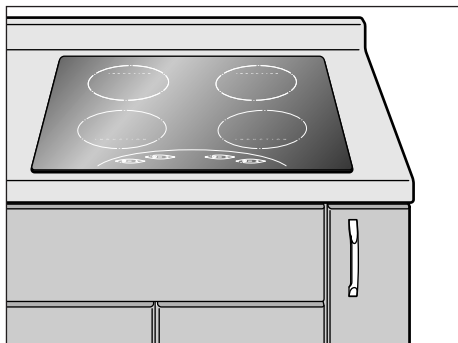


Brandt



IH クッキングヒーター（家庭用） 取扱説明書

品番 HFR65B1J



保証書別添付

設置工事説明書別添付

このたびはIHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

- この取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
そのあと保存し、必要なときにお読みください。
- 保証書は「お買い上げ日・お買い求め先名」などの記入を必ず確かめ、お買い求め先からお受け取りください。

上手に使って上手に節電

IHクッキングヒーターは火を使わない電磁誘導加熱方式。
2400Wのハイパワーでいろいろなメニューを
おいしくスピーディに調理できます。

安全性

火を使わずになべ自体を発熱させるので
吹きこぼれによる立ち消えの心配が
ありません。

高い熱効率&高火力

なべ自体を発熱させることにより
エネルギーをムダなく伝え、
素早く立ち上がります。
しかも、2400Wの高火力で
素早く調理できます。

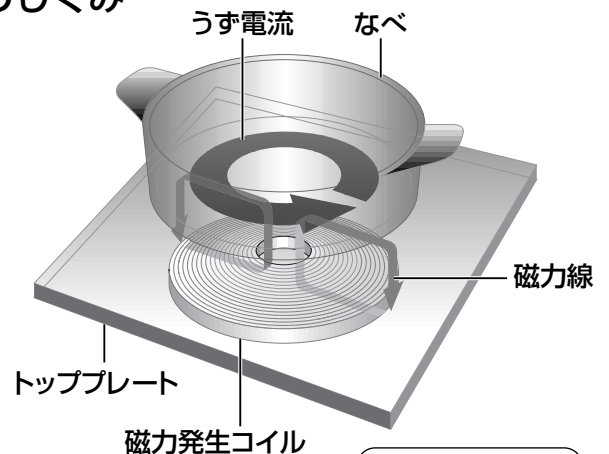
おいしく調理

2400Wの高火力で中華の
炒めものなどがシャキッと調理できます。
また、煮込みなどトロ火調理にも
活躍します。

電磁誘導加熱方式 (IHヒーター) のしくみ

「IH」とは電磁誘導加熱のこと。
磁力線の働きで、なべ自体を
ヒーターのように発熱させます。

トッププレートの下にある磁力発生コイルに
電気が流れると、磁力線が発生し、磁力線が
なべを通るときにうず電流が発生します。
このうず電流がなべの電気抵抗によって熱に
変わり、なべ底が熱くなります。



イメージ図

もくじ

まず知って
いただきたいこと

- 安全上のご注意4
- 各部のなまえとはたらき7
- 使えるなべは？8
- 安全機能について9

使いかた

- 調理をする10

長くご愛用
いただくために

- お手入れ12
- 故障かな!?13
- 保証とアフターサービス14
- 仕様15

まず知っていただきたいこと

使いかた



長くご愛用いただくために

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、次のように説明しています。

■表示内容を無視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、「死亡または重傷など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。

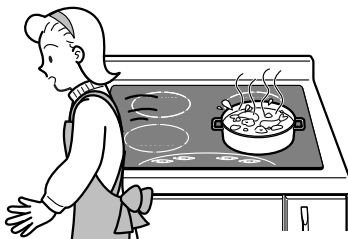
■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

	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

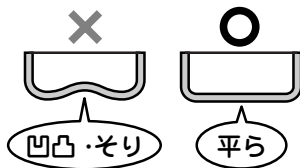
発火・火災を防ぐために

揚げ物調理中はそばを離れない

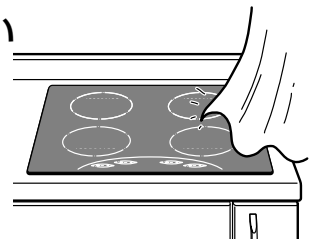


油が少ない場合などは油温が上がり過ぎ、発火の原因になります。

- 800g (0.9L) 未満の油では調理しない。
- 底に凹凸やそりのあるなべは使わない。油温が上がり過ぎて危険です。
- 炒めもの・焼きものなど油を使う調理をするときもそばを離れないで、加熱し過ぎないように火力調節をしてください。



