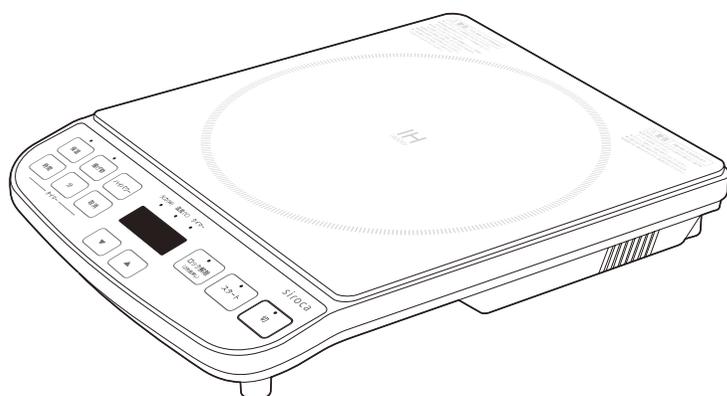


siroca IH 調理器

SI-C121 取扱説明書



このたびは siroca IH 調理器 SI-C121 をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

お読みになったあとは、手元に置いてご使用ください。

※ この取扱説明書の内容は改善のため、予告なく変更することがあります。

もくじ

- ◆安全上のご注意 p.2
- ◆使用上のご注意 p.5
- ◆各部の名称 p.6
- ◆使える鍋・使えない鍋
(使ってはいけない鍋) p.8

お使いになる前に

- ◆チャイルドロックを
解除する p.10
- ◆加熱調理をする p.11
- ◆ハイパワーで調理する p.13
- ◆保温する p.14
- ◆タイマーを設定する p.15
- ◆調理のポイント p.17
- ◆揚げ物調理をする p.18

使い方

- ◆お手入れについて p.20
- ◆故障かなと思ったら p.21
- ◆仕様 p.22
- ◆アフターサービスと保証書 p.23

ご愛用の手引き

この製品は家庭用です。
他の目的には使用しないでください。
日本国内専用
USE ONLY IN JAPAN

安全上のご注意

必ずお守りください

ここに示した注意事項は、お使いになるかたや他のかたへの危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重要な内容を記載しています。ご使用になる前によくお読みになり、記載事項を必ずお守りください。

●表示の説明

 警告 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。	 注意 取り扱いを誤った場合、傷害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。
---	--

●図記号の説明

 : 禁止（してはいけない内容）を示します。	 : 強制（実行しなくてはならない内容）を示します。
---	---

お使いになる前に

警告

 絶対に分解したり修理や改造を行わない <small>分解禁止</small> 発火・感電・けがの原因になります。 修理は、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターにご相談ください。	 落としたり、衝撃を加えたりしない <small>禁止</small> 感電・故障の原因になります。
 子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない <small>禁止</small> やけど・感電・ケガをする恐れがあります。	 製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を停止する 製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・ケガなどの恐れがあります。 <異常・故障例> <ul style="list-style-type: none"> ・電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形、変色、損傷している ・電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い ・電源コードを動かすと通電したりしなかったりする ・本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする など 上記のような場合は、すぐに使用を停止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターに点検・修理を依頼してください。
 吸気口・排気口やすきまに、ピン・フォーク・針金などの金属物や異物を入れない <small>接触禁止</small> 火災・感電・異常動作によるけがの原因になります。	
 本体を水につけたり、水をかけたりしない <small>水ぬれ禁止</small> ショート・感電の恐れがあります。	

◆ 電源コード・電源プラグについて ◆

 ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない <small>ぬれ手禁止</small> 感電・ケガをする恐れがあります。	 定格 15A・交流 100V のコンセントを単独で使用する たこ足配線などで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、火災・感電・故障の原因になります。
 電源コードが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない <small>禁止</small> 感電・ショート・発火の原因になります。	 電源プラグは根元まで確実に差し込む 差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。
 電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない <small>禁止</small> 電源コードや電源プラグを以下のような状態で使用すると、感電・ショート・火災の原因になります。 傷つける、加工する、無理に曲げる、熱器具に近づける、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、挟み込む	 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 <small>プラグを抜く</small> 感電やショートによる発火を防ぎます。
など	 電源プラグにほこりが付着している場合は、乾いた布でよくふき取る 電源プラグにほこりがたまると、湿気などで絶縁状態になり、火災の原因となります。

◆ トッププレートについて ◆



トッププレートに衝撃を加えない

ひびが入ったり割れたりして、火災・感電・故障・ケガの原因になります。
万一、トッププレートにひびが入ったり割れた場合は、電源プラグをコンセントから抜いて使用を中止し、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターにご相談ください。



トッププレートに、缶詰・アルミ箔・可燃物など、調理器具以外の物をのせない

- カセットコンロ・ボンベ・缶詰など
加熱により爆発や破裂し、けがの恐れがあります。
- アルミ箔鍋・レトルトパック・紙パック（内側がアルミ箔でコーティングされているもの）・アルミ箔・金属製スプーン・鍋のふたなど
破裂によるけが、加熱によるやけどの原因になります。
- 可燃物や引火物（ふきん・紙・油など）
火災・やけどの原因になります。

◆ お使いになる場所について ◆



不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

火災の原因になります。以下のような物の上では使用しないでください。
じゅうたん ふとん 畳、テーブルクロス、プラスチックの置台 など



可燃物や壁・棚などが周囲にある場合は、十分に距離を離して使用する

熱や蒸気などにより、過熱・火災の原因になります。壁や棚などからは 10cm 以上、天井からは 100cm 以上離してください。



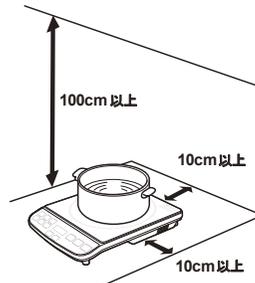
ガスレンジやストーブの上のせて使用しない

火災の恐れがあります。



水のかかりやすい場所や、熱源・火気のそばで使用しない

水ぬれ禁止
火災・感電・漏電の原因になります。



◆ 揚げ物調理について ◆



底に凸凹・反りのある鍋、脚の付いた鍋は使わない

油温が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。

➔ 詳しくは、p.8「使える鍋・使えない鍋（使ってはいけない鍋）」をご覧ください。



揚げ物は、必ず「揚げ物」コースで調理する（通常加熱やハイパワーで調理しない）

揚げ物に通常加熱やハイパワーを使用すると、油温が上がり過ぎて発火する恐れがあります。



揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する

- 鍋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
- 調理中は鍋に顔を近づけない



少量（700ml 未満）の油では調理しない

温度が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。



揚げ物調理中に油煙が多く出たら、すぐに電源を切る

油が高温になっており、火災の原因になります。



揚げ物調理中は本体のそばを離れたり、鍋から目を離さない

油が少ない場合など、油温が上がり過ぎて発火する恐れがあります。



⚠ 注意

お使いになる前に



空だきは絶対にしない

鍋が空の状態では加熱すると、非常に高温になり、やけどを
する恐れがあります。
また、鍋の破損やトッププレートの変色・破損の原因になり
ます。



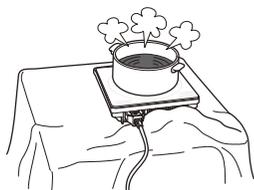
他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ 加熱した油を使わない

