

## IH調理器保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申し付けください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

|                          |          |  |      |
|--------------------------|----------|--|------|
| 型 名                      | EZ-HG26  |  | 修理メモ |
| ※お客様<br>お名前              | ☎        |  |      |
| ご住所 〒                    |          |  |      |
| ※お買い上げ日<br>年 月 日         | ※販売店名・住所 |  |      |
| 保証期間<br>お買い上げ日より<br>本体1年 | ☎        |  |      |

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

- ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
  - 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
    - 使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
    - お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
    - 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・虫害・ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧・指定外の使用電源（電圧・周波数）などによる故障および損傷。
    - 一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
    - 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
    - 本書のご提示がない場合。
    - 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かえられた場合。
    - 消耗品などの交換。
  - 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。
- お客様にご記入いただいた記載内容は、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。
- 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保証書を発行している者（保証責任者）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ので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

## 愛情点検

## 長年ご使用のIH調理器の点検を！

こ  
あ  
ん  
り  
な  
ま  
症  
せ  
状  
ん  
は  
か

- ご使用中、コードや差込みプラグが異常に熱くなる
- 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などが発生した
- 冷却ファンが回らなくなった
- 焦げくさいにおいがする
- ビリビリと電気を感じる
- その他の異常や故障がある

ご  
使  
用  
中  
止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

## IH調理器

型名 EZ-HG26 型 EA763AK-21C

## 取扱説明書・お料理ノート



- このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。
- 点字および操作キーなどの凸マークは、目の不自由な方に対して配慮しています。

保証書つき

## もくじ

## お使いになるまえに

- 安全上のご注意 ..... 2
- 各部のなまえ ..... 5
- 使えるなべは？ ..... 6

## 使い方

- 加熱調理をする ..... 8
- あげもの調理をする ..... 10
- 湯をわかす ..... 12

## お手入れ

- お手入れ ..... 13

## お料理ノート

- 調理のポイント ..... 14
- カレーライス／おでん ..... 15
- 天ぷら／茶碗蒸し ..... 16
- 寄せなべ／ミニホットケーキ ..... 17

## 困ったときに

- 故障かなと思ったとき ..... 18
- 仕様 ..... 19
- アフターサービス ..... 19
- お客様ご相談窓口 ..... 19
- 保証書 ..... 裏表紙



# 安全上のご注意

必ずお守りください

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説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

**警告** 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。

**注意** 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

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**

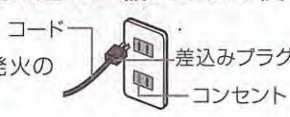
**分解禁止**  
改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない  
火災・感電・けがの恐れがあります。  
修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

**水ぬれ禁止**  
水に浸けたり、水をかけたりしない  
ショート・感電の原因になります。

**ぬれ手禁止**  
ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない  
感電・けがの恐れがあります。

**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・けがの恐れがあります。  
**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・けがの恐れがあります。  
**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・ショート・発火の原因になります。  
**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、けがの恐れがあります。  
**交流100V以外では使用しない**  
火災・感電の原因になります。  
**炒めものや焼きものをするときは予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない**  
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。  
**炒めものや焼きものをするときはそばを離れない**

**禁止**  
コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない  
感電・ショート・発火の原因になります。  
**コードを傷つけない**  
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。  
**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・過熱の原因になります。このような場合はコンセントから差込み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。  
**トッププレートには、なべ・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・缶詰など  
誤って加熱すると、火災・爆発・やけどの原因になります。  
●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  
破裂によるけがや、加熱によるやけどの恐れがあります。  
**あげも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すぎ、発火の原因になります。  
**あげものをするときはなべの底から2cm未満の油では調理しない**  
油が少ない場合、油温が上がりすぎ、発火の原因になります。

  
コード  
差込みプラグ  
コンセント

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

**警告**

**必ず実施**  
あげものをするときは底が変形してない平らななべを使う  
温度制御が正しくできず、過熱の恐れがあります。  
あげものをするときはなべを中央に載せる  
温度制御が正しくできず、過熱の恐れがあります。  
みそ汁・吸い物・とろみのある食品(カレーやシチューなど)を加熱するときは、ときどきかき混ぜる  
水や調理物を加熱していると、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけど・けがの恐れがあります。  
差込みプラグは、刃および刃の取付面にほこりが付着している場合は、よくふく  
火災の原因になります。  
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、発火の原因になります。

**必ず実施**  
差込みプラグは根元まで確実に差し込む  
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。  
**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・けがの原因になります。  
<異常・故障例>  
・コードや差込みプラグが異常に熱くなる  
・コードに深い傷や変形がある  
・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などが発生した  
・冷却ファンが回らなくなった  
・焦げくさいにおいがする  
・ビリビリと電気を感じる  
このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

**注意**

**接触禁止**  
使用中や使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているので、手を触れない  
やけどの恐れがあります。

**禁止**  
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、火災の原因になります。  
空焼きや、過熱をしない  
やけど・調理物の発火・なべの破損の原因になります。  
水のかかるところや、火気の近くでは使用しない  
感電・漏電の原因になります。  
不安定なところで使わない  
本体が傾いているとなべがすべり落ち、内容物がこぼれて、やけど・けがの恐れがあります。  
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、やけどの恐れがあります。  
なべの下に紙・ふきん・汚れ防止カバーなどを敷かない  
敷物が焦げたり、温度制御が正しくできずに発火の原因になります。  
アルミシート・電気カーペットの上で使用しない  
アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因になります。

**禁止**  
調理以外の目的で使用しない  
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。  
他の器具(ガスコンロなど)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ず、過熱して火災の原因になります。

**プラグを抜く**  
使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く  
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。

**必ず実施**  
差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く  
感電・ショート・発火の原因になります。  
あげもの調理中は、飛び散る油に注意する  
やけどの恐れがあります。

**医師と相談**  
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。



# 安全上のご注意 つづき

## お願い

- 専用の電源コード以外は使用しない
  - 電源コードは他の機器に転用しない
- 故障・発火の原因になります。

- 磁力線が出ているため磁気に弱いものを近づけない
- ・ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の恐れがあります。）
  - ・キャッシュカード・自動改札用定期券など（記録が消える原因になります。）