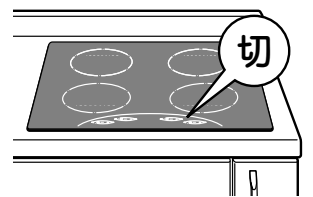
可燃物を近づけない



火災の原因になります。

- 新聞・雑誌・ふきんなど、燃えやすい物をトッププレートの上やそばに置かないでください。

使用後は電源を切る

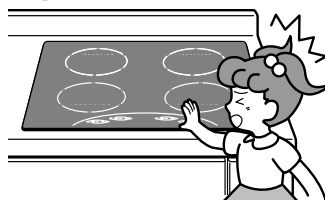


火災の原因になります。

- 長期不在のときはブレーカーを切ってください。

やけど・けがを防ぐために

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり乳幼児に触れさせない



やけど・感電・けがの原因になります。

⚠ 警告

取り扱い

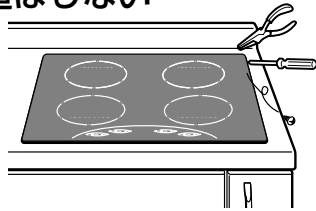
分解・修理・改造はしない



分解禁止

発火・異常動作してけがの原因になります。

- 修理はお買い求め先にご相談ください。

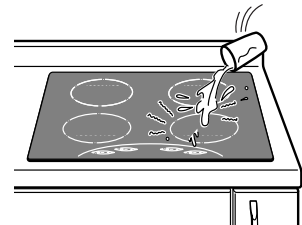


水をかけない



水ぬれ禁止

ショート・感電の原因になります。

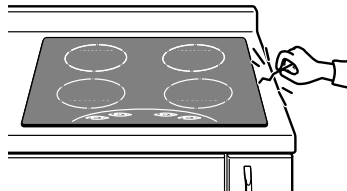


すき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない



禁止

感電・異常動作の原因になります。



トッププレートに衝撃を加えない



禁止

万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと、異常動作や感電の原因になります。

- このような場合は、電源とブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
- トッププレートの上に乗ったり、物を落としたりしないでください。

⚠ 注意

発火・火災を防ぐために

なべの下に紙などを敷かない



禁止

なべの熱で紙が焦げ、火災の原因になることがあります。

他の器具（ガスコンロ）であらかじめ加熱した油を使わない



禁止

温度制御装置が働かず異常動作し、火災の原因になることがあります。

油煙が多く出たら電源を切る



油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因になることがあります。

IHヒーター下部のフロアキャビネットに手入れ用具や引火性のものを収納しない



火災の原因になることがあります。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 注意

やけどを防ぐために

揚げものの調理中は油の飛び散りに注意する



やけどの原因になることがあります。

- なべの内側に水滴が付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。(油温が上がっていくと、油が飛び散って危険です)
- 調理中は顔を近づけない。