温度制御装置が正しく作動せず、火災・やけどの原因になり
ます。



吸気口・排気口をふさがない

じゅうたん・テーブルクロス・紙などの上で使用して吸気
口・排気口をふさぐと、本体内部の温度が上がり、火災の
原因になります。



鍋の下に紙やシートなどを敷かない

安全装置が正しく作動せず、鍋の熱で紙が焦げ、火災の原
因になります。



調理中や調理後しばらくはトッププレートに 直接触れない

高温のため、やけどの原因になります。



本体に鍋をのせたまま持ち運ばない

鍋が本体から滑り落ち、やけど・けがをする恐れがあります。



心臓用ペースメーカーをお使いのかたは、 本製品を使う前に、必ず医師に相談する

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。



お手入れは冷えてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。



使用時以外は電源プラグをコンセントから 抜く

プラグを抜く

使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
外出するときや長期間使用しないときは、電源プラグを抜い
ていることを確認してください。絶縁劣化による感電・漏電
火災の原因になります。

使用上のご注意



調理中は鍋に顔を近づけない
油や蒸気などが飛び散り、やけどの原因になります。

禁止



トップレートの上に直接食材を置いて調理しない

禁止

火災・異常動作の原因になります。



調理以外の用途に使用しない

禁止

湯たんぽなど、調理器具以外を加熱すると、火災・やけど・けがの原因になります。



磁力線が出ているため、磁気に弱いものなどを近づけない

禁止

- ラジオ・テレビ・補聴器・無線機・パソコンなど
雑音が入ったり、異常動作の原因になります。
- キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど
記録が消える恐れがあります。



土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない

禁止

土鍋・ガラス鍋・直火用魚焼き器は使わないでください。「IH用」と表示されていたり、SGマークが付いているものでも、形状によってはIH調理器が故障したり、鍋が破損したりする場合があります。



液体を加熱するときは火力を弱めにして、ときどきかき混ぜる

水や調理物を加熱しているときに突然ふき上げたり、鍋が跳ね上がったたりして、やけどをする恐れがあります。また、トップレートが割れる恐れがあります。



鍋底やトップレートの水気や汚れを拭いてから調理する

鍋底やトップレートがぬれていると、鍋が動くことがあります。また、鍋底が汚れたままで加熱すると、トップレートに汚れがこびりつくことがあります。



調理中や調理後に鍋を移動する場合は、ミトンなどをはめて、鍋や鍋の取手に直接触れないようにする

鍋や鍋の取手は高温になっています。直接触れると、やけど・けがの原因になります。

調理中に発生する音や振動について

鍋の種類によっては、調理中に「ジージー」「カチカチ」といった音や「キーン」「キューン」といった共鳴音が発生したり、鍋の取手に振動を感じる場合があります。以下のような鍋の場合に発生しやすくなります。