- なべの種類により、温度が急激に上がるものがあるので注意する

- やけどに注意する
- なべやなべの伝導熱によって本体が熱くなります。

- 排気口の付近は熱くなるので、ものを置かない

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

- 直火（ガス台）や電気ヒーター・IH調理器・IHクッキングヒーターなどの上に載せない
- 火災・故障の原因になります。

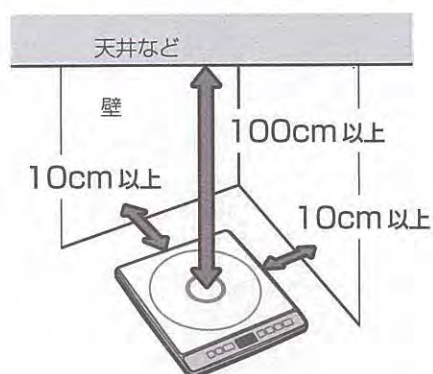
- トップレートの上で、IH炊飯ジャーなどの電磁誘導加熱の調理機器を使用しない
- 本製品が故障する原因になります。

- テーブルの上など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。

## 設置場所について

- 木製の壁・家具など周囲の可燃物から図の離隔距離を保つようにしてお使いください。

- 片側（左右どちらか）は開放してください。
- 熱に弱いものの上で使わないでください。（じゅうたん、ビニール製テーブルクロスなど）



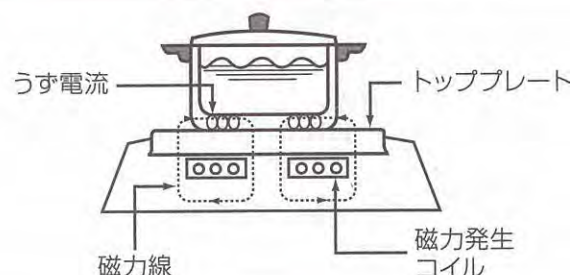
[消防法設置基準適合]

## 安全機能

- 異常温度上昇防止機能……ダブルセンサー（温度センサー）の働きにより、なべが高温になりすぎることを防ぎます。
- 切り忘れ防止機能……うっかり電源を切り忘れた場合など、最後にキー操作をしてから2時間経過するとブザーが鳴り、自動的に電源が切れます。
- なべなし検知機能……使えないなべや、なべがない状態を検知し、自動的に電源が切れます。
- 小物検知機能……スプーンなどの小物を置いたときに発熱を防止し、自動的に電源が切れます。

## IH熱源のしくみ

磁力発生コイルに高周波電流を流すと、コイル周辺に磁力線が発生します。この磁力線により、トップレート上のなべ底にうず電流が生じて、なべ自体が発熱します。



# 各部のなまえ

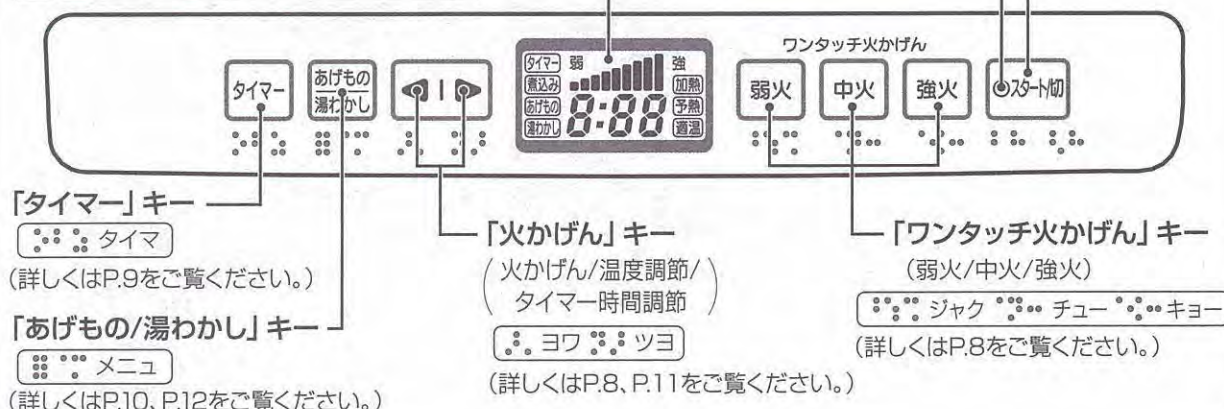
## 操作部

- キーは確実に押してください。
- ⦿⦿⦿などのマークは点字です。

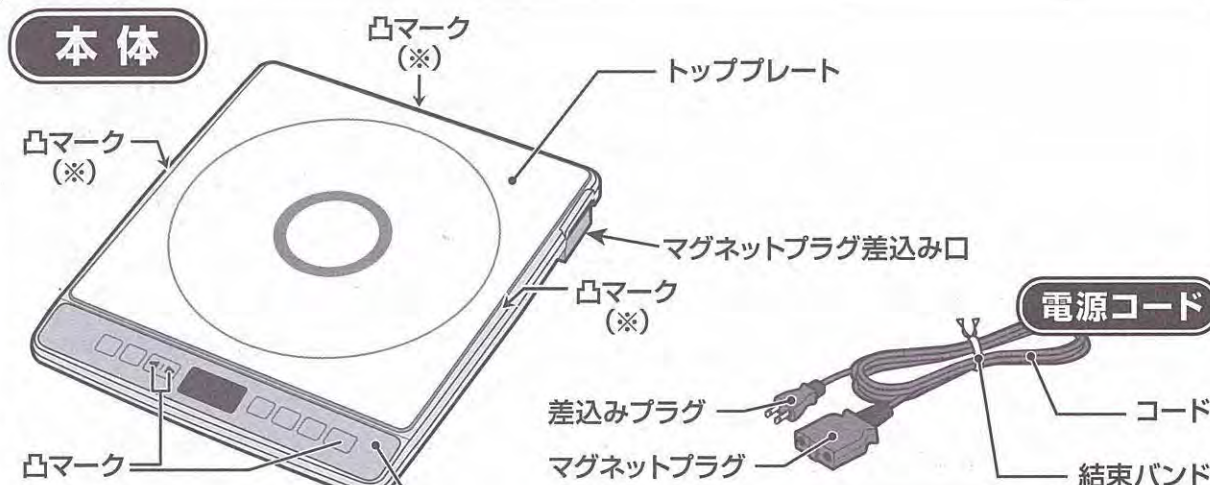
## 表示部

火力や温度設定を表示したり調理タイマーの設定時間（残り時間）を表示します。

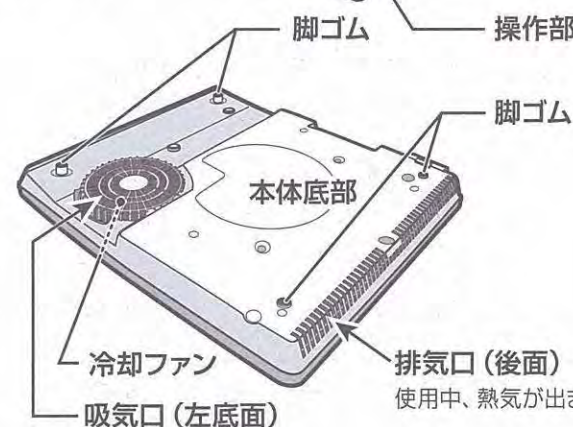
すべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません。