空だきしたり、加熱し過ぎない



禁止

調理物の発火や、やけどをする原因になることがあります。

また、なべの破損・トッププレートを汚す原因にもなることがあります。

- 強火で空だきをすとなべ底が赤熱し、なべの破損・トッププレートの変色の原因になることがあります。

調理・湯沸かし以外の目的で使わない



禁止

火災・やけどの原因になることがあります。

缶詰やアルミ箔など、なべ以外のものは置かない



禁止

破損したり赤熱して、けが・やけどの原因になることがあります。

なべを不安定な状態にしない



禁止

トッププレートのふちに乗り上げた状態で使うと、本体損傷や落下などにより、けが・やけどの原因になることがあります。

なべ・なべの取っ手などの高温部に触れない



接触禁止

やけどの原因になることがあります。

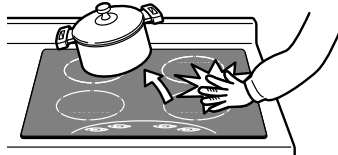
使用後しばらくは、トッププレートが熱くなっているため手を触れない



接触禁止

やけどの原因になることがあります。

- 特になべを降ろした直後は、トッププレートが熱くなっているため、手を触れないでください。



金属製の調理器具、食器類、ナイフなどの金属類をトッププレート上に置かない



禁止

熱くなったなべに触れて金属類が熱くなり、やけどの原因になることがあります。

取り扱い

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ください



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。

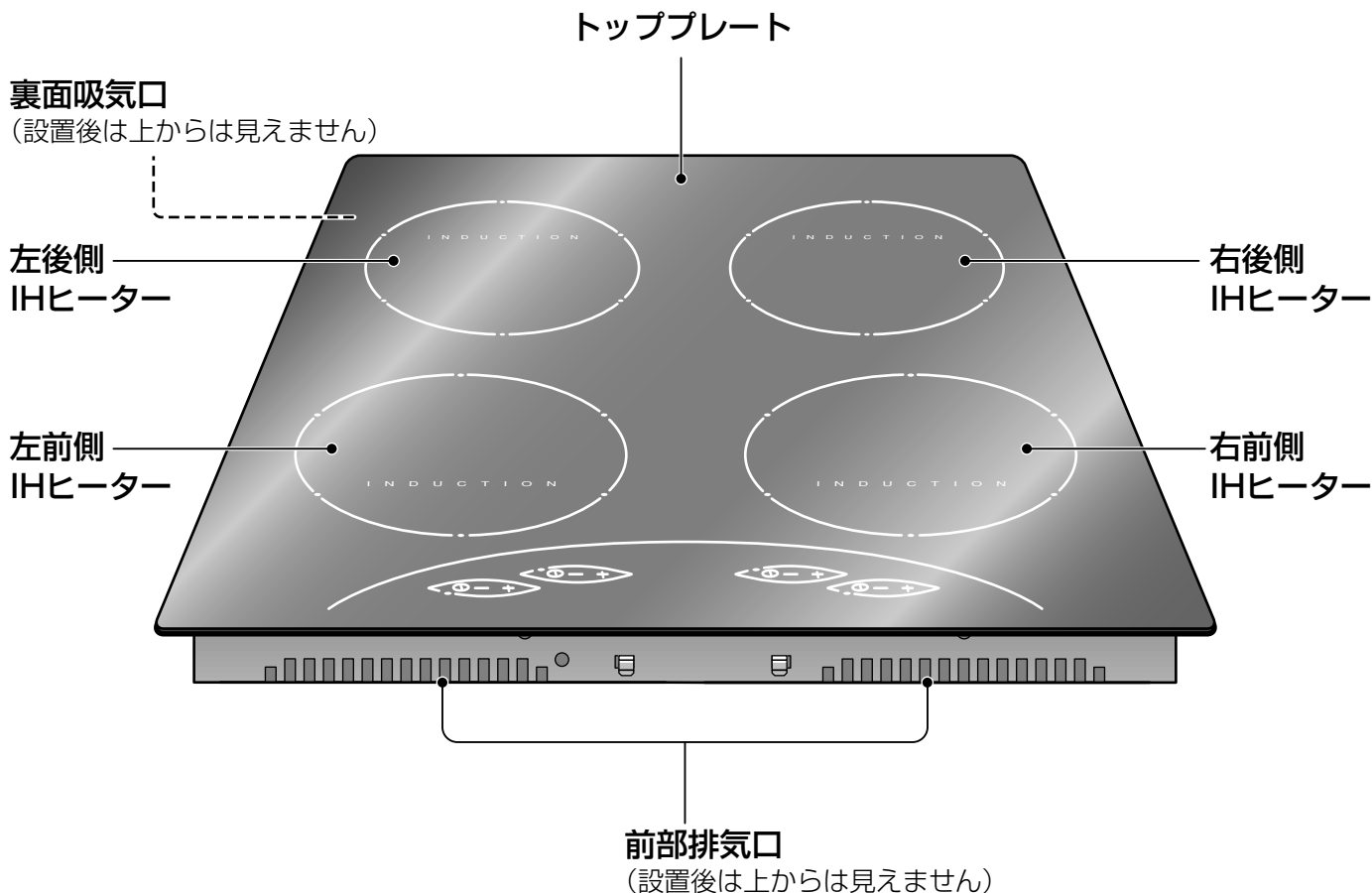
火気を近づけない



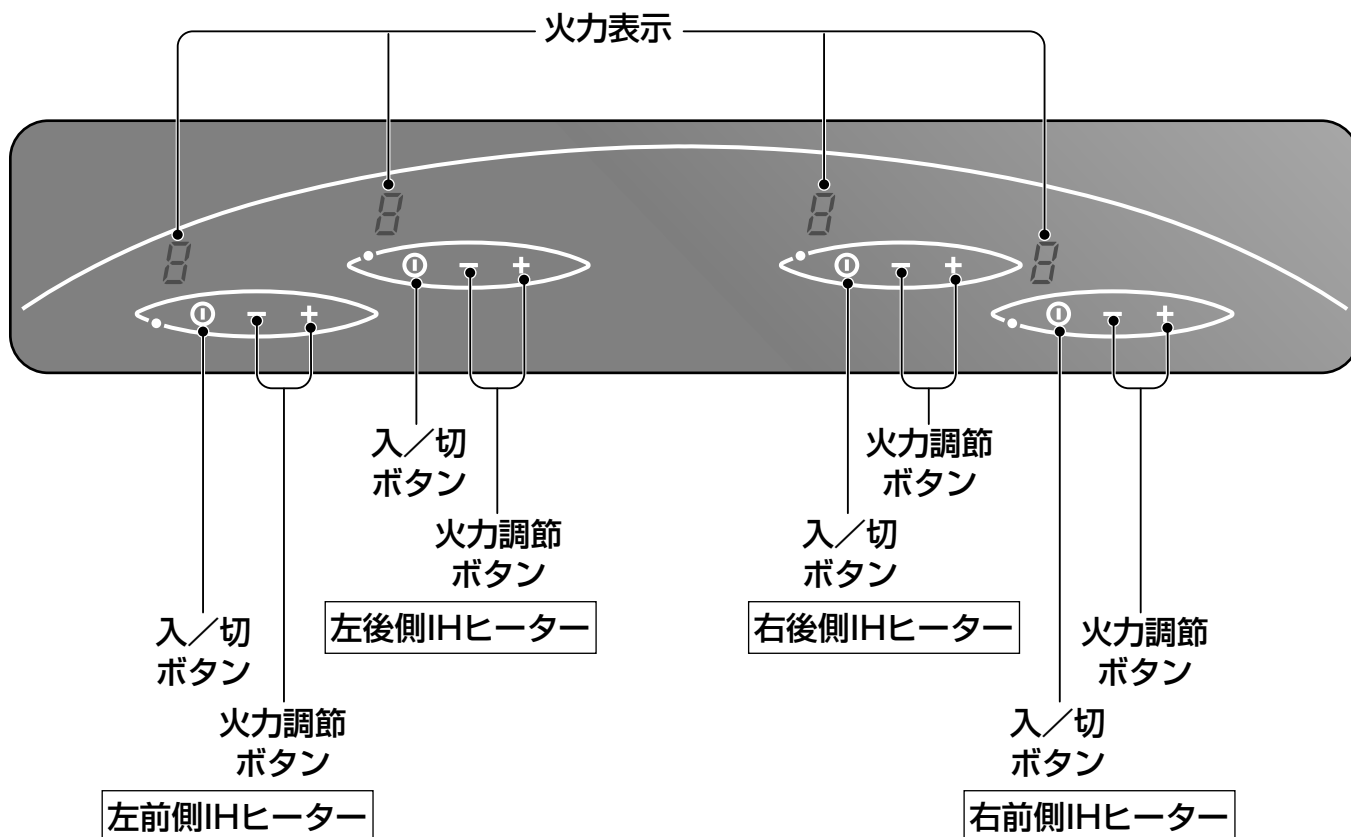
禁止

感電・漏電の原因になることがあります。

各部のなまえとはたらき





■ 操作部

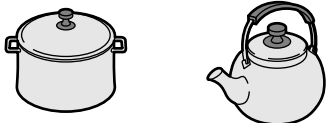
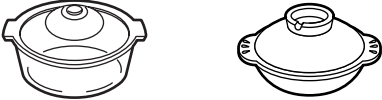


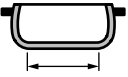


まず知っていたただきたいこと