鍋底の薄い鍋／多層鍋／鍋底がステンレスの鍋／ホーローの密着が良くない鉄ホーローの鍋 など

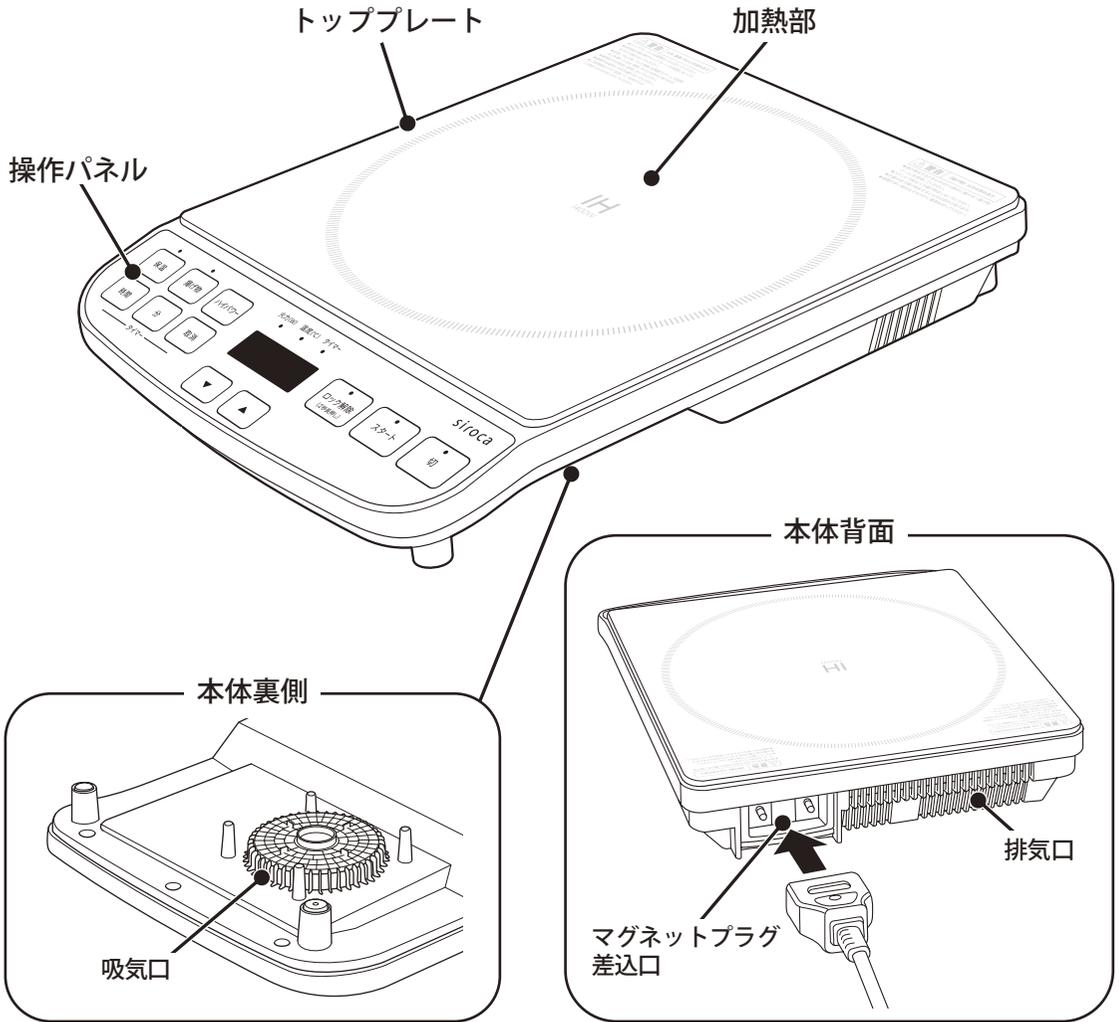
これは、磁力線により鍋自体が振動することによるもので、異常ではありません。

鍋の位置をずらしたり、鍋を置きなおしたり、火力を変更したりすると、音が止まる場合があります。

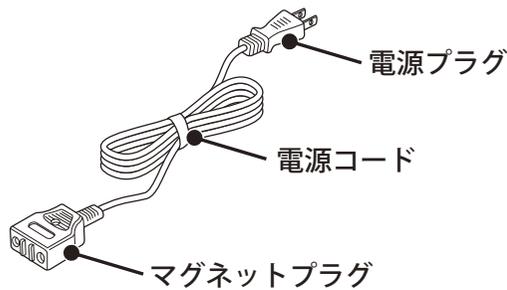
各部の名称

本体外部

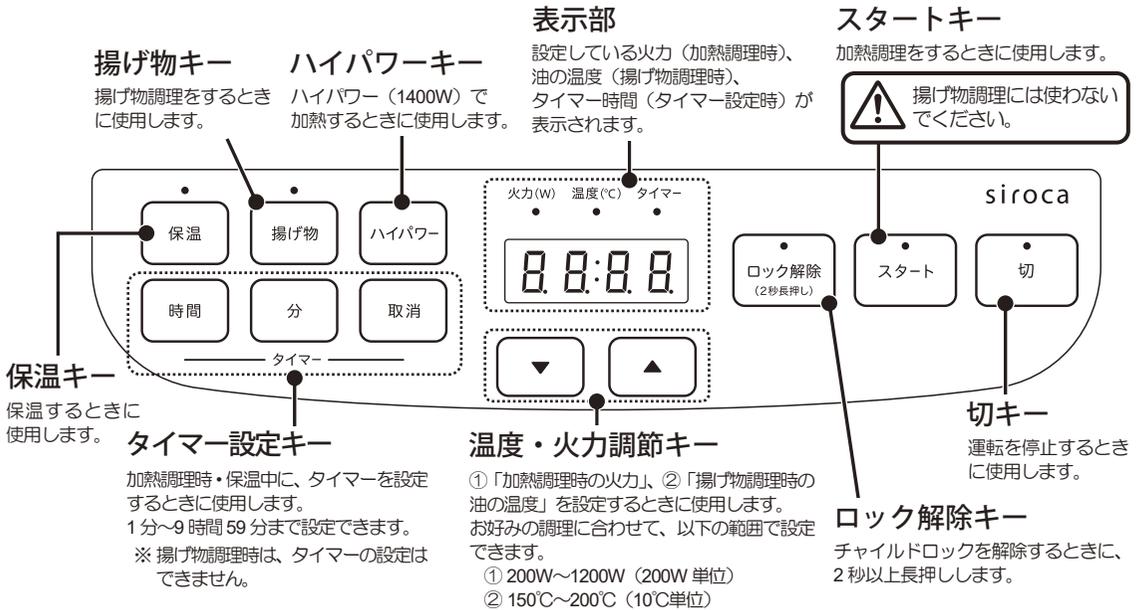
お使いになる前に



マグネット式電源コード



操作パネル



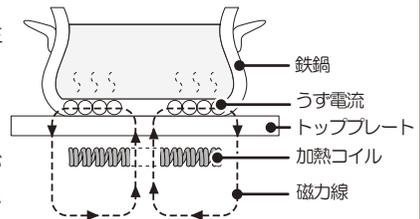
お使いになる前に

IH 調理器の加熱のしくみ

IH とは、「Introduction Heating」の略で「電磁誘導加熱」のことを言います。磁力線の動きで鍋自体をヒーターのように発熱させることで加熱します。

＜しくみ＞ 本体内部にある加熱コイルに電流を流すことで、磁力線が発生します。そこに鉄鍋などをのせると、鍋底にうず電流が発生し、鍋の鉄分子を振動させるために鍋自体が発熱します。

※ このようなしくみで正常に発熱できない鍋は、IH 調理器では使えません。使えない鍋がのっていることを検知した場合は、表示部にエラー「E1」が表示され、「ピピッ」とブザーが鳴り続け、のパイロットランプが点滅状態になります。p.8「使える鍋・使えない鍋(使ってはいけない鍋)」を参照して、使える鍋を使用してください。



◆安全機能について◆

鍋なし自動 OFF 機能

トッププレートに鍋がのっていないことを検知すると、ブザーが鳴って待機状態になり、約 1 分 30 秒後に自動的に停止状態になります。

小物発熱防止機能

トッププレートにナイフやフォークなどの鍋以外の物がのっていることを検知すると、ブザーが鳴って待機状態になり、約 1 分 30 秒後に自動的に停止状態になります。

温度過昇防止機能

正しい鍋を使用して、鍋の底の温度が 220℃を超えた場合に、自動的に電源が切れます。

電源切り忘れ防止機能

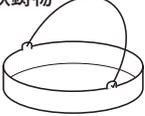
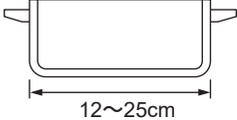
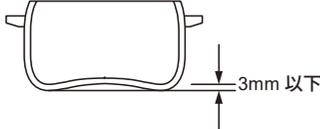
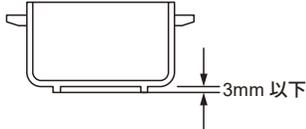
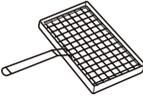
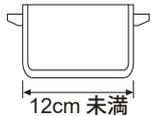
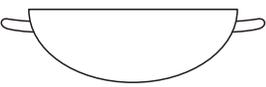
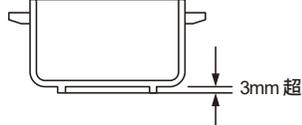
タイマー設定時以外で、最後にキーを押してから 120 分が経過すると、自動的に電源が切れます。

使える鍋・使えない鍋（使ってはいけない鍋）

鍋の材質と形状によって、使える鍋と使えない鍋（使ってはいけない鍋）があります。
事前に、使える鍋かどうかを確認してからご使用ください。

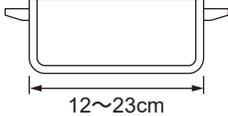
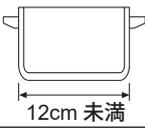
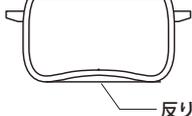
加熱調理のとき

お使いになる前に

使える鍋	材質	<ul style="list-style-type: none"> ○ 鉄  ○ 鉄鋳物  ○ 鉄ホーロー  ○ 多層鋼鍋（間に鉄をはさんでいるもの・底が18-0 ステンレスのもの） ※ 鍋底に磁石がつかないものは、火力が弱くなる場合があります。 ○ ステンレス（18-0・18-8・18-10） ※ 鍋の種類によっては、火力が弱くなったり加熱できないものがあります。 ※ 底の厚みが0.7mmを超えるものは、火力が弱くなる場合があります。 ○ IH専用土鍋  ※ 形状によっては、使えないものもあります。
	直径	<ul style="list-style-type: none"> ○ 12~25cm 
	底の形状	<ul style="list-style-type: none"> ○ 底が平ら  ○ 底の反りが3mm以下  ○ 脚の高さが3mm以下 
使えない鍋（使ってはいけない鍋）	材質	<ul style="list-style-type: none"> ✗ 耐熱ガラス  ✗ 陶磁器（土鍋など）  ✗ 銅  ✗ アルミ  ✗ 魚焼き網  ✗ 網  ✗ アルミ箔製の容器（コンビニエンスストアの鍋焼きうどん用容器など） 
	直径	<ul style="list-style-type: none"> ✗ 12cm未満  ✗ 25cmを超えている 
	底の形状	<ul style="list-style-type: none"> ✗ 底が丸い  ✗ 底の反りが3mmを超えている  ✗ 脚の高さが3mmを超えている 