## 本体



- 使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。
- コードは束ねて使用しないでください。（コードが熱くなり、故障の原因になります。）



## 凸マーク/点字/ブザー音について

目の不自由な方のために設けています。

- 本体 凸マーク (※印部) 3カ所……なべを中央に置くため
- 操作部 点字および凸マーク (スタート/切 キー・火かげん キー)
- ブザー音 ブザー音が変化します。

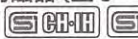
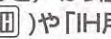
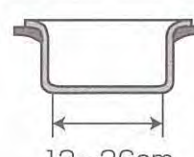
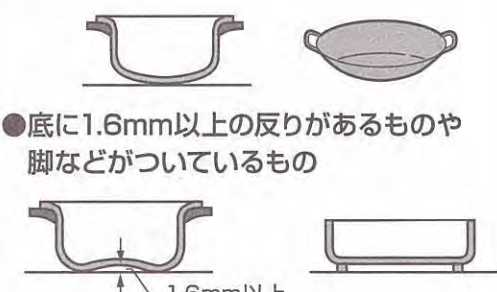


# 使えるなべは？

IH調理器では、材質や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、一般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。

●下記の「使えないなべ」を使用した場合、発熱しなかったり、安全機能が働かないことがあります。

|                  | ○ 使えるなべ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | × 使えないなべ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 材<br>質           | <ul style="list-style-type: none"> <li>●鉄・鉄鋳物</li> <li>●鉄ホーロー</li> <li>●ステンレス※で厚さが1.4mm以下のもの<br/>※ステンレスは<br/>18-0 (SUS430など)<br/>18-8 (SUS304など)<br/>18-10 (SUS316など)<br/>があります。</li> </ul>  <div> <p>●注意</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●厚さ0.8mm以上の18-8、18-10ステンレスなべは「使えるなべ」として見分けますが、火力が弱くなります。</li> <li>●多層なべは、種類によっては火力が弱くなったり、加熱できないものがあります。</li> </ul> </div> | <p>製品の故障の原因になりますので、使用しないでください。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●アルミ</li> <li>●銅</li> <li>●ステンレスで厚さが1.5mm以上のもの</li> <li>●耐熱ガラス</li> <li>●陶磁器(土なべなど)</li> <li>●はり底のなべ</li> </ul>  <div> <p>●注意</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●陶磁器(土なべなど)・はり底のなべは、SGマーク(   )や「IH用」と記載されていても使用しない<br/>・形状によっては、本製品が故障したり、なべが破損するものがあります。<br/>・火力が弱くなったり、うまく調理ができないものがあります。</li> </ul> </div> |
| 大<br>き<br>さ      | <ul style="list-style-type: none"> <li>●直径12～26cmのもの</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>●直径12cm未満のもの</li> <li>●トッププレートからはみ出すような大きなもの</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 底<br>の<br>形<br>状 | <ul style="list-style-type: none"> <li>●底の平らなもの</li> </ul>  <div> <p>●特にあげもの調理をするときは、必ず底の平らななべを使用してください。<br/>(温度制御が正しくできず、過熱の恐れがあります。)</p> </div>                                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>●底の丸いもの(中華なべなど)</li> <li>●底に1.6mm以上の反りがあるものや脚などが付いているもの</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

●底の薄いなべを使用すると、調理中に底が変形し、安全機能が働かなくなる恐れがあります。底が変形したときは、すぐに使用を中止してください。

## 使えるなべの見分け方

### 1 プラグを接続する

- ①「マグネットプラグ」→
- ②「差し込みプラグ」の順で接続する

### 2 なべに水を入れ中央に載せる

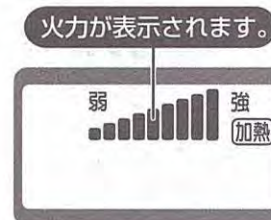
トッププレート中央の○形を目安に載せる

### 3 スタート/切 キーを押す

### 4 表示を確認する

#### ○ 使えるなべは・・・

スタートランプが点灯し、火力が表示され、加熱を開始します。確認したら、再度「スタート/切」キーを押して電源を切ってください。そのまま放置するとなべが熱くなります。



- 使えるなべを見分けても、なべの材質や形状により、火力が弱くなる場合があります。
- なべの底がP.6の「使えないなべ」の形状であっても、スタート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わないでください。