安全上のご注意／各部のなまえとはたらき

使えるなべは？

●IHヒーターには、材質や底の形状により使えるなべと使えないなべがあります。市販のなべをお求めになるときは、財団法人 製品安全協会の   マークのあるなべをお勧めします。

なべの材質		使える (○) ・使えない (×)
鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○
ステンレス	磁性ステンレス (磁石につくもの 18-0)	○ なべ底に磁石がつくものは使えます。
	非磁性ステンレス (磁石につかないもの 18-8、18-10)	・なべ底の厚さ 0.8mm以下 ○ 火力が弱くなる場合があります。
		・なべ底の厚さ 0.8mmを超え 1.5mm以下 △ 火力が弱くなる場合があります。
・なべ底の厚さ 1.5mmを超えるもの ×～△ 使えない場合があります。		
多層なべ	・間に鉄をはさんでいるもの ・底が18-0ステンレスのもの	△～○ なべ底に磁石がつかない多層なべは、火力が弱くなる場合があります。
	・間にアルミや銅をはさんでいるもの	×～△ 使えない場合があります。
アルミ・銅		× 使えません。 ※故障の原因になります。
耐熱ガラス陶器など		× 使えません。
直火用魚焼き器	・底にホーロー加工したもの 	× 使えません。

なべの形状	使える (○) 使えない (×)
・なべの底が平らなもので、底の直径12～26cmのなべ  底の直径 12～26cm	○
・底に3.0mm以上の凹凸 (そりや脚) があるもの  約3mm以上	× 使えません
・底が丸いもの 	
・底の直径が、12cm未満のもの ・底の直径が、26cm以上のもの	

お願い

ホーロー製品

- ホーローなべは、空だきしたり、焦げ付かせないようにする。
- 底面のホーロー加工した魚焼き器は使わない。



底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損 (ガラス割れ) することがあります。

土なべ

- 「IHで使える」と表示してあっても使わない。
- ・形状によっては本製品が故障 (ガラス割れ、傷など) することがあります。
- ・IHヒーターが高温になった場合などは、火力が弱くなり、うまく調理できません。