揚げ物調理のとき

お使いになる前に

使える鍋	材質	<ul style="list-style-type: none"> ○ 鉄 ○ 鉄鋳物 ○ 鉄ホーロー ○ 多層鋼鍋 (間に鉄をはさんでいるもの・底が 18-0 ステンレスのもの) <p>※ 鍋底に磁石が付かないものは、火力が弱くなる場合があります。</p>
	直径	<ul style="list-style-type: none"> ○ 12~23cm 
	底の形状	<ul style="list-style-type: none"> ○ 底が平ら 
使えない鍋 (使ってはいけない鍋)	材質	<ul style="list-style-type: none"> ✗ 耐熱ガラス ✗ 陶磁器 (土鍋など) ✗ 銅 ✗ アルミ ✗ ステンレス (18-0・18-8・18-10) ✗ IH 専用土鍋 ✗ フライパン <p>⚠ 油の温度が設定温度より高くなり危険です。火災の恐れがあります。</p>
	直径	<ul style="list-style-type: none"> ✗ 12cm 未満 ✗ 23cm を超えている  
	底の形状	<ul style="list-style-type: none"> ✗ 底が丸い ✗ 反り・でこぼこがある ✗ 脚が付いている   

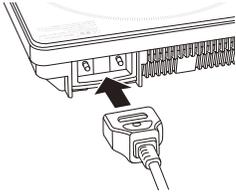
IH 調理器には、財団法人 製品安全協会が認定した SG マーク (SG IH)・(SG CH・IH) の付いた鍋をおすすめします。
 ※ SG マークの付いた鍋でも使えない場合があります。

チャイルドロックを解除する

電源を入れた直後は、お子さまのいたずらや誤操作を防止するため、自動的にチャイルドロックがかかります。お使いになるときは、まずチャイルドロックを解除して、キー操作ができる状態にしてください。

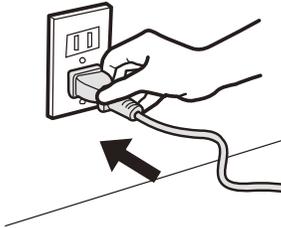
使い方

1. マグネットプラグを本体の差込口に差し込む



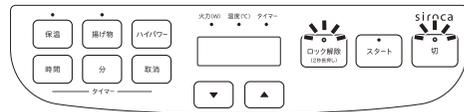
マグネットプラグを本体背面のマグネットプラグ差込口に差し込みます。

2. 電源プラグをコンセントに差し込む



電源プラグをコンセントに差し込みます。

電源が入ると「ピー」とブザーが鳴り、**ロック解除 (2秒長押し)** および **切** のパイロットランプが点灯して、チャイルドロック状態になります。



※ チャイルドロック状態では、**ロック解除 (2秒長押し)** 以外のキー操作はできません。

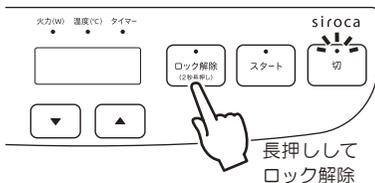
3. 鍋に水や材料などを入れ、トッププレートの中央にのせる



⚠ 注意

- ◆ 鍋が空の状態では使用しないでください。
- ◆ トッププレートや鍋の底がぬれていると、鍋が動くことがあります。水気を拭き取ってから鍋をのせてください。

4. **ロック解除 (2秒長押し)** を2秒以上長押しする



チャイルドロックが解除され、**ロック解除 (2秒長押し)** のパイロットランプが消灯します。キー操作ができる状態になります。

作りたい料理に合わせて、調理を行ってください。

⚠ 注意

最後に **切** キー操作をしてから2分以上経過した場合も、自動的にチャイルドロックがかかります。この場合も、**ロック解除 (2秒長押し)** を2秒以上長押しして、ロックを解除してください。

加熱調理をする

加熱機能を使用して、焼き物・炒め物・鍋物などを調理します。



警告



禁止

加熱機能を使って、揚げ物調理は絶対にしない

加熱機能を使って揚げ物調理をすると、油の温度が上がり過ぎて火災の原因になりますので、絶対にしないでください。揚げ物調理をするときは、必ず、「揚げ物」コースを使用してください。

➡ 揚げ物調理については、p.18「揚げ物調理をする」をご覧ください。

使い方

1. 水や材料を入れた鍋をトッププレートにのせ、ロックを解除する



マグネットプラグと電源プラグを差し込んで電源を入れ、チャイルドロックを解除します。

➡ 詳しくは、p.10「チャイルドロックを解除する」をご覧ください。

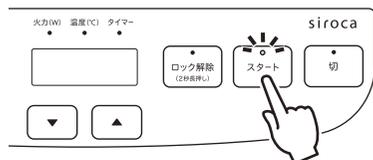


注意

必ず、加熱調理に使える鍋を使用してください。

➡ 詳しくは、p.8「使える鍋・使えない鍋(使ってはいけない鍋)」の「加熱調理のとき」をご覧ください。

2. スタートを押す



スタートのパイロットランプが点灯し、火力「1200 (W)」で加熱がスタートします。

※ 表示部の「火力」のパイロットランプが点灯し、火力「1200(W)」と表示されます。

火力(W) 温度(°C) タイマー



※ 湯を沸かす場合などは、ハイパワーを押してハイパワー（約 1400W）で加熱をスタートすると効率的です。

➡ 詳しくは、p.13「ハイパワーで調理する」をご覧ください。



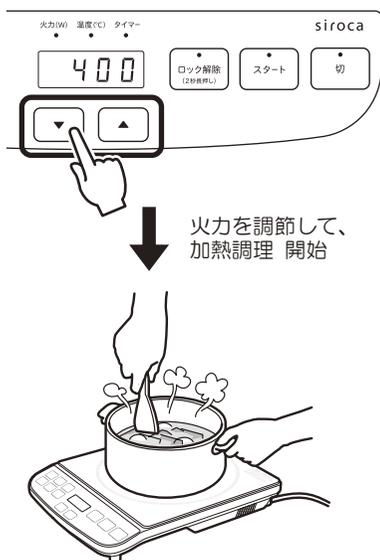
注意

鍋をのせていなかったり、鍋以外の物をのせて加熱すると、安全機能が作動します。ブザーが「ビッピッ」と鳴り、切のパイロットランプが点滅して、待機状態になります。待機状態の間は、鍋をのせるなどの正しい状態にすると、加熱が始まります。