#### × 使えないなべは・・・

スタートランプが点滅し、H04が表示されます。

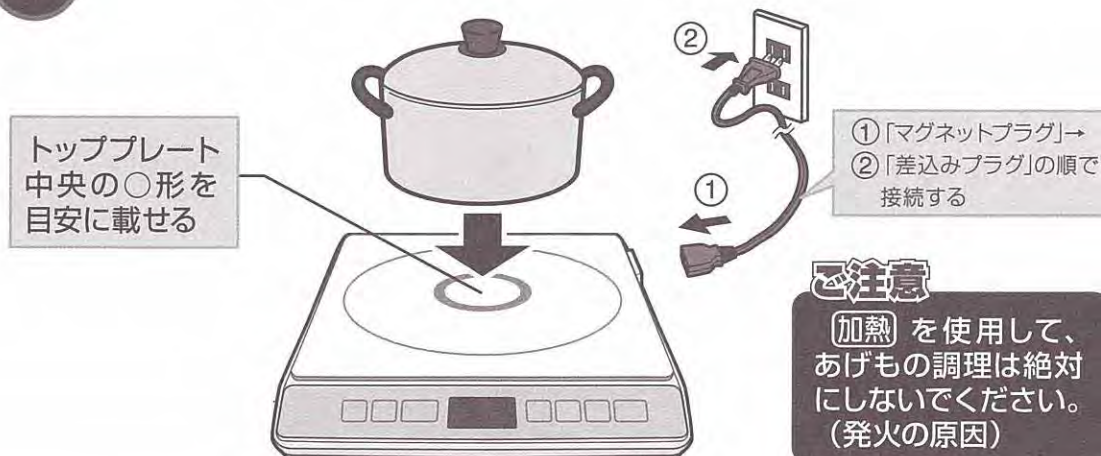


約7秒後にブザーが鳴り、電源が切れます。



# 加熱調理をする

## 準備 プラグを接続し、なべを中央に載せる



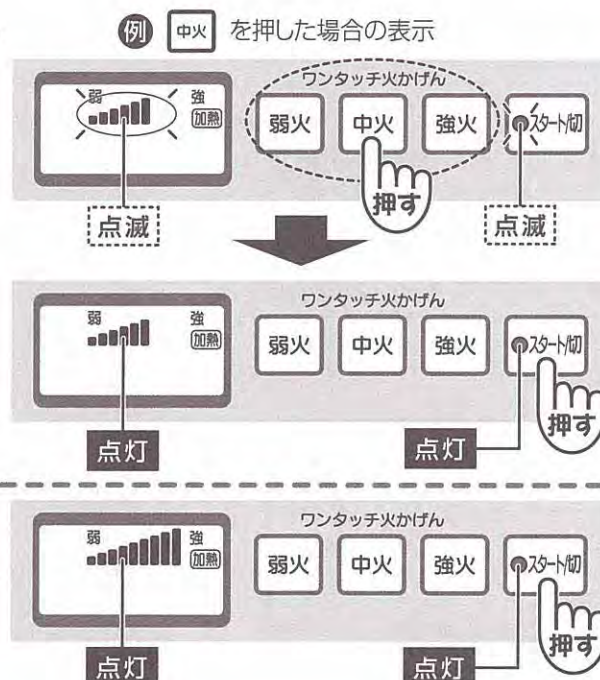
## 1 加熱を開始する

### ①「ワンタッチ火かげん」キー (弱火 中火 強火) を押す

スタートランプと設定した火力が点滅します。

### ② スタート切 キーを押す

スタートランプと設定した火力が点灯にかわり、加熱を開始します。



「ワンタッチ火かげん」キーを押さずに、  
スタート切 キーを押しても加熱を開始します。  
火力が「強火」に設定され、加熱を開始します。

## 2 火力を調節しながら調理する

|                           |                                           |
|---------------------------|-------------------------------------------|
| 「火かげん」キー<br>              | 1段階ずつの調節ができます。<br>火力を下げる  火力を上げる          |
| 「ワンタッチ火かげん」キー<br>弱火 中火 強火 | 弱火 (火力③) / 中火 (火力⑥) / 強火 (火力⑨) に切りかえられます。 |

- 「火かげん」キーで「火力⑨～火力①・(煮込み)」に調節できます。火力の目安は<調理のポイント>(P.14)をご覧ください。
- 火力は調理中も変更できます。
- 多層なべを使用するときは、「中火」より低く設定してください。

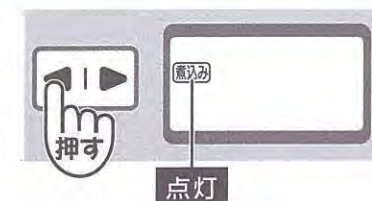
## 煮込み調理をするとき

「火力⑨～火力①」で加熱調理し、調理物に火が通ったら、

### ◀ キーで (煮込み) に設定する

表示部に (煮込み) を表示し、煮込み調理を開始します。

◇煮込み調理の際、調理タイマーを使うと便利です。



- なべ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。調理物のでき具合を見て火力を調節してください。
- 煮込み調理をするときは、ふたを使用してください。ふきこぼれそうときは、ふたをずらして調節してください。
- 具が冷えたまま (煮込み) に設定しないでください。また、途中でだし汁や具を追加するときは、再度加熱調理したあと、(煮込み) に設定してください。
- (煮込み) 調理をするときは、ガスコンロなど他の調理器具で加熱したなべ (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。
- 調理物はなべの底から深さ3cm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ルウを使用するときや、みそ汁を調理したり温めたりするときは、ときどきかき混ぜてください。調理物が沈殿し、焦げることがあります。また、突然沸とうして調理物が飛び散り、やけど・けがの恐れがあります。

## 調理タイマーを使う場合

タイマーは、1分～9時間55分まで設定できます。  
設定時間が経過するとメロディーが鳴り、自動的に電源が切れます。

### ① 火力を調節したあと、タイマー キーを押し、

#### ◀▶ キーで希望の時間に設定する

時間表示が点滅中に、タイマー設定をしてください。

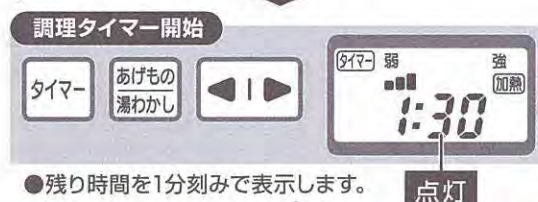
- タイマー キーをもう1度押すと、タイマー設定を取り消します。

例 火力「弱火」で1時間30分に設定した場合の表示



### ② 約5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する

- 時間表示が点灯になると、◀▶ キーを押しても設定時間は変更できません。  
(◀▶ キーでは火力を調節します。)
- 設定時間を変更する場合は、タイマー キーを押してタイマー設定を取り消してから、再度設定してください。



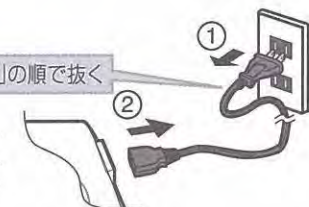
- 調理タイマーは (加熱) 調理中のみ使えます。また、加熱を開始してからでないタイマーは設定できません。
- 長時間お使いになるときはふきこぼれや焦げつきなどにご注意ください。