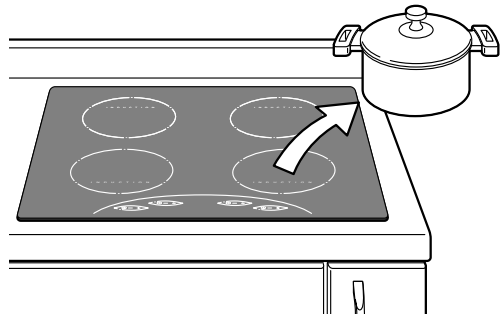
安全機能について

まず知っていたいただきたいこと
使えるなべは？／安全機能について

■ なべ無し自動OFF機能

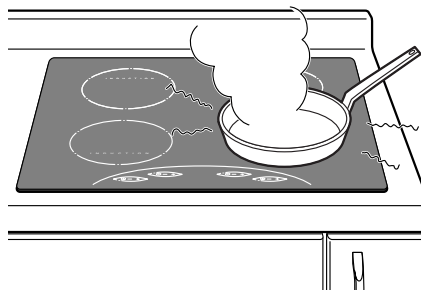
なべをはずすと火力表示ランプが点滅し、約1分後に電源が「切」になります。

※フォーク、スプーン、指輪などの小物だけがIHヒーター上に置かれても、なべのようには検知されません。表示が点滅し熱出力はおこなわれません。



■ 温度過昇防止機能

調理中、なべ底の温度が異常に上がると、自動的に火力をコントロールします。

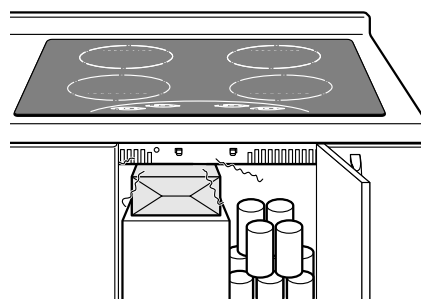


■ 過熱防止機能

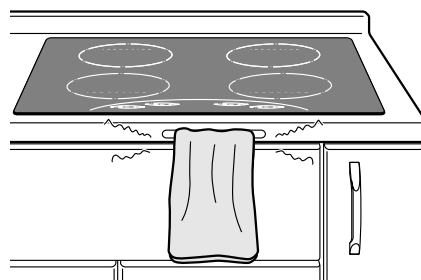
吸気口・排気口がふさがれたりして異常に内部が高温になるのを防ぎます。

※火力表示ランプが点滅して、自動的にIHヒーターの電源を「切」にすることがあります。電子部品を守るための安全装置が働きます。

(☰表示 13ページ)



吸込口・接続口の付近に物を詰めて置かないでください



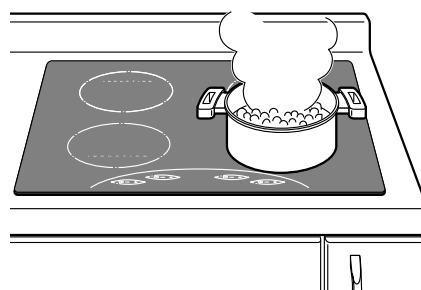
吸込口と排気口はふさがらないでください

■ 切り忘れ防止機能

切り忘れて加熱を続けても、火力調節ボタンを操作してから一定時間が過ぎると、自動的に電源を「切」にします。

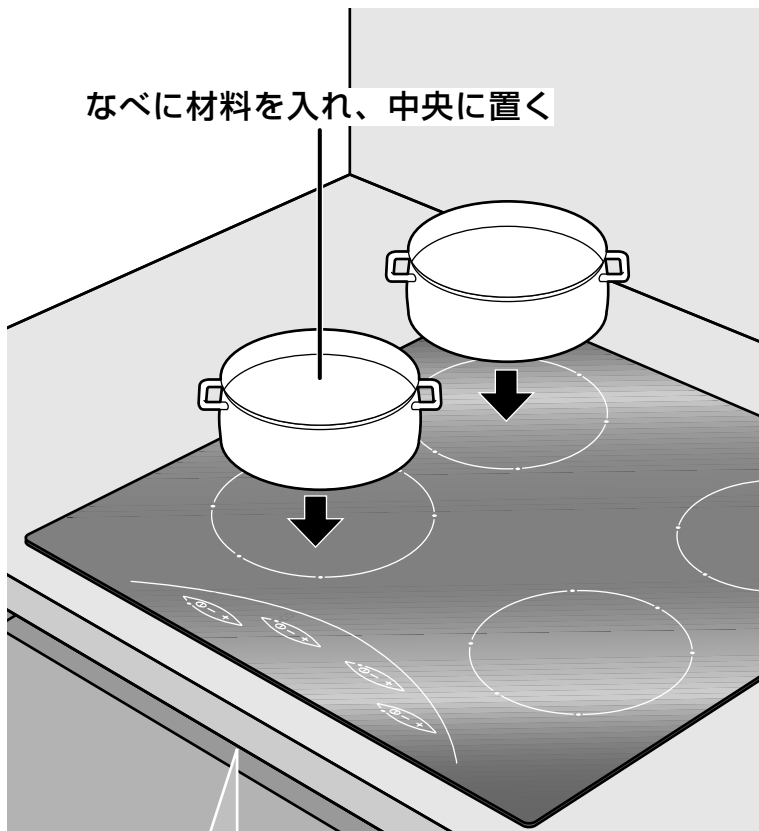
- 火力「弱」(1~3)約5時間後停止
- 火力「中」(4~6)約2時間後停止
- 火力「強」(7~9)約1時間後停止

