読みになった後は、いつでも見られるよう大切に保管してください。

目次

安全上のご注意	1～3
使用上のお願い	3
各部の名称とはたらき	4～5
使える鍋・使えない鍋	6
使える鍋の見分け方	7
ご使用場所について	8
安全機能	8
ご使用方法	9～12
お手入れ	13
故障かな?と思ったら	14～15
アフターサービスについて	16
製品仕様	17

※本書に記載されているイラストはイメージです。

安全上のご注意①

本製品は一般家庭用です。業務用としてや、調理以外の目的に使用しないでください。

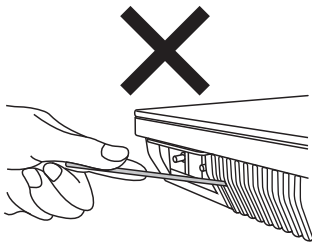
ご使用前に「安全上のご注意」をよくお読みいただき、正しくお使いください。

以下の警告マークを表示している事項はいずれも安全に関する重要な内容ですので必ずお守りください。

警告マークの種類	警告マークの内容
 警告	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容
 注意	人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容

図記号の例

 禁止 してはいけない内容	 指示 実行しなければならない内容
---	---

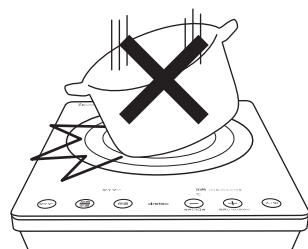
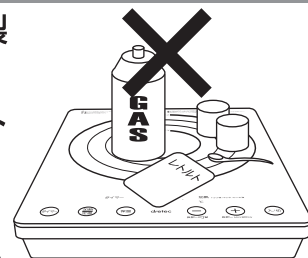
 警 告	
 禁止	<電源プラグ・コードについて> ●プラグ・コードを傷つけない、引っぱらない、無理に曲げない、ねじらない、束ねない、はさみ込まない、重いものをのせない、加工しない。 発熱・火災・感電の原因になります。 ●コードが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。 ●ぬれた手でプラグを抜き差ししない。 感電・ショート・発火・けがの原因になります。 ●付属の専用電源コード以外使用しない。 故障の原因になります。 ●電源プラグは根元まで確実に差し込む。また、マグネットプラグを本体に接続する際は、接続部に異物がないか確認し、異物は取り除く。 感電・発熱・故障などの原因になります。 ●定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使用する。
	
	
 禁止	<お取り扱いについて> ●絶対に分解・修理・改造をしない。 発火・感電・けがの原因になります。 ●本体に水をかけたり、水洗いをしない。 ●排気口・吸気口やすき間に、ピン・針金などの金属や異物類を入れない。 感電・ショート・異常動作を起こし、けがなどの原因となります。
	

安全上のご注意②

警告



- トップレートの上に鍋以外のもの(ガスボンベ・缶詰・電池・その他電気製品など)をのせない。
- トップレートの上にアルミ製品(使い捨て簡易鍋・アルミホイル・レトルトパックなど)を置かない。
爆発・火災・やけどなどの原因になります。
- トップレートに衝撃を与えない。トップレートが破損した場合は使用しない。
- トップレートの上や近くに紙など燃えやすいものを置かない。
火災の原因になります。
- 火やストーブのそば、直射日光のあたる場所、炎天下の車内など高温になる場所に保管しない。
発熱・発火・故障などの原因になります。
- 風呂場などのぬれた場所・高温多湿になる場所での使用はしない。
感電・ショート・発火の原因になります。
- 熱に弱いもの(ビニールマットなど)の上に置かない。
変形・焦げ・火災などの原因になります。
- 小さな子供だけで使用させない。また、乳幼児のそばで使用したり、手の届くところに置かない。
- 自分で操作できない人や、取り扱いに不慣れな人だけで使用させない。
感電・けがの原因になります。
- 調理目的以外には使用しない。
- 揚げ物調理をする際には、1.0L(900g)未満の油で調理しない。
油の温度が上がりすぎて、発火の原因になります。



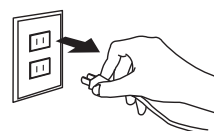
- 調理中はそばを離れない。特に揚げ物調理中は油の温度が上がり過ぎないように注意する。
調理物や油が加熱されすぎて、発火するおそれがあります。
- 焼き物・炒め物調理をするときは、予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎないように注意する。
少量の油を使うため、温度が急激にあがり発火するおそれがあります。
- みそ汁やとろみのある食品(カレーなど)は、加熱前によくかき混ぜる。加熱中も火力を低めに設定し、時々よくかき混ぜる。
突然沸騰して飛び散り、やけどやけがの原因になります。
- IH対応鍋を使用する。
- 異臭・発熱・変形・変色など、今までと異なることに気がついたときは使用しない。
発熱・発煙・発火の原因になります。

注意



<電源プラグ・コードについて>

- 電源プラグをコンセントから抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く。
コードを引っ張ると、破損して、感電・ショート・火災の原因になります。
- 使用後やお手入れするときは、電源プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化などによる感電や漏電火災の原因になります。



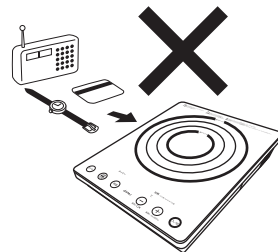
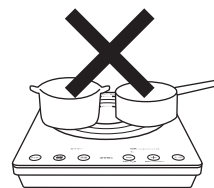
⚠ 注 意



禁止

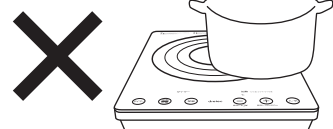
<お取扱いについて>

- トップレートに複数の鍋をのせて使用しない。
- 使用直後はトップレートに触らない。
- トップレートや鍋の底がぬれた状態で使用しない。
鍋の底から湯気が吹き出して、やけどの原因になります。
- 金属の台の上で使用しない。
- 不安定なところでは使用しない。
- テーブルクロスの上で使用しない。
- 作動中に本体を揺らさない・移動させない。本体に鍋をのせたまま持ち運ばない。
- 濡れた手で触らない。
発熱・発火・感電の原因になります。
- 他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した鍋を使用しない。
温度制御装置が働かず、異常過熱し、火災やけがなどの原因になります。
- 空焚きをしない。加熱しすぎない。
- 加熱中・加熱後の鍋の下に紙など燃えやすいものを敷かない。
火災の原因になります。
- ぶつけたりなど強い衝撃を与えない。
- 排気口・吸気口をふさがない。
本体内部の温度が上昇し、故障などの原因になります。
- 使用中は磁力線が出ているので、磁気の影響を受けやすいものを近づけない。
テレビ・ラジオなどは乱れや雑音などが入ることがあります。
キャッシュカード・磁気式定期券などは記録が消えることがあります。