待機状態が約 1 分続くとブザーが「ピーピー」に変わり、その後、自動的に停止状態になります。正しい状態であることを確認してから、はじめからやり直してください。

➡ 安全機能については、p.7「◆安全機能について◆」をご覧ください。

3. を押して火力を調節し、加熱調理する



作りたいメニューに合わせて火力を調節します。

※メニューごとの火力の目安は、p.17「調理のポイント」をご覧ください。

•  : 押すごとに火力が200 (W) 下がる

•  : 押すごとに火力が200 (W) 上がる

※ 200W～1200W まで設定できます。

火力(W) 温度(°C) タイマー



200W 単位で火力が切り替わる

※  を押すと、ハイパワー（約 1400W）で加熱できます。

➡ 詳しくは、p.13「ハイパワーで調理する」をご覧ください。

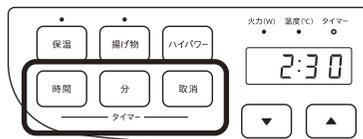
※ 調理終了後、そのまま保温状態にしたいときは、 を押します。

➡ 詳しくは、p.14「保温する」の2～4の手順をご覧ください。

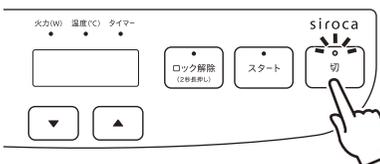
タイマーを設定する場合

タイマー機能を使用して、ご希望の時間が経過すると自動的に電源が切れるように設定できます。

➡ 詳しくは、p.15「タイマーを設定する」をご覧ください。



4. 調理を終了するときは、 を押す

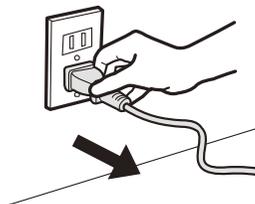


加熱が終了し、停止状態になります。

※  のパイロットランプと表示部の表示が消え、

 のパイロットランプが点灯し、約2分後にチャイルドロックがかかります。

5. 冷却ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜く



 を押してから約1分後に、冷却ファンが止まります。電源プラグを持ってコンセントから抜きます。

⚠ 注意

終了後しばらくは、鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため、触らないでください。やけどの恐れがあります。

ハイパワーで調理する

沸騰させたり、煮立てたりするときにハイパワー（約 1400W）を使うと、効率的に加熱できます。加熱調理の途中でハイパワーに設定することもできます。

⚠️ 注意

- ◆ 予熱をするときは、ハイパワーを使用しないでください。温度が上がり過ぎて危険です。
- ◆ 「揚げ物」コースでは、ハイパワー機能は使用できません。

使い方

1. 水や材料を入れた鍋をトッププレートにのせ、ロックを解除する

電源を入れ、チャイルドロックを解除します。

➡ 詳しくは、p.10「チャイルドロックを解除する」をご覧ください。

2. ハイパワーを押す



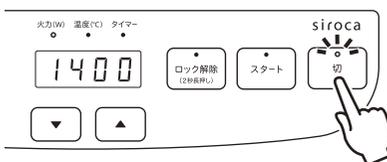
スタートのピロットランプが点灯し、ハイパワー（1400W）での加熱がスタートします。

※ 表示部の「火力」のピロットランプが点灯し、火力「1400(W)」と表示されます。



- ▼ ▲ を押すと、ハイパワーの状態からご希望の火力に変更できます。火力変更後にハイパワー（1400W）に戻すときは、再度 ハイパワー を押してください。火力調節については、p.12「加熱調理をする」の3の手順をご覧ください。
- タイマー機能を使用して、ご希望の時間が経過すると自動的に電源が切れるように設定できます。➡ タイマー設定については、p.15「タイマーを設定する」をご覧ください。

3. 調理を終了するときは、切を押す



加熱が終了し、停止状態になります。

※ スタートのピロットランプと表示部の表示が消え、切のピロットランプが点灯し、約2分後にチャイルドロックがかかります。

4. 冷却ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜く

➡ 詳しくは、p.12「加熱調理をする」の5の手順をご覧ください。

保温する

加熱調理が終了したみそ汁・スープなどの汁物や鍋物は、約 70℃の温度で保温することができます。

⚠️ 注意

- ◆ 保温できるのは、汁物（みそ汁・スープなど）や鍋物のみです。ご飯や炒め物などは保温しないでください。
- ◆ 保温するのは、調理終了後の温かい状態の調理物にしてください。調理前の物や冷めてしまった物の温めなおしには、「保温」ではなく、加熱機能を使用してください。
- ◆ 保温中はときどきかき混ぜ、底が焦げつかないようにしてください。長時間保温すると、焦げつくことがありますのでご注意ください。
- ◆ 保温中は 70℃前後を保つように温度を調節します。調理物の種類や量・鍋の材質や大きさなどにより、温度は異なります。
- ◆ 「揚げ物」コースでは、保温機能は使用できません。

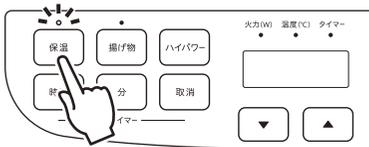
使い方

1. 保温したい鍋をトッププレートにのせ、ロックを解除する

電源を入れ、チャイルドロックを解除します。

➡ 詳しくは、p.10「チャイルドロックを解除する」をご覧ください。

2. **保温** を押す



保温 のパイロットランプが点灯し、保温がスタートします。

※ 表示部の「C」のパイロットランプが点灯し、「70」と表示されます。

※ 保温中は、約 70℃を保つように温度が調整されます。

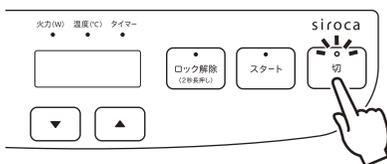
火力(W) 温度(℃) タイマー



タイマー機能を使用して、ご希望の時間が経過すると自動的に電源が切れるように設定できます。

➡ タイマー設定については、p.15「タイマーを設定する」をご覧ください。

3. 保温を終了するときは、**切** を押す



保温が終了し、停止状態になります。

※ 表示部の表示が消え、「切」のパイロットランプが点灯し、約 2 分後にチャイルドロックがかかります。

4. 冷却ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜く

➡ 詳しくは、p.12「加熱調理をする」の 5 の手順をご覧ください。

タイマーを設定する

通常加熱やハイパワー、保温で調理しているときは、タイマー機能を使用して、設定した時間が経過すると自動的に電源が切れるように設定できます。

※ タイマーを設定しなくても、最後にキー操作をしてから 120 分経過すると安全機能が作動し、自動的に電源が切れます。120 分以外の時間を設定したいときにお使いください。

⚠ 注意

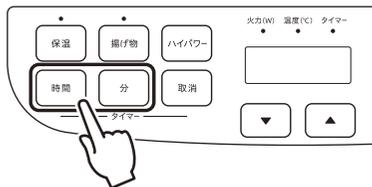
- ◆ タイマー使用時は、ふきこぼれや焦げつきなどに注意してください。
- ◆ 「揚げ物」コースでは、タイマー機能は使用できません。

使い方

1. 通常加熱やハイパワー、保温で調理する

- ➡ 通常加熱での調理については、p.11「加熱調理をする」をご覧ください。
- ➡ ハイパワーでの調理については、p.13「ハイパワーで調理する」をご覧ください。
- ➡ 保温については、p.14「保温する」をご覧ください。

2. 時間 分 を押して、調理時間を設定する



時間 分 のどちらかを押すと、タイマーモードになります。

※ 表示部の「タイマー」のピロットランプと初期状態のタイマー時間「0:00」が点滅します。

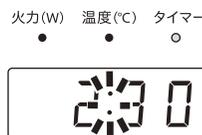


ご希望の調理時間を設定します。

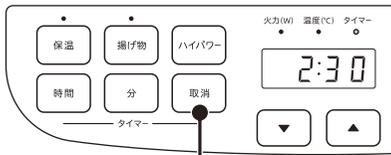
- 時間 : 押すごとに 1 時間ずつ進む
- 分 : 押すごとに 1 分ずつ進む
(長押しすると 5 分ずつ進む)