※停止前に火力表示箇所に「E」と表示されます。



調理をする

調理ゾーンの使い方

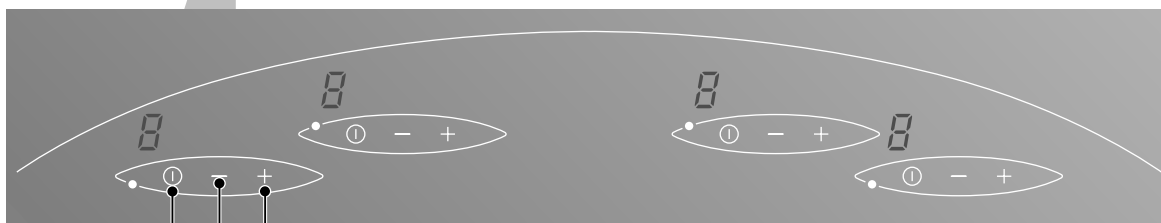


1 「入/切」 ① ボタンを押す
火力表示「0」が表示され、電源が入ります。

2 「火力調節」 -/+ ボタンで火力を調整し、調理する

- 「入/切」 ① ボタンを押した後、火力を選択しないでいると、10秒後に自動的に電源が「切」になります。
- 調理中でも「火力調節」 -/+ ボタンを押して「1」から「9」まで加熱火力を調節することができます。

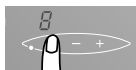
3 調理が終わったら「入/切」 ① ボタンを押す



火力調節ボタン
入/切ボタン

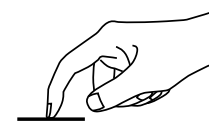
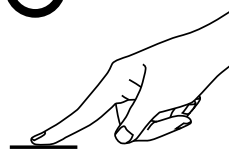
ボタンの押しかた

※ ボタンを指のはらで押してください。



○ 良い例

✗ 悪い例



- 指先ではボタンが反応しない場合があります。

お知らせ

- 4個のIHヒーターを同時に使うと、4個のヒーター間で総出力4800Wが配分して使用されます。1個の最高火力（2400W）がのこりのヒーター火力を自動的に制限することになります。最後の操作が常に優先されます。

メニュー例と火力調節の目安

なべの種類・形状・材質、材料の量などによって、火力や温度が異なってきます。
様子を見て火力を調節してください。

メニュー種類		火力調節		最高温		高温		中温		低温		温め直し		保温		
		9	8	7	6	5	4	3	2	1						
スープ、 濃いポタージュ	ブイヨン					5				4						
魚類	クールブイヨン 冷凍食品			7				5								
ソース	小麦粉ベースの濃いソース 卵とバター入り (ベアルヌ風、オランダ風)											3				
野菜	アンディーヴ、ほうれん草					6	→5									
	乾燥野菜											3				
	ポテトの水煮									4						
	焼きポテト							6	→5							
	ポテトのソテー							6	→5							
肉類	薄切り肉	9														
	ミディアム・ステーキ		8													
	焼肉（鉄板グリル）	9														
フライ	冷凍フライ	9														
	新鮮フライ	9														
応用例	自動調理器	9	----->				5									
	コンポート									4						
	クレープ	9	→8													
	カスタードクリーム												2			
	溶かしチョコレート														1	
	ジャム									4						
	ミルク				7											
	目玉焼き				7											
	パスタ	9	----->				4									
	赤ん坊用小型ポット（湯煎）											3				
	シチュー									4						
	リオレ												2			
	保温														1	

お願い

- 目盛り「9」と「8」はフライ用の位置です。急速に沸点に達しますので、注意してお使いください。
- アルミ箔に包んだものを直接置かないでください。調理用にはアルミ箔を使用しないでください。アルミニウムが溶けて、トッププレートが損傷する原因になります。
- 内部を焦げ付き防止加工（テフロンタイプ）されたなべを油脂類なしで使うときは、「6」または「7」に火力調節し、短い時間予熱してください。