指示

- 鍋はトップレートの中央に置いて使用する。
- 湿気やほこりの少ない場所で使用・保管する。
発熱・発火・感電の原因になります。
- 心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用に当たっては必ず医師に相談する。
- 揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する。
やけどのおそれがあります。
- 揚げ物調理中に油煙が多く出たら電源を切る。
油が高温になっていますので、そのまま調理を続けると
発火のおそれがあります。



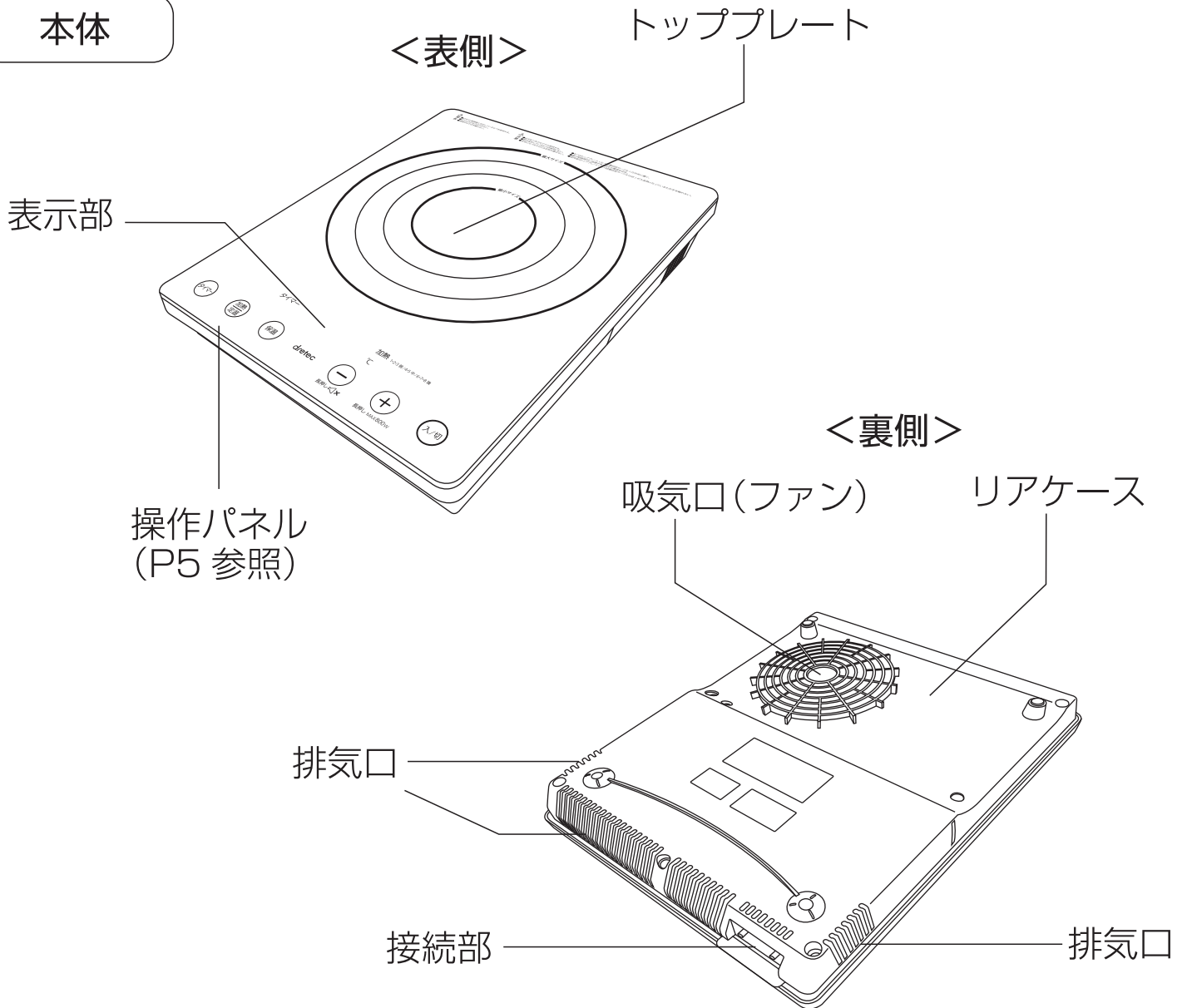
使用上のお願い

- 鍋の種類や形状により、鍋底の温度が急激に上がったり、高温になるものがありますので、ご注意ください。
- 本製品にリモコンなどの赤外線を発する装置を近づけないでください。
- 本製品を並べて使用しないでください。
- 本製品を他のIH調理器の上で使用しないでください。

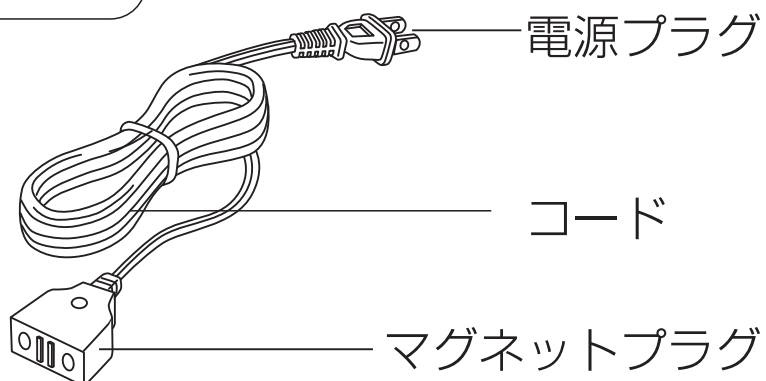
各部の名称とはたらき①

ご使用前に の各部品がそろっているかご確認ください。

本体



専用電源コード



各部の名称とはたらき②(操作パネル)