※ 1 分～9 時間 59 分まで設定できます。

※ タイマー時間設定中は、「タイマー」のピロットランプと時間表示の「:」が点滅します。



3. タイマーの設定時間が確定すると、タイマーがスタートする



タイマー設定を取り消す場合

取消を押します。

※ 取消を押すと、タイマー設定は取り消されますが、加熱はそのまま続きます。
加熱自体を中止したい場合は、切を押してください。

最後に「時間」「分」を押してから約1秒経過すると、

「タイマー」のパイロットランプと時間表示が8回点滅します。



8回点滅



点灯

タイマー時間が確定し、「タイマー」のパイロットランプと時間表示が点灯に変わって、タイマーがスタートします。

タイマー時間中も、時間・分や火力を変更できます。

➡ 火力の変更については、p.12「加熱調理をする」の3の手順をご覧ください。

タイマー時間中は、表示部は「タイマーの残り時間」と「設定している火力(または保温温度)」が5秒ごとに切り替わって表示されます。

<タイマー残り時間表示>

火力(W) 温度(°C) タイマー



※ 「:」が点滅し、残り時間が1分単位で減っていく

<加熱時の火力表示>

火力(W) 温度(°C) タイマー



または

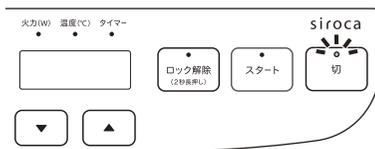
<保温時の温度表示>

火力(W) 温度(°C) タイマー



5秒ごとに切り替わる

4. 設定時間が経過すると、「ピー」とブザーが鳴り、停止状態になる



設定したタイマー時間が経過すると、「ピー」とブザーが鳴り、加熱・保温が終了して、停止状態になります。

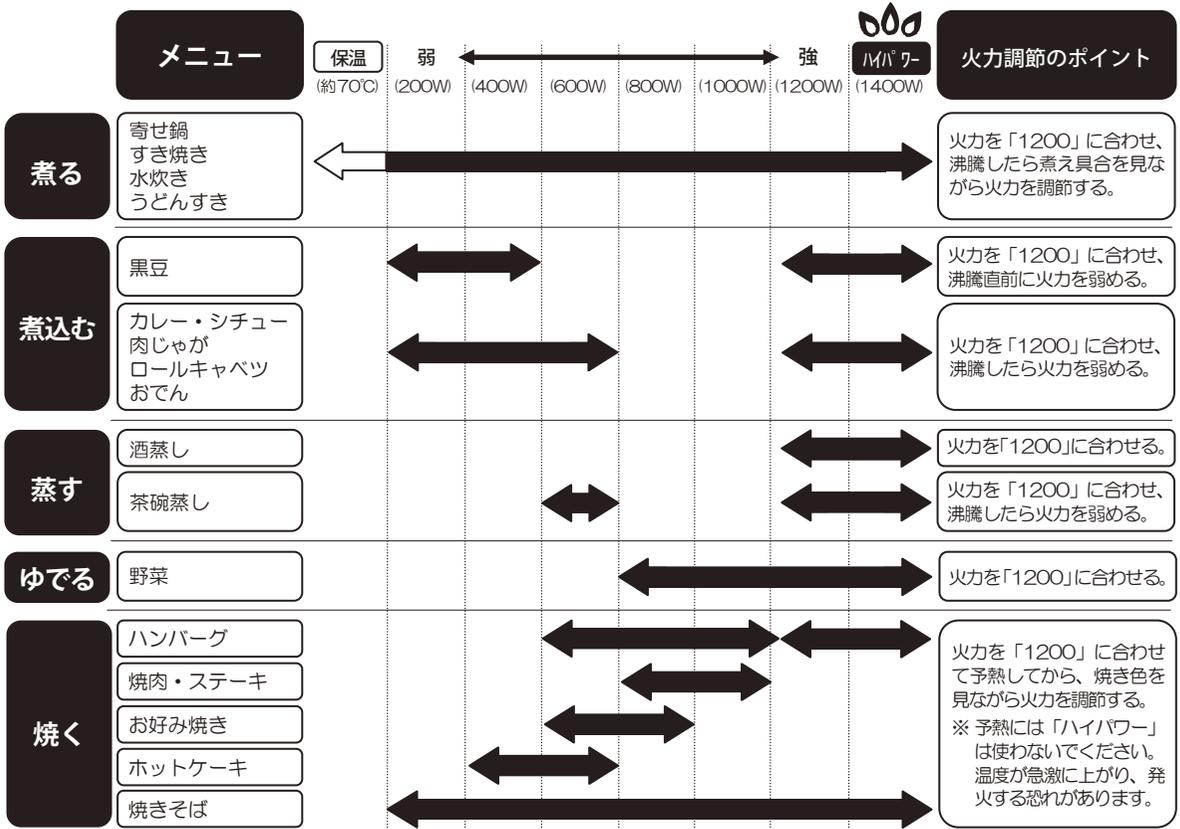
※ 表示部の「タイマー」のパイロットランプと時間表示が消え、「切」のパイロットランプが点灯します。

5. 冷却ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜く

➡ 詳しくは、p.12「加熱調理をする」の5の手順をご覧ください。

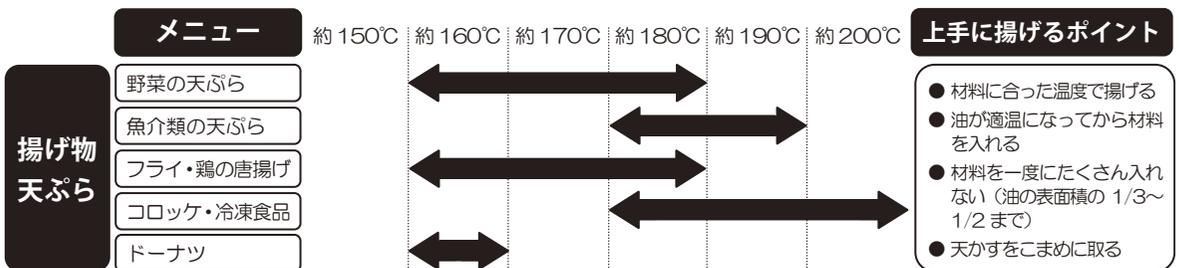
調理のポイント

加熱調理の場合



- ※ 鍋の予熱をするときは、長すぎたり、ハイパワーで行わないようにしてください。温度過昇防止機能が作動して表示部に「E6」と表示され、加熱が途中で止まる場合があります。
- ※ 必ず、油をフライパンや鍋に入れてから予熱を行い、様子を見ながら火力を調節してください。油の温度が急激に上がり、発火することがありますので、加熱しすぎないように注意してください。

揚げ物調理の場合



- ※ 温度調節の範囲は、直径20cmのIH用天ぷら鍋（鉄製、厚さ1.2mm）に油1.0Lを使った場合です。鍋の材質・形状や油の量によって、表示温度と実際の温度が異なる場合があります。調理の出来具合を見ながら、設定温度を調節してください。
- ※ 揚げ物調理をするときは、鍋に700ml以上の油を入れてください。油の量が少ないと温度が急激に上がり、発火する恐れがあります。