お手入れ

- お手入れするときは電源を切り、冷えてからおこなう。
- ご使用のたびにお手入れする。

トッププレート

ポイント

ご使用に伴い、トッププレートは汚れてきます

これは、飛び散った調理物・油などが加熱時に焼き付いて付着し、変色・色ムラとなったものです。

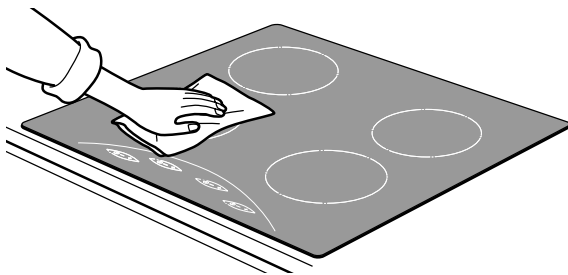
汚れを残さないようご使用のたびにお手入れを！



毎日の手入れ

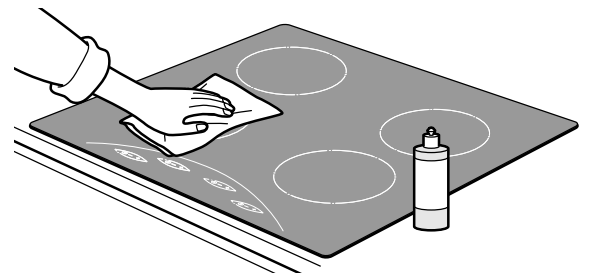
軽い汚れ

絞ったふきんでふき取る



油污れ

薄めた台所用洗剤（中性）をふきんにしみ込ませて、ていねいにふき取る



お知らせ

- なべ底面の汚れもきれいに取り除きましょう。トッププレートに焼き付いてトッププレートが汚れる原因になります。

故障かな!?

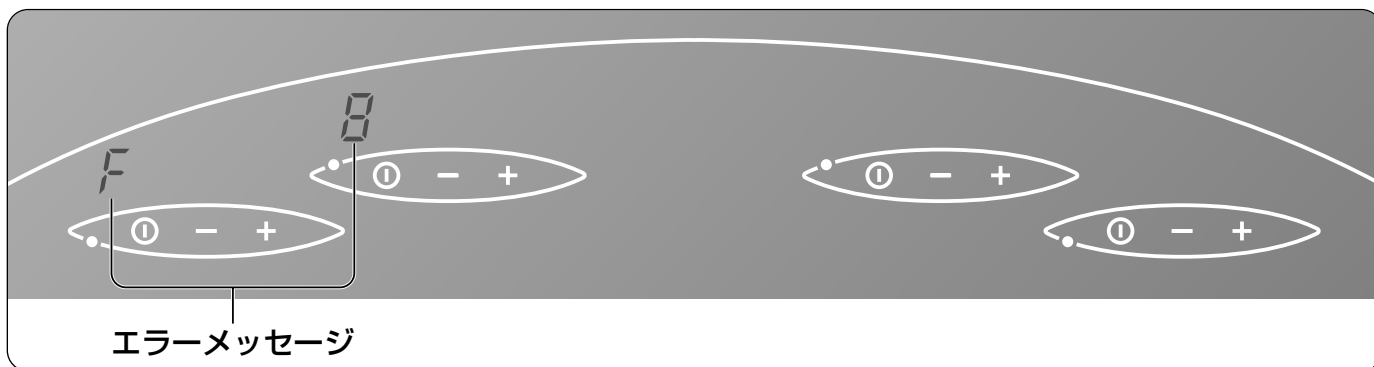
ちょっと調べてみれば、それはとりこし苦勞かも。修理を依頼する前に、確かめてみてください。