タイマーボタン

タイマーを設定します。

モードランプ

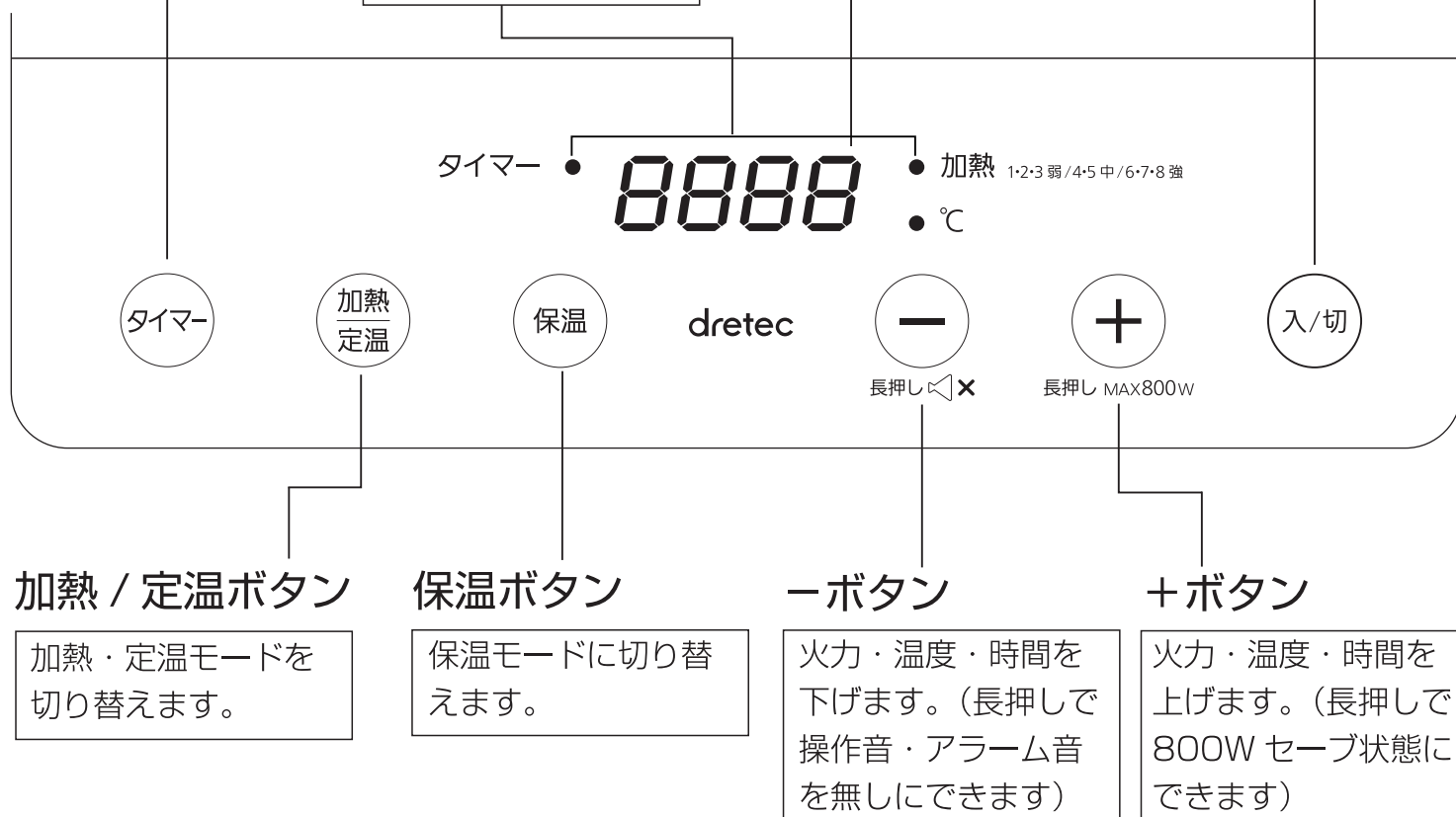
現在の調理モード（加熱・定温・タイマー）が点灯します。

表示部

火力レベル・設定温度・タイマー時間を表示します。

入 / 切ボタン

電源の入 / 切をします。



加熱 / 定温ボタン

加熱・定温モードを切り替えます。

保温ボタン

保温モードに切り替えます。

−ボタン

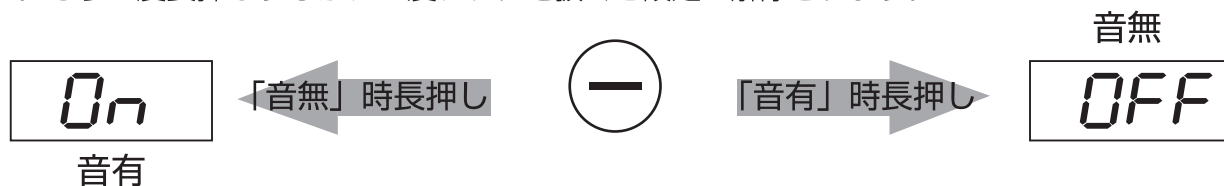
火力・温度・時間を下げます。（長押しで操作音・アラーム音を無しにできます）

+ボタン

火力・温度・時間を上げます。（長押しで800W セーブ状態にできます）

●操作音・アラーム音の「有 / 無」について

オフ状態※で「−」に2秒以上触れる（長押し）と、操作音・アラーム音を「無」に切り替えることができます。もう一度長押しするか、一度プラグを抜くと設定は解除されます。



※「音無」にした場合、エラー時のアラーム音も鳴らなくなります。

●セーブ機能について（コンセントの電気容量に余裕がない場合などに、ご使用ください）

オフ状態※で「+」ボタンに2秒以上触れる（長押し）と、800W セーブ状態に切り替えることができます。もう一度長押しするか、一度プラグを抜くと設定は解除されます。



※「オフ状態」・・・本体にマグネットプラグをセットし、電源プラグがコンセントに差し込まれていて、表示部やランプは点灯していない状態

使える鍋・使えない鍋

■ 安全のため、必ずIH対応鍋をご使用ください。一般財団法人「製品安全協会」が認証したIH対応鍋  IH  CH・IH をご使用ください。また、鍋の形状・材質によっては  IH  対応鍋でも本製品でご使用になれない場合があります。使用前に必ず下記の内容及び7ページの「使える鍋の見分け方」でご確認ください。

○ 使える鍋

材質

- 鉄・鉄铸件・鉄ホーロー
- ステンレス

(注1) 上記の材質であっても鍋底の形状・材質によって火力が弱くなったり、鍋を検知しないことがあります。

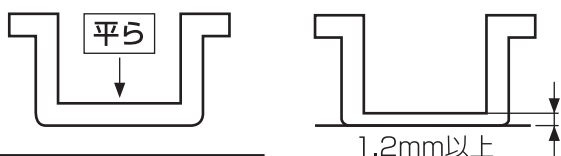
例)

- 鍋底に磁石が吸着しない鍋は、材質によって鍋を検知しないことがあります。
- 鍋底に鉄・ステンレス材を使用しているIH対応鍋(多層鍋・土鍋・アルミ鍋など)の場合でも、厚みや形状によって鍋を検知しないことがあります。