揚げ物調理をする

天ぷら・フライなどの揚げ物調理をするときは、「揚げ物」コースを使用します。

警告



揚げ物調理には、必ず「揚げ物」コースを使用する

加熱機能を使って揚げ物調理をすると、油の温度が上がり過ぎて火災の原因になりますので、絶対にしないでください。



材質が鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー以外の鍋は使わない

油の温度が急激に上がって、火災の恐れがあります。必ず、材質が鉄・鉄鋳物・鉄ホーローの鍋を使用してください。

➡ 詳しくは、p.8「使える鍋・使えない鍋（使ってはいけない鍋）」をご覧ください。



底に凸凹・反りのある鍋、脚の付いた鍋は使わない

油温が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。



揚げ物調理中は、絶対にそばを離れない

油の温度が急激に上がって、火災の恐れがあります。

使い方

1. 揚げ物用の鍋に 700ml 以上の油を入れる



揚げ物に使用できる鍋（材質が鉄・鉄鋳物・鉄ホーローで底が平らな鍋）を用意し、700ml 以上の油を入れます。

注意

- ◆ 揚げ物調理に使える鍋（材質が鉄・鉄鋳物・鉄ホーローで底が平らな鍋）以外の鍋は使用しないでください。
➡ 詳しくは、p.8「使える鍋・使えない鍋（使ってはいけない鍋）」をご覧ください。
- ◆ 油は必ず、鍋に 700ml 以上入れてください。油の量が少ないと温度が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。

2. マグネットプラグを差し込み、電源プラグをコンセントに差し込む

3. 油を入れた鍋をトッププレートにのせ、ロックを解除する

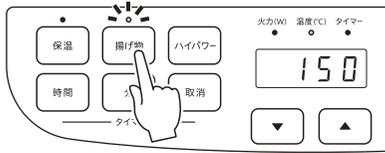


➡ 詳しくは、p.10「チャイルドロックを解除する」の 3~4 の手順をご覧ください。

注意

- ◆ 鍋が空の状態では使用しないでください。
- ◆ トッププレートや鍋の底がぬれていると、鍋が動くことがあります。水気を拭き取ってから鍋をのせてください。

4. 揚げ物を押す

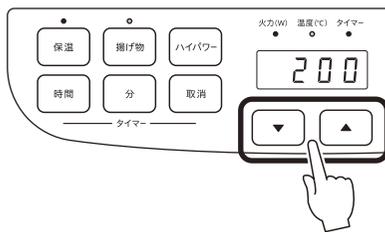


揚げ物のパイロットランプが点灯し、初期状態の温度「150℃」が設定されます。

※ 表示部の「℃」のパイロットランプが点灯し、「150」と表示されます。



5. ▼ ▲ を押して、温度を調節する



作りたいメニューに合わせて温度を調節します。

➡ メニューごとの温度の目安は、p.17「調理のポイント」の「揚げ物調理の場合」をご覧ください。

- ▼ : 押すごとに温度が 10℃下がる
 - ▲ : 押すごとに温度が 10℃上がる
- ※ 150℃～200℃まで設定できます。



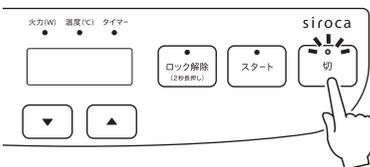
6. 揚げ物調理をする



揚げ物調理を行います。

※ 揚げ物調理中も温度を変更できます。なお、現在の温度よりも低い温度に変更した場合、温度が下がるまでに時間がかかることがあります。

7. 調理を終了するときは、切を押す



加熱が終了し、停止状態になります。

※ 揚げ物のパイロットランプと表示部の表示が消え、切のパイロットランプが点灯し、約2分後にチャイルドロックがかかります。

8. 冷却ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜く

➡ 詳しくは、p.12「加熱調理をする」の5の手順をご覧ください。

お手入れについて

⚠ 注意

- ◆ お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。
- ◆ 本体が十分に冷めてからお手入れしてください。やけどの恐れがあります。
- ◆ 本体に直接水をかけたり、丸洗いはしないでください。
- ◆ 研磨剤入り洗剤・たわし・金属製のたわしは使用しないでください。表面を傷つける原因となります。なお、トッププレート以外のお手入れには、磨き粉・ナイロンたわしも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・ベンジンは使用しないでください。表面を傷つける原因となります。
- ◆ 食器洗い乾燥機・食器乾燥機は使用しないでください。

トッププレート・操作パネル

● 軽い汚れ

固く絞ったぬれふきんで汚れを拭き取ります。

● 油汚れ

台所用中性洗剤を含ませたふきんで汚れを拭き取ります。
その後、固く絞ったぬれふきんで再度拭きます。

● トッププレートの落ちにくい汚れ

ナイロンたわしや丸めたラップにクリームタイプの磨き粉（クレンザー）などを少量付け、汚れをこすり取ります。
その後、固く絞ったぬれふきんで再度拭きます。

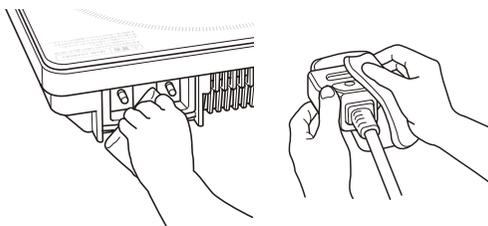


⚠ 注意

操作パネルのお手入れには、磨き粉・たわしは使用しないでください。

マグネットプラグ・差込口

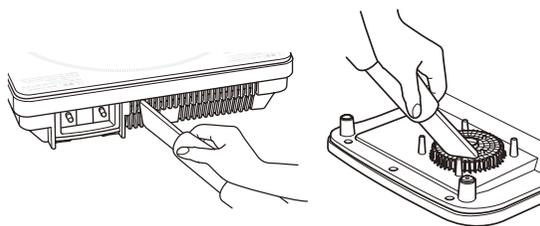
必ず電源プラグをコンセントから抜いてから、
乾いた布で拭きます。



吸気口・排気口

ほこりを掃除機で吸い取ります。

※ 吸気口・排気口にほこりが付いたままで使用すると、
故障の原因になります。月に 1~2 回を目安にお手入れ
することをおすすめします。



故障かなと思ったら

以下のようなときは、故障ではない場合がありますので、修理を依頼される前にもう一度ご確認ください。
それでも不具合が解消しない場合は、サポートセンターにご連絡ください。