### ③ 設定時間が経過すると、メロディーが鳴り、自動的に電源が切れる

## 3 調理が終わったら スタート切 キーを押し、プラグを抜く

①「差込みプラグ」→②「マグネットプラグ」の順で抜く

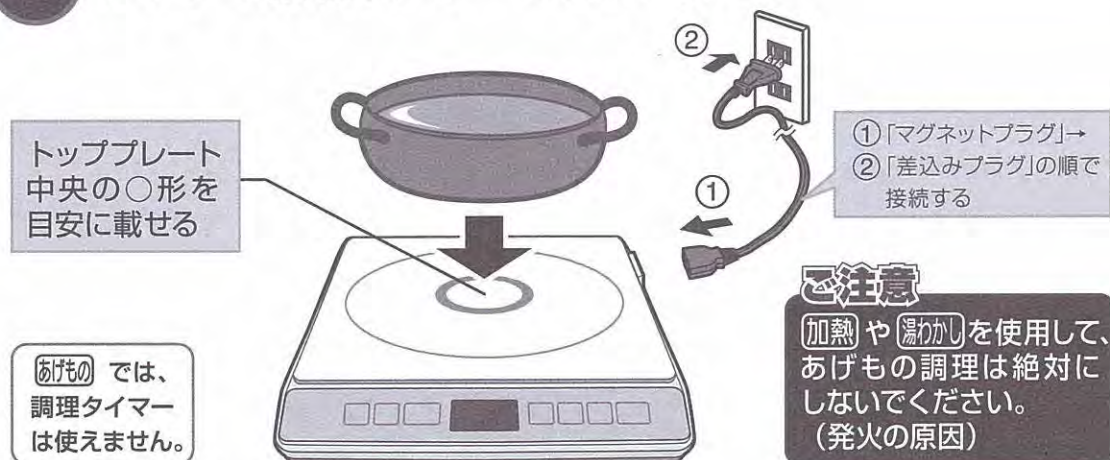
- 調理タイマーを設定していない場合は、安全のため、最後にキー操作をしてから2時間経過すると「切り忘れ防止機能」が働いてブザーが鳴り、自動的に電源が切れます。





# あげもの調理をする

## 準備 プラグを接続し、なべを中央に載せる



## 1 あげもの湯わかし キーを押す

スタートランプと「あげもの」が点滅し、「180」を表示します。



## 必ずお守りください 温度制御が正しくできず、過熱や発火の原因になります。

- なべは中央に載せてください。(発火の原因)
- なべは底の平らな天ぷらなべを使用してください。また、油は冷たいものを使用してください。(発火の原因)
- なべの下に紙やふきん・汚れ防止カバーなどを敷いたり、なべの片側を浮かして使用しないでください。(敷物が焦げたり、発火の原因)
- あげもの調理中はそばを離れないでください。(発火の原因)

### 油の量は

- なべの底から深さ 2cm 以上入れてください。
- 170℃以上で調理するときは、なべの底から深さ 3cm 以上入れてください。
- 直径 15cm 以下のなべを使用するときは、なべの底から深さ 3cm 以上入れてください。(温度は 170℃以下に設定してください。)

## 2 「火かげん」キー(◀▶)で温度を設定したあと、「スタート切」キーを押し、予熱する

スタートランプと「あげもの」が点灯にかわり、「予熱」を表示します。

- 「火かげん」キーで140℃～200℃まで、10℃刻みで温度を設定できます。
- 温度調節の目安は、＜調理のポイント＞(P.14)をご覧ください。



### 予熱時間の目安

10～20分

- 油の量、なべの材質、設定温度によりかわります。

## 3 メロディーが鳴ったら調理を開始する

設定の温度になるとメロディーが鳴り、予熱完了をお知らせします。

「予熱」の表示が消え、「適温」を表示します。

### 調理中に設定温度を変更した場合

変更した温度になるとメロディーでお知らせします。

- 調理中の温度より低い温度に変更した場合も「予熱」を表示します。

- 「あげもの」調理中は、「ワンタッチ火かげん」キー・「タイマー」キーは、受けつけません。



## 4 調理が終わったら「スタート切」キーを押し、プラグを抜く

- 安全のため、最後にキー操作をしてから2時間経過すると「切り忘れ防止機能」が働いてブザーが鳴り、自動的に電源が切れます。



# 湯をわかす

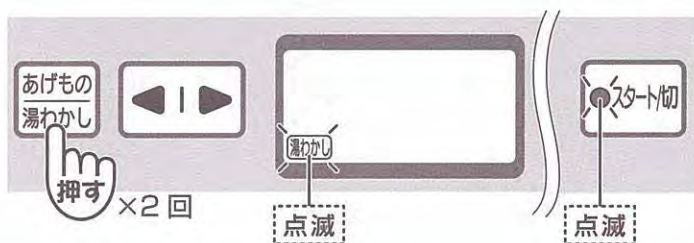
## 準備 プラグを接続し、なべ（やかん）を中央に載せる



- 本体が熱い状態で「湯わかし」を行うと、十分加熱されないことがあります。必ず本体が冷めた状態で湯をわかしてください。（あ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。）
- 鉄ホーローかステンレスで底の平らなものを使用し、ふたをしてお使いください。
- やかん・なべ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」でうまく湯がわかない場合は、「加熱」をお使いになり、湯がわいたら「スタート/切」キーを押して電源を切ってください。

## 1 あげもの湯わかし キーを2回押す

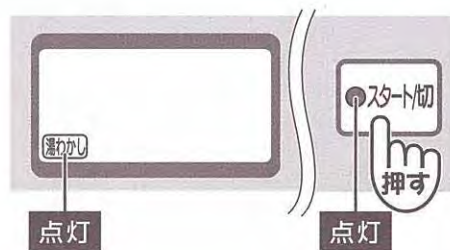
スタートランプと「湯わかし」が点滅します。



## 2 スタート/切 キーを押す

スタートランプと「湯わかし」が点灯にかわり湯わかしを開始します。

- 湯わかしが終わるとメロディーが鳴り、自動的に電源が切れます。



## 3 湯わかしが終わったら、プラグを抜く

# お手入れ

必ずプラグを抜き、本体が冷めたことを確認してから行ってください。

- 次のものは使用しないでください。
  - 台所用中性洗剤以外の洗剤・シンナー・ベンジン・漂白剤など（変色・割れ・劣化・腐食の原因）
  - ナイロンたわし・ブラシ・金属製のもの・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面・研磨剤入り洗剤など（表面が傷つく原因）
- 化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。（表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因）
- トッププレート以外の部分にみがき粉は使用しないでください。（表面を傷つける原因）
- 本体に直接水をかけたり、水洗いはしないでください。（感電・故障の原因）