(注2) 鍋底が多層構造の鍋は、鍋底内部の材質によって使える鍋と使えない鍋があります。多層鍋をご利用の場合は、CH・IH対応鍋をご使用ください。

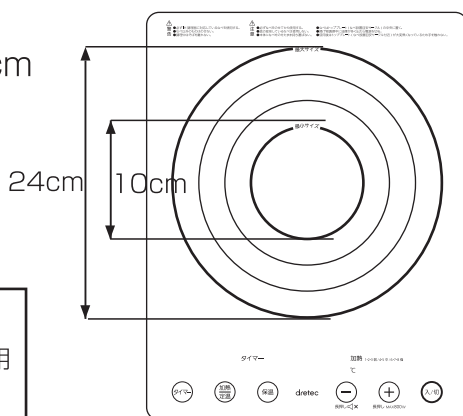
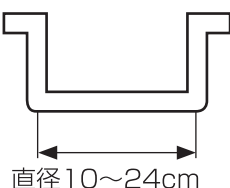
鍋底の形状

- 鍋底が平らで反りやへこみのない鍋
- 鍋底の厚みが1.2mm以上の鍋



鍋底の大きさ

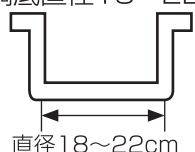
- 鍋底直径10～24cm



揚げ物鍋の場合

※必ず揚げ物専用鍋をご使用ください。

- 鍋底直径18～22cm



※ 使える鍋の目安として、トッププレートに最小(10cm)、と最大(24cm)の印刷があります。

※使える鍋でも、大きさ・形状・材質などにより、設定温度に対して内容物の温度が高くなったり低くなったりする場合があります。(実際の内容物の温度は、調理用温度計などで確認することをお勧めします。)

× 使えない鍋

材質

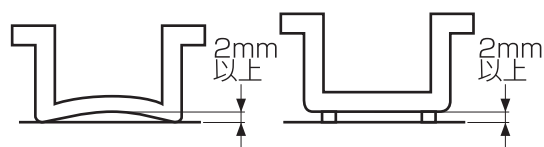
- 耐熱ガラス
- 陶器・陶磁器・セラミック
- 土鍋
- アルミ・アルミ合金・銅を含むもの

鍋底の形状

- 鍋底が平らでない鍋



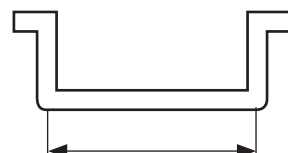
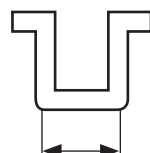
鍋底が丸いもの(中華鍋など)



本製品との間に隙間のある鍋

鍋底の大きさ

- 鍋底直径10cm未満または24cmを超える鍋



注意

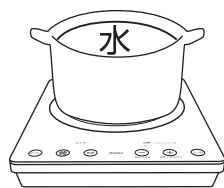
揚げ物鍋について

小さい鍋や底が反った鍋、脚付きの鍋などは油が異常に高温になり、発火し火災の原因となります。また油が少量の場合、通常よりも低い温度で発火して火災のおそれがあります。油の量はお使いになる鍋の取扱説明書をご確認の上、ご使用ください。

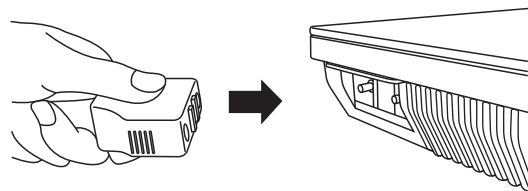
使える鍋の見分け方

■ ご使用前に、鍋が本製品で使用可能か下記の方法で確認してください。

1 鍋に水を入れて、トッププレートの中央に置く。

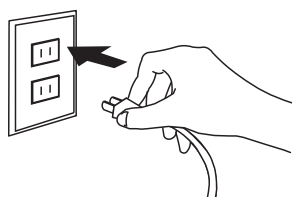


2 マグネットプラグを本体後面の接続部に取り付ける。



3 電源プラグをコンセントに差し込む。

「ピー」と音が鳴り、表示とランプが一瞬点灯し、オフ状態となります。

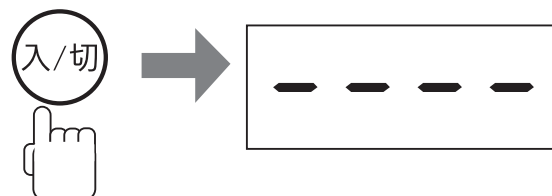


❗ 確実に差し込む

4 「入 / 切」 ボタンに触れる。

表示部に「———」と表示され、スタンバイ状態となります。

※約 1 分間何も操作しないと、「ピーッ
ピーッ」と鳴り、オフ状態に戻ります。



5 「加熱 / 定温」 ボタンに触れる。

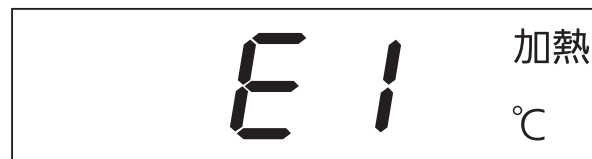
○ 使える鍋は、加熱ランプが点灯して加熱がはじまります

そのまま加熱がはじまれば、その鍋は使用可能です。入/切ボタンに触れて電源を切ってください。



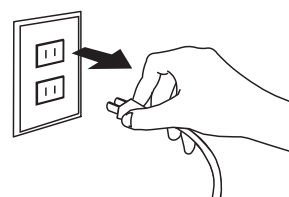
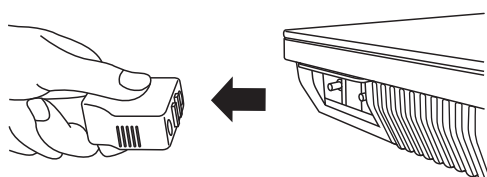
✕ 使えない鍋は、「E1」表示が出ます。