こんな時は	原因	対策
キーを押しても作動しない	マグネットプラグが抜けていませんか？	マグネットプラグは本体の差込口にきちんと差し込んでください。
	電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグはコンセントにきちんと差し込んでください。
	チャイルドロックを解除しましたか？	電源を入れた直後や最後に「切」を押してから 2 分以上経過した場合は、チャイルドロックがかかっています。 「ロック解除 (2秒保持)」を 2 秒以上押し、チャイルドロックを解除してください。
加熱を開始すると、「E1」と表示されて加熱が停止し、「ピッピッ」とブザーが鳴り続け、「切」のパイロットランプが点滅する	トッププレートに鍋をのせていますか？	鍋をのせていない状態で加熱したり、調理中に鍋を外すと、「鍋なし自動 OFF 機能」が作動します。 トッププレートに正しく鍋をのせて調理してください。
	鍋がトッププレートの中央からずれていませんか？	
	調理中に鍋を外しましたか？	スプーンやフォークなど鍋以外の物がのっている場合、鍋底が直径 12cm 未満の鍋がのっている場合は、「小物発熱防止機能」が作動します。 トッププレートに正しく鍋をのせて調理してください。
	トッププレートに鍋以外の物をのせていませんか？ 鍋が小さすぎませんか？ (直径 12cm 未満)	
使えない材質の鍋で調理していませんか？	調理に適した鍋を使用してください。 ➡ 使える鍋については、p.8「使える鍋・使えない鍋 (使ってはいけない鍋)」をご覧ください。	
調理中に電源が切れる	加熱したまま 120 分以上経過していませんか？	タイマーを設定しているとき以外で、120 分以上加熱したままの状態が続くと、「電源切り忘れ防止機能」が作動します。 調理を再開する場合は、あらためて操作し直してください。
調理中に「E6」と表示されて加熱が停止し、「ピッピッ」とブザーが鳴り続け、「切」のパイロットランプが点滅する	鍋が空の状態では加熱していませんか？	鍋に水や材料が入っていない状態で加熱すると、「温度過昇防止機能」が作動して、電源が切れます。 この場合は、いったん電源プラグをコンセントから抜き、温度が下がるまでしばらく待ってから、再度差し込んで電源を入れ直してください。
	少量の油で加熱していませんか？	油の量が少なく急激に温度が上がると、「温度過昇防止機能」が作動して、電源が切れます。 この場合は、いったん電源プラグをコンセントから抜き、温度が下がるまでしばらく待ってから、再度差し込んで電源を入れ直してください。 ※ 焼き物や炒め物などでフライパンや鍋を予熱するときは、油を入れてから加熱し、様子を見ながら火力を調節してください。 ※ 揚げ物調理をするときは、必ず、油を鍋に 700ml 以上は入れてください。
調理中に「E0」と表示されて加熱が停止し、「ピッピッ」とブザーが鳴り続け、「切」のパイロットランプが点滅する	鍋底の温度が上昇して、「温度過昇防止機能」が作動した可能性があります。	いったん電源プラグをコンセントから抜き、温度が下がるまでしばらく待ってから、再度差し込んで電源を入れ直してください。
調理中に「ブーン」や「キーン」といった音がする	運転中は冷却用ファンが回る音がします。	異常ではありません。そのままお使いください。
	鍋の共振によって、音が発生することがあります	鍋の位置をずらしたり、鍋を替えると、おさまることがあります。

こんな時は	原因	対策
調理中に「E2」と表示されて加熱が停止し、ブザーが鳴り続ける	延長コードを使用していませんか？	延長コードやテーブルタップは使わないでください。また、定格 15A 以上のコンセントを単独で使ってください。
	鍋が大きすぎませんか？	底の直径が 12cm～23cm の鍋を使用してください。
	他の電気製品の使用状況により、「E2」が表示される場合があります。使用している電気製品を減らすことで改善します。	
「E9」と表示されて加熱が停止し、ブザーが鳴り続ける	使えない大きさや形状の鍋で調理していませんか？	底が平らな鍋を使用してください。底の直径が 12cm～23cm の鍋を使用してください。
	壁の近くや家具に囲まれた温度のこもりやすい場所で使用していませんか？	壁や棚・家具などが周囲にある場合は 10cm 以上、天井からは 100cm 以上離してください。
タイマーが使えない	揚げ物コースで調理中ではありませんか？	揚げ物コースでは、タイマーは使用できません。
「E3」「E7」「E8」「EE」と表示され、5 秒ごとにブザーが鳴る	故障の可能性があります。	電源プラグをコンセントから抜き、サポートセンターまでお問い合わせください。
電源コード・電源プラグ・電源プレートに損傷が見られる	ただちに使用を中止して、サポートセンターへご連絡ください。	
破損してしまった		

仕様

品名(型番)	IH調理器 (SI-C121)	揚げ物(約)	150℃～200℃ 6段階 (10℃ごと)
定格電圧	100V	本体サイズ(約)	幅27.6cm×奥行34.5cm×高さ5.8cm
定格周波数	50/60Hz	本体重量(約)	2.1kg
定格消費電力	1400W	コード長(約)	2m
火力調節	200W相当～1400W 7段階 (200Wごと)	付属品	マグネット式電源コード
保温(約)	70℃(※)	生産国	中国

(※) 温度は目安です。調理物の種類や量・鍋の材質や大きさにより、実際の温度と異なる場合があります。

⚠️ 注意

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

長年ご使用の IH 調理器の点検を！

- ※ 定期的に「安全上のご注意」や「使用上のご注意」を確認してご使用ください。
- ※ 誤った使い方や長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により、部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。
- ※ 電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

アフターサービスと保証書

保証書（裏表紙）

裏表紙に添付しています。お買い上げ日と販売店名の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。保証書をよくお読みになり、大切に保管してください。

修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をご確認いただき、故障が疑われる場合には販売店、またはサポートセンターにお問い合わせください。

■ 保証期間中(お買い上げ日から1年未満)の修理

保証書の規定により、無料で修理致します。商品に保証書を添えてお買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。

■ 保証期間が過ぎている(お買い上げ日から1年以上)修理

修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料で修理致します。お買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。

保証期間

お買い上げ日から1年間となります。

補修用性能部品の最低保有期間

このIH調理器の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後5年です。
その商品の機能を維持するために必要な部品を性能部品といたします。

補修料金のしくみ

補修料金は技術料(故障した商品の修理および部品交換などにかかる作業料金)と部品代(修理に使用した部品の代金)などで構成されています。

補修部品について

補修部品は部品共通化のため、一部仕様や外観色などが変更となる場合があります。
お客様ご自身での修理は大変危険です。絶対に分解したり手を加えたりしないでください。

修理、使いかた、お手入れなどに関するご相談・ご依頼は、サポートセンターへご連絡ください。
消耗部品・別売品は、siroca サポートストアからもご注文いただけます。

< sirocaサポートセンター >

電話： ナビダイヤル  0570-001-469

※上記番号をご利用いただけない場合 03-3234-8800

受付時間： 10時～17時（土・日・祝日、弊社指定休業日を除く）

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2丁目4番地 東京建物神保町ビル5階

メールでのお問い合わせ ホームページアドレス <http://siroca.co.jp/>

※「お客様サポート」のページからお入りください。

< sirocaサポートストア >

<http://siroca.jp/>

※商品により、お取り扱いがない部品がございます。サポートセンターまでお問い合わせください。

サポートセンターからのお願い

- ・通話中の場合、しばらく経ってからおかけ直してください。
- ・時間帯によっては電話が混み合い、つながりにくい場合がございます。
- ・サポートセンターの電話番号/FAX番号、住所は予告なく変更することがあります。予めご了承ください。

お客様の個人情報のお取り扱いについて

- ・シロカ株式会社（以下「弊社」）は、お客様の個人情報をお客様からの対応や修理およびその確認などに利用させていただき、これらの目的のためにご相談内容の記録を残すことがあります。
- ・次の場合を除き、弊社以外の第三者に個人情報を提供することはありません。
 - (a) 修理やその確認、業務を委託する場合
 - (b) 法令の定める規定に基づく場合

sirocaの最新情報はこちらでチェック！



siroca公式
Facebook (フェイスブック)

<http://www.facebook.com/siroca.jp>



チームsirocaの
ブログ

<http://ameblo.jp/siroca/>



siroca公式
インスタグラム

<https://www.instagram.com/siroca.jp/>



siroca
サポートストア

<http://siroca.jp/>