- お手入れはご使用ごとに行ってください。汚れたまま使用すると、調理物・油が焼きついて取れにくくなります。

## トッププレート

- 軽い汚れ…………… 水に浸して固く絞った柔らかい布でふき取る
- 油污れ…………… ①ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ、固く絞りふき取る  
②水に浸して固く絞った柔らかい布でよくふく
- 取れにくい汚れ、… クリームタイプのみがき粉を丸めたラップに少量つけて、軽くこすり取る  
(虹色)変色

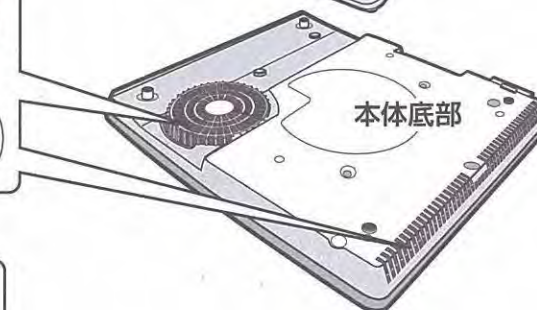
## 本体

水に浸して固く絞った柔らかい布でふき取る



## 排気口・吸気口

掃除機でほこりを吸い取る  
(ほこりがついたまま使用すると、故障の原因になります。)



## 電源コード

乾いた柔らかい布でふく



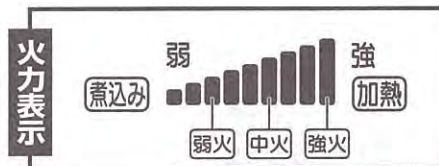


## ＜調理のポイント＞

### 加熱料理のメニュー例と火力調節の目安

- なべの種類や材料の種類・量などにより、火力を調節してください。

| 火力と表示<br>(矢印の範囲で調節) |                            | 煮込み                                                                                                                                                                     | 火力①                                                                               | 火力②                                                                               | 弱火                                                                                |                                                                                   | 火力④                                                                               | 火力⑤                                                                               | 中火                                                                                |                                                                                   | 火力⑦                                                                                | 火力⑧ | 火力⑨ | <br>火力調節のポイント |
|---------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |                            |                                                                                        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |     |                                                                                                  |
| 消費電力<br>(約)         |                            | 自動調節                                                                                                                                                                    | 60W<br>相当                                                                         | 190W<br>相当                                                                        | 310W<br>相当                                                                        | 500W                                                                              | 650W                                                                              | 800W                                                                              | 950W                                                                              | 1100W                                                                             | 1300W                                                                              |     |     |                                                                                                  |
| メニュー                |                            |                                                                                                                                                                         |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |     |     |                                                                                                  |
|                     |                            |                                                                                                                                                                         |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |     |     |                                                                                                  |
| 煮る                  | 寄せなべ<br>すき焼き               |                                                                                       |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |     |     | 『強火』に合わせ、沸とうしたら、煮え具合を見ながら調節する                                                                    |
|                     | カレー<br>シチュー<br>おでん<br>肉じゃが |      |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |     |     | 『強火』に合わせ、沸とうしたら、火力を弱める<br>材料に火が通ったら、 <b>煮込み</b> に切りかえる<br>●ときどきかき混ぜてください。                        |
| 蒸す                  | 茶碗蒸し                       |      |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |     |     | 『強火』に合わせ、沸とうしたら、火力を弱める                                                                           |
| 焼く                  | ミニ<br>ホットケーキ               |   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |     |     | 『中火』に合わせて予熱し、焼き色を見ながら調節する                                                                        |



- 焼きもの・炒めものなど、少量の油を入れて加熱する場合は油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。加熱しすぎないように注意してください。
- 多層なべは、熱伝導性が良く温度が上がりやすいため、十分注意してください。使用するときは、『中火』より低く設定してください。
- 消費電力(W数)はなべの種類や大きさにより異なります。

### あげもの料理の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) |     |     |     |     |     |     |
|--------------------|--------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|                    | 140          | 150 | 160 | 170 | 180 | 190 | 200 |
| 手作りコロッケ            |              |     |     |     |     |     |     |
| 冷凍食品・<br>天ぷら(魚介類)  |              |     |     |     |     |     |     |
| フライ・串カツ・<br>鶏のから揚げ |              |     |     |     |     |     |     |
| ドーナツ・<br>天ぷら(野菜類)  |              |     |     |     |     |     |     |
| 大学いも               |              |     |     |     |     |     |     |

- なべの材質・形状や、油の量などにより、表示と実際の温度がずれる場合があります。調理物のでき具合を見ながら温度を調節してください。
- 多層なべは、設定温度より高くなることがあります。

#### 上手に揚げるポイント

- 材料に合った温度で揚げる
- 新しい油を使う(細かな泡がたくさん出る油は古くなっています。)
- 天ぷらのときは、衣は冷水を使い、混ぜすぎない
- 材料を一度にたくさん入れない
- 油を汚さないものから順に揚げる(野菜の天ぷら→魚介類の天ぷら→フライ→から揚げ)
- 揚げかすをこまめに取る
- すべて揚げ終えてから次の材料を入れる
- ドーナツなどの生地には必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる

## 煮込み

### カレーライス 加熱 火力⑨→火力③→煮込み

#### 材料 (4人分)

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| 牛バラ肉……………500g    | 水……………1 1/2カップ      |
| 玉ねぎ……………中1個      | 野菜ジュース……………1 1/2カップ |
| ① にんじん……………1本    | 酢……………小さじ2          |
| じゃがいも……………中2個    | 酒……………大さじ3          |
| 市販カレールー……………100g | ② 固形スープの素……………1個    |
| サラダ油……………大さじ2    | ローレル……………2枚         |
|                  | 干しぶどう……………大さじ3      |

#### つくり方

- ①は一口位に切り、牛バラ肉は2cm角に切る
- なべにサラダ油を入れ、**火力⑨(強火)**で熱して、牛バラ肉を炒め、色が変わったら①を加えてよく炒める
- ②に②を入れ、沸とうしたらアクを取り、カレールーを入れ、ふたをして**火力③(弱火)**で野菜に火が通るまで約30分加熱する