加熱がはじまらず、「E1」が表示された鍋は使用できません。
アラームが鳴り続き、しばらくするとオフ状態に戻ります。



6 プラグを抜く。

ファンが停止してから、マグネットプラグを本体、電源プラグをコンセントから抜いてください。



❗ プラグを持って抜く

ご使用場所について

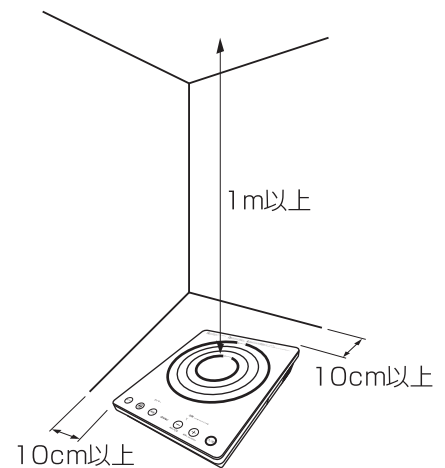
■ 本製品をご使用する場所について、下記の内容を確認してください。

- 上方や周囲に可燃物や壁・棚があるときは、上方約1m以上、周囲約10cm以上離して使用してください。（右図参照）

⚠ 注 意

せまい場所で使用すると、油や内容物が飛び散った際に、汚れややけど、火災などの原因になります。

- 水平で安定した場所で使用してください。
- 金属の台の上では使用しないでください。
- 吸気口・排気口をふさいだり、前に物を置いたりしないでください。



安全機能

■ 作動中に異常を検知すると安全機能が働き、エラー表示やアラーム音でお知らせします。

安全機能	内容	表示
鍋検知	トップレートに使用できない鍋を置いて加熱した場合、加熱中に鍋をはずした場合、スプーンやナイフなどの金属小物を置いた場合、「E1」が表示され、「ピッ」とアラームが15回鳴り続け、オフ状態（※）に戻ります。	E 1
小物検知		
温度過昇防止	空焚きなどで鍋底の温度が異常に上昇すると、「E6」が表示され、「ピッ」と60回アラームが鳴り続け、自動的に加熱を停止します。	E 6
切り忘れ防止	最後の操作から約2時間が過ぎると自動的に加熱を停止し、オフ状態に戻ります。	表示無し
高温注意	トップレートの温度が約60℃以上の場合に表示されます。 ※トップレートに触れないようご注意ください。	H
セーブ機能	オフ状態のときに、「+」ボタンを長押しすると最大出力が800Wになります。	800
電源コード抜き忘れ防止	オフ状態で一定時間操作しないと、アラームが5回鳴ります。	表示無し

※「オフ状態」・・・本体にマグネットプラグ、コンセントに電源プラグを差し込まれていて、表示部やランプが点灯していない状態。

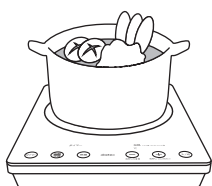
ご使用方法①(加熱調理)

■ 加熱モード…火力を調整する調理のときに使います。

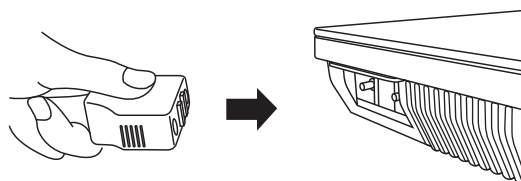
⚠ 注 意

- 使用直後はトッププレートが熱くなっておりますので、手を触れないようご注意ください。
- 加熱停止後もしばらくの間ファンが作動します。
- 加熱モードでの揚げ物調理は絶対にしないでください。

1 鍋に材料を入れて、トッププレートの中央に置く。

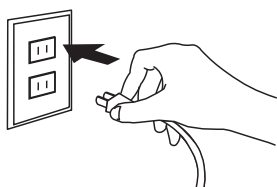


2 マグネットプラグを本体後面の接続部に取り付ける。



3 電源プラグをコンセントに差し込む。

「ピー」と音が鳴り、表示とランプが一瞬点灯し、オフ状態となります。

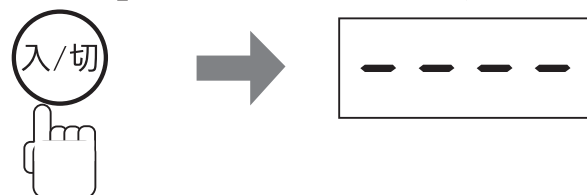


❗ 確実に差し込む

4 「入 / 切」 ボタンに触れる。

表示部に「———」と表示され、スタンバイ状態となります。

※約 1 分間何も操作しないと、「ピーッ ピーッ」と鳴り、オフ状態に戻ります。



5 「加熱 / 定温」 ボタンに触れる。

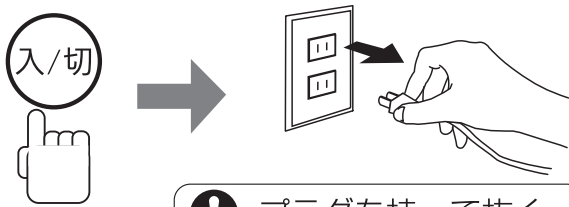
表示部に「5」と表示され、加熱が開始されます。

※初期時の設定火力は「5」となっています。



7 ご使用後は電源を切り、プラグを抜く。

調理が終わったら「入 / 切」ボタンに触れて加熱を停止させ、ファンが停止したらコンセントから電源プラグ・本体からマグネットプラグを抜く。



❗ プラグを持って抜く

6 「+」あるいは「-」ボタンに触れて火力を調整する。



■設定可能な火力は「1～8」の8段階です。

1 : 100W 2 : 200W 3 : 400W
4 : 600W 5 : 800W 6 : 1000W
7 : 1200W 8 : 1400W

※火力 1～4 は ON/OFF の間欠運転となります。

※セーブ機能を設定していると、6 (1000W) 以上に設定できません。

●他のモードに切り替えると、設定は初期値に戻ります。

ご使用方法②(定温調理)

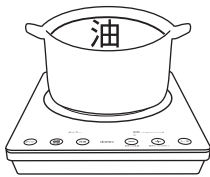
■ 定温モード…一定の温度で調理するときや揚げ物調理のときに使います。

△ 注 意

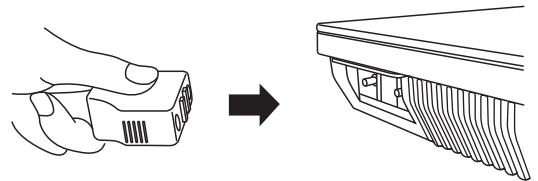
※鍋の大きさ、材質、形状、内容物などにより、設定温度に対して誤差が生じることがあります。
調理用温度計などで実際の温度を確認することをお勧めいたします。

- 使用直後はトッププレートが熱くなっておりますので、手を触れないようご注意ください。
- 加熱停止後もしばらくの間ファンが作動します。
- 揚げ物調理は揚げ物専用鍋を必ず使用し、油の量は 1.0L (900 g) 以上を入れてください。