状態	原因	処置方法
ヒーターが入らない	ブレーカー（ホーム分電盤）が「切」になっていませんか。 電源プラグがコンセントから抜けていませんか。 ボタンの押し方は正しいですか。	ブレーカー（ホーム分電盤）を「入」にしてください。 電源プラグをコンセントに差し込んでください。 「調理ゾーンの使い方」をごらんください。（10ページ）
ヒーターが入らずカチカチ音がる	機器がフリーズ状態となっています。	ブレーカー（ホーム分電盤）を一度「切」にした後、再度「入」にしてください。
ヒーターになべをのせて火力調節ボタンをあげても火力表示が点滅し、約1分後に消灯する。	使用できないなべを使っていますか。	「使えるなべは？」をごらんください。（8ページ）
	鍋底が球状のなべや、底に脚がついたなべではありませんか。 なべが加熱部の中央から、ずれていませんか。	
ヒーターでの調理に時間がかかる	磁石のつきが弱いなべ・磁石のつかないなべなどを使っていますか。	故障ではありません。なべ底の材質によって火力が弱い場合があります。ヒーターに適したなべをお使いください。（8ページ）
	なべ底が濡れていたり異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。	なべやトッププレートのお手入れをしてからご使用ください。
使用中にヒーターが切れていた	■切り忘れ防止機能 ボタン操作しないまま一定時間が過ぎると、火力表示箇所「E」と表示してからヒーターが切れます。	再度、ボタン操作する。 「安全機能について」をごらんください。（9ページ）
炒め物などヒーターの火力感がなくなる	■温度過昇防止機能 なべ底の温度が異常に上がると火力を自動的に調節することがあります。	温度が下がると自動的に火力は強くなりますのでそのままお使いください。
調理のときに、なべから音がる	なべの種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの音がる場合があります。	異常ではありません。そのままお使い下さい。 なべの位置をずらすか、置き直すと止まる場合があります。
	通電を切らずになべをはずすと、「ピン」という短い音がします。	異常ではありません。 そのままお使い下さい。
IHから軽いカチカチ音がる	IHヒーターの出力配分が行われるときの音です。（火力調節1～5は出力微調整のため、カチカチ音がします。）	異常ではありません。 そのままお使い下さい。
使用中火力を変えたり、なべを動かしたとき、火力表示が点滅する	非透磁性ステンレスなべや底の直径の小さいなべを使用中、火力を変えたりなべが動いたとき、なべ検知が働いたためです。	異常ではありません。 「使えるなべは？」をごらんください。（8ページ）
調理後、本体からファンの回る音がる	本体内部の温度を下げるために冷却ファンが回っています。	異常ではありません。 冷却後自動的に止まります。

お手入れ／故障かな!?

長くご愛用いただくために

こんな表示が出たら



異常をお知らせしています。（自己診断表示機能）火力表示に出る英数字を、お買い求め先にご連絡ください。

- F1：前部誘導センサーが短絡した場合
- F2：前部誘導センサーが開放した場合
- F3：後部誘導センサーが短絡した場合
- F4：後部誘導センサーが開放した場合
- F5：制御基板内のセンサーが短絡した場合
- F6：制御基板内のセンサーが開放した場合

- ≡：オーバーヒートした場合
≡が表示され、電源が切れます
- F8：温度測定による問題
- ：ふきこぼれ等により操作部が覆われた場合
-が表示され、電源が切れます

保証とアフターサービス

修理・お取り扱い・お手入れ

などのご相談は…
下記お客さまご相談窓口へ
お申し付けください

■保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

修理を依頼される時

13ページに従ってご確認のあと、なお異常のあるときは、使用を中止し、電源を「切」にし、お買い上げの販売店へご連絡ください。

- 保証期間中は
保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。
- 保証期間を過ぎているときは
修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容

1. 品名 IHクッキングヒーター
2. 品番 HFR65B1J
3. お買い上げ年・月・日
4. 異常内容（できるだけ具体的に）
5. ご住所（付近の目印なども）
お名前・電話番号

■お問い合わせ先

販売店・代理店

販売元：株式会社きんでん中央支店

お客様ご相談窓口

きんでん快適ライフコールセンター

24時間オペレーターが対応いたします。（受付のみ）

フリーダイヤル





0120-363-011

※ 商品に関するご相談・お問い合わせに対するご回答、故障の場合の修理・取替などは弊社営業日の9:00～18:00の対応となります。

仕様

電 源	単相200 V (50-60 Hz共用)
消 費 電 力	4800 W (4個IHヒーター同時使用の場合) 2400 W (1個IHヒーターのみ使用の場合)
大 き さ (約)	幅580 mm×奥行510 mm×高さ73 mm
質 量 (約)	14.5 kg
火 力 調 節 (約)	9段階調節 40 W相当~2400 W

- 4個のヒーターを最大火力で同時に使った場合
総電力量の4800W以内に抑えるために、各IHヒーターの最大火力設定「9」が自動的に設定「8」に落ちます。
- 電源が「切」の状態での消費電力
約0.2W

愛情点検		長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！	
	<p>このような症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 		<p>以上のような症状のときは、使用を中止し、電源を「切」にし、故障や事故防止のため必ずお買い求め先に点検をご相談ください。</p>

便利メモ おぼえのため、記入されると便利です。	お買い上げ日	年 月 日	品 番	HFR65B1J
	販売店名	☎ () -		お客様ご相談窓口 ☎ () -

(製造元) Elco Brandt

(販売元) 株式会社 きんでん 中央支店

〒556-0006 大阪市浪速区日本橋東3丁目15番23号