- ④ **煮込み** に合わせて、調理タイマーを使って2時間煮込む

◇ふきこぼれる場合は、ふたを少しずらしてください。  
◇焦げつかないようにときどきかき混ぜてください。

## 煮込み

### おでん 加熱 火力⑨→火力③→火力④→煮込み

#### 材料 (4人分)

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| 牛すじ肉(赤身の多いもの)……………200g | 三色串天……………4本        |
| 大根……………1/2本            | こんにゃく……………1枚(250g) |
| じゃがいも……………中2個          | 昆布……………長さ30cm1枚    |
| 焼ちくわ……………2本            | ゆで卵(殻をむく)……………4個   |
| 厚あげ……………2個             | ① だし汁……………7カップ     |
| ごぼう天……………4本            | しょうゆ……………1/2カップ    |
|                        | みりん……………1/2カップ     |

#### つくり方

- 牛すじ肉は食べやすい大きさに切り、約10分下ゆでする
- 大根は皮をむいて約2cm厚さの輪切りにし、約10分下ゆでする
- こんにゃくは半分に切り、さらに対角に切って三角にする。厚みを半分に切り、下ゆでする
- じゃがいもは皮をむいて半分に切り、水にさらしてアクを抜く。焼ちくわは半分に切る
- 厚あげは半分に切り、ごぼう天・三色串天と共にさっとゆでて表面の油を取る



- 昆布は水に通して柔らかくしてから細長く切り結ぶ
  - なべに①と準備したすべての材料を入れてふたをして**火力⑨(強火)**に合わせる
  - 沸とうしたらアクを取り、**火力③(弱火)～火力④**に合わせて、大根に火が通るまで約20分加熱する
  - ④ **煮込み** に合わせて、調理タイマーを使って2時間煮込む
- ◇ふきこぼれる場合は、ふたを少しずらしてください。



## あげもの

### 天ぷら

あげもの 180

#### 材料 (4人分)

|              |                 |
|--------------|-----------------|
| きす …… 12尾    | 天(だし汁 …… 3/4カップ |
| えび …… 12尾    | しょうゆ …… 大さじ2    |
| たら …… 小8切れ   | みりん …… 大さじ2     |
| 大葉 …… 8枚     | 芽しょうが …… 適量     |
| 薄力粉 …… 80g   | 大根おろし …… 適量     |
| 片栗粉 …… 20g   | 揚げ油※ …… 適量      |
| 卵 …… M寸1個    | ※揚げ油は必ずなべの底     |
| 冷水 …… 3/4カップ | から深さ3cm以上入れ     |
| 黒ごま …… 適量    | てください。          |
|              | (→P.10)         |

#### つくり方

- 1 きすは背開きにして中骨を取る
- 2 えびは殻と背わたを取り、尾の先を少し切る。腹側の筋に2〜3カ所切り目を入れる
- 3 天つゆをつくる。なべに天つゆの材料を入れて、ひと煮立ちさせ、冷ます
- 4 天ぷらなべに揚げ油を入れ、**あげもの 180**で予熱する



- 5 衣をつくる。卵と冷水は溶いておき、ふるっておいた薄力粉・片栗粉を加えてさっくりと混ぜ合わせる。きすの衣には黒ごまを入れる
- 6 メロディーが鳴り **適温** を表示したら、材料に衣をつけて揚げる
- 7 器に盛り、芽しょうがを添える。大根おろしを入れた天つゆにつけていただく

## 蒸しもの

### 茶碗蒸し

加熱 火力⑨→火力④

#### 材料 (4人分)

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| 卵 …… M寸3個       | えび …… 8尾       |
| だし汁 …… 2 1/4カップ | 鶏ささみ …… 50g    |
| 塩 …… 小さじ1/4     | かまぼこ …… 小4切れ   |
| ① 薄口しょうゆ        | 生しいたけ …… 4枚    |
| …… 小さじ1/3       | ざんなん(缶詰) …… 8個 |
| みりん …… 大さじ1     | みつ葉 …… 適量      |
| 蒸し水 …… 2カップ     |                |

●直径約 8cm で高さ約 7cm の耐熱容器使用

#### つくり方

- 1 卵は泡を立てないように溶きほぐし、①と合わせて裏ごしする
- 2 えびは殻と背わたを取り、ささみは一口位に切る。しいたけは軸を取る
- 3 耐熱容器に ② を入れたあと、① を静かに流し入れ、**ラップ**でふたをする
- 4 なべに蒸し水を入れてふたをして、**火力⑨ (強火)**に合わせる



- 5 沸とうしたら、③ の器をならべてふたをして、**火力④** に合わせる
- 6 15〜20分蒸す(串をさして、澄んだ液が出てくればできあがり)

◇お好みでみつ葉を添えてください。  
◇蒸気が飛び散る場合は、ふたを少しずらしてください。  
◇器を取り出すときはミトンなどを使ってください。

## なべもの

### 寄せなべ

加熱 火力⑨→火力①~火力⑨

#### 材料 (4人分)

|             |                |
|-------------|----------------|
| 鶏肉 …… 200g  | ざんなん(缶詰) …… 8個 |
| 白身魚 …… 2切れ  | 水 …… 約5カップ     |
| ほたて貝 …… 8個  | 昆布(切り目を入れる)    |
| カニ …… 小4匹   | …… 10cm角1枚     |
| 木綿豆腐 …… 1丁  | 大根おろし …… 適量    |
| えのきだけ …… 1袋 | さらしねぎ …… 適量    |
| 白ねぎ …… 2本   | 一味唐がらし …… 適量   |
| にんじん …… 1本  | だし汁 …… 1/2カップ  |
| 春菊 …… 1束    | しょうゆ …… 1/2カップ |
| 白菜 …… 5〜6枚  | ゆず(またはすだち)の    |
| こんにゃく …… 1枚 | 絞り汁 …… 1/2カップ  |
| 春雨 …… 1/2袋  |                |
| 焼きふ …… 8個   |                |

#### つくり方

- 1 鶏肉・白身魚・木綿豆腐は一口大に切り、えのきだけは根元を切る
- 2 白ねぎは斜め切り、にんじんは輪切りにし、春菊・白菜は4〜5cmのざく切りにする
- 3 こんにゃくは薄切りにして下ゆでする。春雨・焼きふは水につけてもどす



- 4 なべに水と昆布を入れてふたをして、**火力⑨ (強火)**に合わせる
- 5 沸とうする直前に昆布を引き上げ、カニを入れてしばらく煮る。肉・魚介類・野菜・豆腐などを加え、煮えたものから薬味とポン酢につけていただく  
◇火力は煮え具合を見ながら調節 (**火力①** ~ **火力⑨**) してください。