1 揚げ物専用鍋に油を 1.0L 以上入れて、トッププレートの中央に置く。

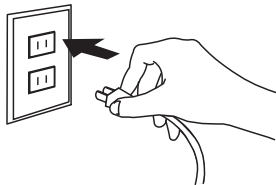


2 マグネットプラグを本体後面の接続部に取り付ける。



3 電源プラグをコンセントに差し込む。

「ピー」と音が鳴り、表示とランプが一瞬点灯し、オフ状態となります。

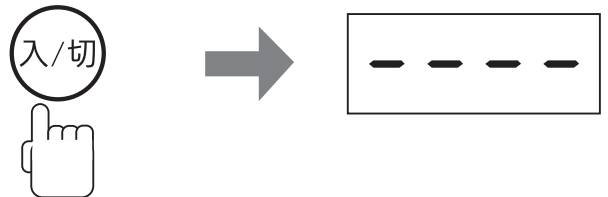


❗ 確実に差し込む

4 「入 / 切」 ボタンに触れる。

表示部に「———」と表示され、スタンバイ状態となります。

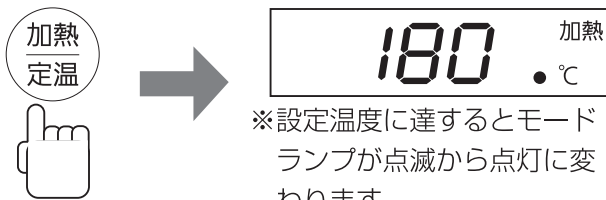
※約 1 分間何も操作しないと、「ピーッピーッ」と鳴り、オフ状態に戻ります。



5 「加熱 / 定温」 ボタンに 2 回触れる。

表示部に「180」と表示され、加熱が開始されます。

※初期時の設定温度は「180℃」となっています。



※設定温度に達するとモードランプが点滅から点灯に変わります。

6 「+」あるいは「-」ボタンに触れて設定温度を調整する。

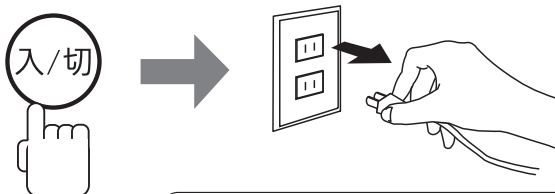


■設定可能な温度は9段階です。

120℃・130℃・140℃・150℃・
160℃・170℃・180℃・190℃・
200℃

7 ご使用後は電源を切り、プラグを抜く。

調理が終わったら「入 / 切」ボタンに触れて加熱を停止させ、ファンが停止したらコンセントから電源プラグ・本体からマグネットプラグを抜く。



❗ プラグを持って抜く。

●他のモードに切り替えると、設定は初期値に戻ります。

ご使用方法③（保温調理）

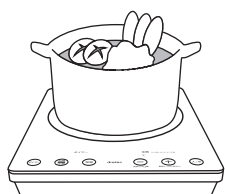
■ 保温モード 一定の温度で保温するときに使用します。

△ 注 意

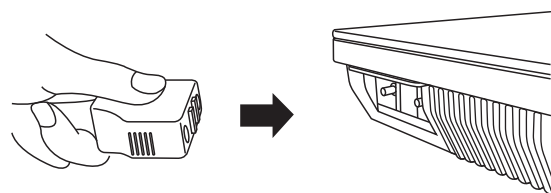
※鍋の大きさ、材質、形状、内容物などにより、設定温度に対して誤差が生じることがあります。
調理用温度計などで実際の温度を確認することをお勧めいたします。

- 使用直後はトッププレートが熱くなっておりますので、手を触れないようご注意ください。
- 加熱停止後もしばらくの間ファンが作動します。

1 トッププレートの中央に鍋を置く。

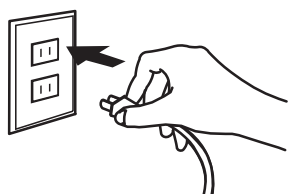


2 マグネットプラグを本体後面の接続部に取り付ける。



3 電源プラグをコンセントに差し込む。

「ピー」と音が鳴り、表示とランプが一瞬点灯し、オフ状態となります。

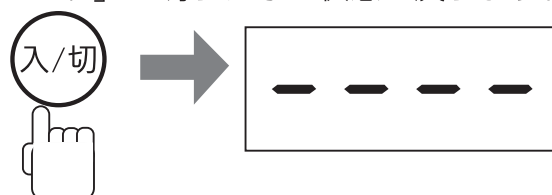


❗ 確実に差し込む

4 「入/切」ボタンに触れる。

表示部に「———」と表示され、スタンバイ状態となります。

※約 1 分間何も操作しないと、「ピーッ
ピーッ」と鳴り、オフ状態に戻ります。



5 「保温」ボタンに触れる。

表示部に「50」と表示され、加熱が開始されます。

※初期時の設定温度は「50℃」となっています。



※設定温度に達するとモード
ランプが点滅から点灯に変わります。

6 「+」あるいは「-」ボタンに触れて、設定温度を調整する。



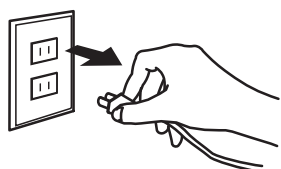
または

■設定可能な温度

30℃～90℃の間で5℃刻み

7 ご使用後は電源を切り、プラグを抜く。

調理が終わったら「入/切」ボタンに触れて加熱を停止させ、ファンが停止したらコンセントから電源プラグ・本体からマグネットプラグを抜く。



❗ プラグを持って抜く

- 他のモードに切り替えると、設定は初期値に戻ります。

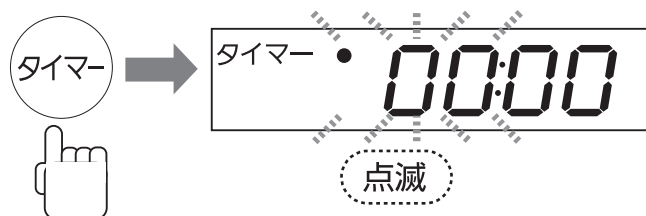
ご使用方法④（タイマー設定）

■ タイマー設定

加熱／保温モードのときには、タイマーを設定することができます。加熱モードでは最大2時間・保温モードでは最大12時間まで連続運転が設定が可能です。タイマー終了後、自動的にオフ状態となります。

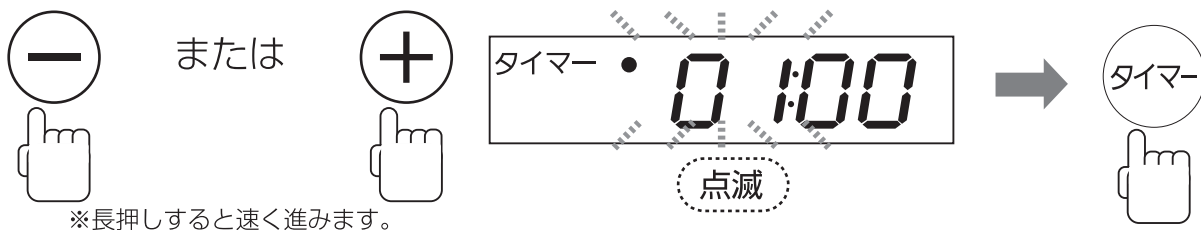
1 加熱モードあるいは保温モード運転中のときにタイマーボタンに触れる。

表示部に「00:00」と表示されます。タイマーランプと「00」（時）が点滅します。



2 時間を設定する。

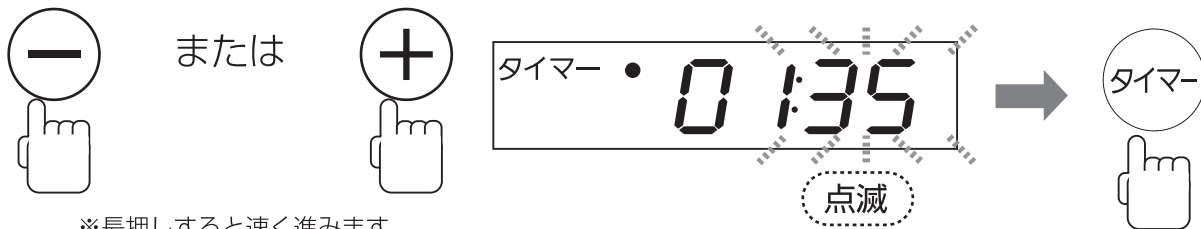
「時」が点滅している状態で、「+」「-」ボタンでタイマー時間を設定してください。設定が終わったら、「タイマー」ボタンに触れてください。



※長押しすると速く進みます。

3 分を設定する。

「分」が点滅している状態で、「+」「-」ボタンでタイマー時間を設定してください。設定が終わったら、「タイマー」ボタンに触れてください。



※長押しすると速く進みます。

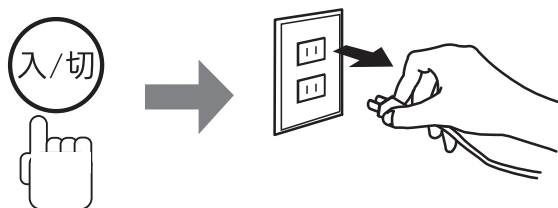
4 タイマーのカウントダウンが始まる。

タイマー設定中は、残り時間と火力あるいは温度が交互に表示されます。設定した時間になると表示が消え、「ピー」と音が10回鳴ってオフ状態となります。

※火力あるいは温度表示しているときには、タイマーモードランプが点滅します。

5 ご使用後はプラグを抜く。

ファンが停止したらコンセントから電源プラグ、本体からマグネットプラグを抜く。



❗ プラグを持って抜く

●タイマーカウント中に他のモードに切り替えた場合はタイマー設定は解除されます。

※火力・温度の設定は可能です。

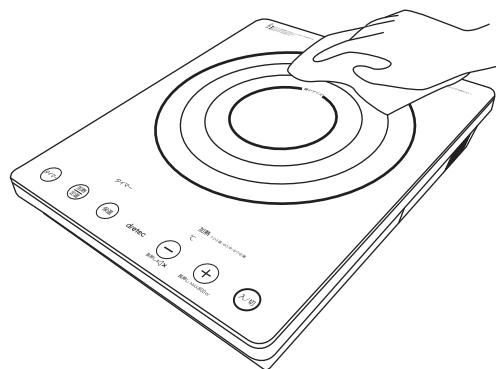
お手入れ

⚠ 注 意

- 必ずコンセントから電源プラグを抜き、本体からマグネットプラグをはずす。
- シンナー、ベンジン、みがき粉、漂白剤、クレンザー、金属たわし、化学ぞうきんなどは使用しない。
変形・変質したり、キズや損傷などするおそれがあります。
- 水洗いをしない。
- 使用直後はトッププレートが熱くなっているので、十分冷ましてからお手入れを行なう。

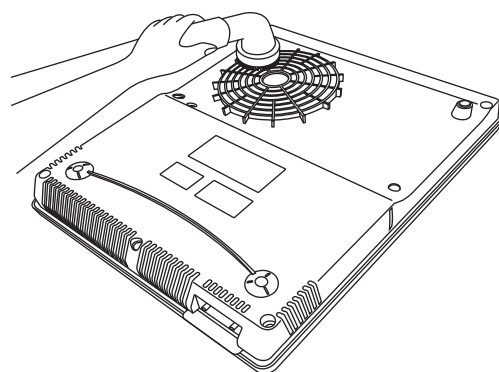
トッププレート・リアケース

- 1 湿らせて固くしぼった布で汚れを拭き取る。
汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を少量含ませた布で汚れを拭き取ってください。
- 2 乾いた布で水分を拭き取り、よく乾燥させる。



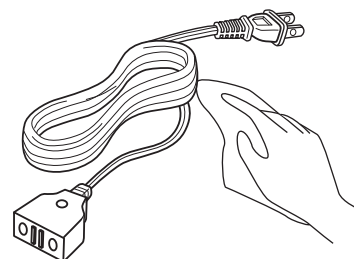
排気口・吸気口

- 1 掃除機でほこりを吸い取る。
ほこりがついたまま使用を続けると、本体内部に熱がこもったり、ほこりが侵入して、発熱・発火・誤作動・故障の原因となります。



専用電源コード

- 1 湿らせて固くしぼった布で汚れを拭き取る。
汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を少量含ませた布で汚れを拭き取ってください。
- 2 乾いた布で水分を拭き取り、よく乾燥させる。
接続部に汚れや金属ピンなどが付着しているとショートなどの危険があります。