## 焼きもの

### ミニホットケーキ

加熱 火力⑥→火力③

#### 材料 (6枚分)

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| 卵 …… M寸1個        | サラダ油 …… 適量          |
| 牛乳 …… 70mL       | はちみつまたはメープルシロップ     |
| 砂糖 …… 大さじ4 1/2   | …… 適量               |
| ① バター(溶かしておく)    | バター …… 適量           |
| …… 大さじ2          |                     |
| ② バニラエッセンス …… 少々 | フィリング(上のにせる具) …… 適量 |
| 薄力粉 …… 1カップ      | ●レーズン+ラムエッセンス       |
| ③ ベーキングパウダー      | ●干しプラム+ジンジャーパウダー    |
| …… 小さじ1 1/2      | ●りんご+シナモン           |
|                  | ●冷凍コーン(ホール)         |
|                  | ●パイナップル・桃・干し柿       |

#### つくり方

- 1 コーン以外のフィリングの材料を小さく切る
- 2 生地をつくる。①の材料を泡立て器でよく混ぜた中に、②をふるいながら加えて混ぜる



- 3 フライパンを **火力⑥ (中火)** で熱してサラダ油を入れる。**火力③ (弱火)** に合わせて、生地を流してすぐにお好みのフィリングをのせる
- 4 表面にプツプツと穴が見えてきたら、裏返して両面とも焼く  
◇お好みではちみつまたはメープルシロップ、バターをのせてください。



# 故障かなと思ったとき

●修理を依頼される前に、一度お調べください。

| こんなときは                                                                            | お調べいただくこと                                                                                             | 直し方                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 「スタート/切」キーを押しても通電しない<br>(表示がでない)                                                  | 差し込みプラグ・マグネットプラグが、確実に差し込まれていますか？<br><br>ご家庭のブレーカーやヒューズが切れて(落ちて)いませんか？                                 | 差し込みプラグ・マグネットプラグを正しく接続してください。<br><br>定格15A以上のコンセントを単独で使用してください。                                   |
| 「スタート/切」キーを押すと、スタートランプが点滅し、 <b>H04</b> が表示され、約7秒後にブザーが鳴り、電源が切れる。                  | なべを載せていますか？<br>なべの位置が中央からずれていませんか？<br><br>使えないなべを載せていませんか？                                            | 使えるなべをトッププレートの中央に載せてください。<br>(→P.6~7)                                                             |
|  | スプーンなどの小物を置いていませんか？                                                                                   | トッププレートの上になべ以外のものを置かないでください。                                                                      |
| 調理中、突然ブザー<br>(ビビッ、ビビッ)が鳴り、電源が切れた                                                  | なべの位置が中央からずれていませんか？<br><br>なべを載せていますか？<br>使用中になべをはずしませんでしたか？                                          | 異常ではありません。<br>通電中になべなし検知機能が働くと、自動的に電源が切れます。<br>なべの位置を確認し、再度キー操作をしてください。                           |
| 調理中、突然ブザー<br>(ピーピーピー)が鳴り、電源が切れた                                                   | 最後にキー操作をしてから2時間経過していませんか？                                                                             | 異常ではありません。<br>切り忘れ防止機能の働きにより自動的に電源が切れます。再度キー操作をしてください。<br>2時間以上の加熱調理には、調理タイマーを使用してください。<br>(→P.9) |
| 調理タイマーが設定できない                                                                     | <b>あげもの</b> や <b>湯わかし</b> を使用していますか？                                                                  | <b>あげもの</b> や <b>湯わかし</b> では調理タイマーは設定できません。                                                       |
| 調理中、「ブーン」「ジー」「キーン」という音がする                                                         | 冷却ファンの風切り音やなべの材質により音が発生することがあります。                                                                     | 異常ではありません。<br>そのままお使いください。<br>(なべの位置をずらすか載せ直すと、音が止まる場合があります。)                                     |
| <b>加熱</b> ・ <b>あげもの</b> ・ <b>湯わかし</b> に切りかわらない                                    | スタートランプ点灯中は、 <b>加熱</b> ・ <b>あげもの</b> ・ <b>湯わかし</b> の切りかえはできません。<br>「スタート/切」キーを押して電源を切ってから、再度設定してください。 |                                                                                                   |
| 電源コードが熱くなる                                                                        | 使用中は電源コードが熱くなる場合がありますが、異常ではありません。                                                                     |                                                                                                   |

以上の処置で直らない場合や、表示部に**E01**～**E07**が表示されたときは・・・  
故障です。差し込みプラグを抜き、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご相談ください。

# 仕様

| 型 名     |         | EZ-HG26         |           |                 |
|---------|---------|-----------------|-----------|-----------------|
| 電 源     |         | 交流100V 50/60Hz  | 調理タイマー    | 1分～9時間55分(加熱のみ) |
| 消 費 電 力 |         | 1300W           | コードの長さ    | 1.9m            |
| 機 能     | 加 熱(約)  | 60W相当～1300W     | 外形寸法(約cm) | 幅32×奥行36×高さ4.5  |
|         | あげもの(約) | 140℃～200℃       | 質 量       | 約2.7kg          |
|         | 湯 わ か し | メロディーお知らせと自動OFF |           |                 |

●運転を停止しても、差し込みプラグが差し込まれていると、約0.9Wの電力を消費します。  
●この製品は、日本国内交流100V専用で設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。  
また、アフターサービスもできません。  
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC 100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After-sales service for this appliance is not available outside of Japan.  
此产品只针对日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿使用于其它地区。  
另亦无法对此提供售后维修服务。  
此产品为针对日本国内专用交流电压100V所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿於其他地區使用。  
另亦無法對此提供售後維修服務。  
본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.  
A/S 또한 불가능합니다.

# アフターサービス

- 1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い**  
必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

**2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間**

**3. 修理を依頼されるとき**  
《保証期間中》  
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。  
《保証期間を経過しているとき》  
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。
- 4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間**  
※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。

**5. 修理料金の仕組み**  
修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。  
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。  
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。  
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。

# お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。  
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。  
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内  
部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ  
<http://www.zojirushi-de-shopping.com/>

お客様  
ご相談センター

フリーダイヤル  
**0120-345135**

※携帯・PHSからもご利用になれます。

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

●一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話でのお問い合わせ……………TEL (06)6356-2451(有料)

●FAXでのお問い合わせ……………FAX (06)6356-6143(有料)

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・FAX番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。