故障かな？と思ったら①

こんなときは	原因	対策
電源が入らない	電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていない	電源プラグをコンセントの奥まで確実に差し込んでください
	マグネットプラグがはずれている	本体接続部にマグネットプラグをセットしてください
	ブレーカーが落ちている	他の電化製品の電源を切るなどして、電気容量を超えないようにしてください
使用途中で電源が切れた	マグネットプラグがはずれている	本体接続部にマグネットプラグをセットしてください
	ブレーカーが落ちている	他の電化製品の電源を切るなどして、電気容量を超えないようにしてください
	本体がオーバーヒート状態となっている	本体を十分冷ましてから、再度電源を入れてください
	2 時間以上連続使用している	2 時間以上調理したい場合は、電源が切れる前に操作をしてください
	鍋が空焚き状態となっている	電源を切り、鍋の温度が下がったことを確認してから、鍋に材料を入れて再度調理をしてください
アラーム音が鳴っている・エラー表示が出ている	トッププレートに鍋以外の金属小物が置いてある (E1)	トッププレートから鍋以外の小物を取り除いてください
	使用できない鍋をトッププレートに置いた (E1)	IH 対応の、使用できる鍋を使ってください (P6・7 参照)
	鍋の位置がトッププレート中央からずれている (E1)	鍋をトッププレート中央に置いてください
	使用后、電源プラグを差したままになっている	電源プラグをコンセントから抜いてください
プラグを差し込むとパチッと火花が出ることがある	瞬間的な放電現象が発生した	IH 調理器特有の現象であり、異常ではありません
	金属や異物がプラグや接続部に付着していた	ご使用を中止して、お買い上げの販売店へ点検・修理をご依頼ください

故障かな？と思ったら②

こんなときは		原 因	対 策
使用中鍋から音がする		鍋の種類などによって「キーン」「ジー」「ブーン」などの共振音が発生している	鍋の位置をずらしたり、ふたをすると改善することがあります
エラー表示	E 1	鍋検知機能・小物検知機能が働いている	トッププレートから鍋以外の小物を取り除いてください
			IH 対応の使用できる鍋を使ってください（P 6・7 参照）
			鍋をトッププレート中央に置いてください
	E 2	オーバーヒートエラー 本体内部の温度が上がり過ぎている	本体を十分冷ましてから、再度電源を入れてください
			吸気口・排気口のほこりなどを取り除いてください（P 13 参照）
	E 4	低電圧エラー 供給電圧が不足している	定格 15A・交流 100Vのコンセントを単独で使用してください
E 6	温度検知異常エラー 温度センサーが高温を感知している（空焚きなど）	鍋に水が入っているか確認してください	
	H	トッププレート高温注意 トッププレートの温度が高くなっている	トッププレートを十分冷ましてください
上記以外のエラー表示		ご使用を中止して、お買い上げの販売店へ点検・修理をご依頼ください。	
ファンから異音が生じたり、回転に異常がある			
電源コードにキズがついたり、切れてしまった			

長年ご使用いただいている電気製品の点検について

定期的に「安全上のご注意」、「ご使用方法」を確認してください。
誤った使い方、長年のご使用による影響で製品が劣化し、故障や事故につながる場合があります。

お客様ご自身での修理は大変危険ですので、絶対にしないでください。

修理やお取り扱いのご相談は、まず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

1. 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、お買い上げの販売店で「お買い上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認の上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：お買い上げ日から1年間

- 保証期間中でも有料となる場合がありますので、＜保証規定＞をよくお読みください。
- 当社修理技術者以外の方が分解・修理した場合は、保証対象外となります。

2. 修理を依頼されるとき

「故障かな？と思ったら」をご確認いただいても異常のあるときはご使用を中止し、修理をご依頼ください。

- 保証期間中は、製品に保証書を添えてお買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
保証書の記載内容にそって修理いたします。
なお、製品修理以外の責任はご容赦ください。
- 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。
修理によって使用できる場合は、ご要望により有料で修理させていただきます。

3. アフターサービスについてご不明な場合

- お買い上げの販売店または、下記「ドリテック お客様相談センター」までお問い合わせください。

輸入発売元 株式会社 ドリテック

〒333-0811 埼玉県川口市戸塚2-11-8 URL : <http://www.dretec.co.jp>



製品仕様

品 番	DI-120	品 名	IH クッカー「ラルジュ」
電 源	AC100V 50/60Hz	定格消費電力	1400W
本体寸法	約 幅 286× 奥行 363× 高さ 59 (mm)		
本体重量	約 2700g (電源コードを含む)		
本体材質	本体ケース：ABS 樹脂 トッププレート：耐熱ガラス		
付 属 品	専用電源コード	電源コード長	約 180cm
設 定	加熱調理 (火力)	8 段階 (1：100W※ 2：200W※ 3：400W※ 4：600W※ 5：800W 6：1000W 7：1200W 8：1400W)	
	定温調理 (温度)	9 段階 (120・130・140・150・160・170・180・190・200℃)	
	保温調理 (温度)	30～90℃ 5℃刻み	
	タイマー 時間	加熱モード： 1 分～2 時間 1 分刻み 保温モード： 1 分～12 時間 1 分刻み	

※火力 1～4 は、ON/OFF を繰り返す間欠運転となります。

●製品の仕様は改良などのため、予告なく変更することがありますのでご了承ください。

MEMO

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There is no handwriting or other markings on the paper.

保証書

本保証書記載内容によりこの製品を保証いたします。

本製品の修理は本保証書をご持参、ご提示の上、お買い上げ店へご相談ください。

品番	DI-120
保証期間	お買い上げ日より 1 年間 ※本体 / 専用電源コード
お買い上げ日	年 月 日
お客様	お名前 ご住所 お電話
販売店*	販売店名 ご住所 お電話

販売店様：* 欄は必ず記入してお渡しください。

持込修理

〈保証規定〉

- 保証期間内に、取扱説明書などの注意書きに従った正常なご使用状態で故障した場合には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。無料で修理、調整いたします。
- 次のような場合には、保証期間内でも有料修理になります。
 - ※誤ったご使用、不注意、落下、不当な修理、分解、改造、天災、地変等や異常電圧などの外部要因等による故障または損傷。
 - ※ご使用上に生じる外観の変化。
 - ※本書に販売店、およびお買い上げ年月日の記載がない場合、字句を書き換えられた場合。
 - ※本書のご提示がない場合。
 - ※一般家庭以外（例として、業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
- 有料修理の場合、修理品の運賃、修理部品代、技術料はお客様にてご負担願います。
- 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。この保証書によって、保証書を発行している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。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。（This warranty is valid only in Japan.）
- 保証書は再発行いたしませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
- 安全上のご注意を守らないことにより損害が生じた場合、当社は一切の責任を負いません。

お客様の個人情報の利用目的

お客様にご記入いただいた保証書の控えは、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために記載内容を利用させて頂く場合がございますのでご了承ください。また、法令の定めのある場合を除き、事前の同意をいただくことなく、上記の目的以外には使用いたしません。

修理メモ

--

輸入発売元 株式会社ドリテック

〒333-0811 埼玉県川口市戸塚2-11-8

URL : <http://www.dretec.co.jp>

