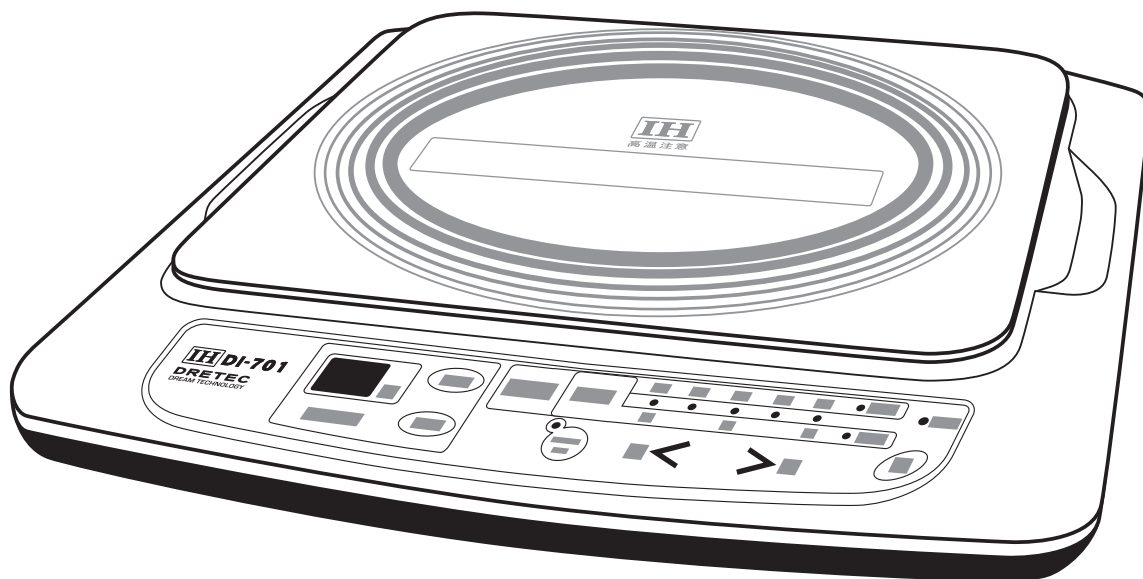


**IH** 電磁調理器 (家庭用)

取扱説明書 保証書付

型名 DI-701



- この度は、電磁調理器をお買上げいただきまして、誠にありがとうございます。
- ご使用前に、この「取扱説明書」を必ずよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- この取扱説明書には保証書が付いていますので、大切に保管してください。

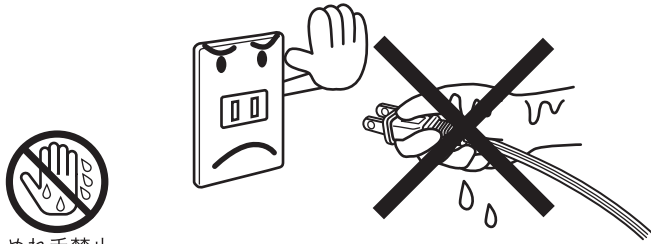
**もくじ**

●安全上のご注意 . . . . . 1~4	●調理のポイント . . . . . 9
●使用上のご注意 . . . . . 4	●お手入れ . . . . . 10
●各部の名称とはたらき . . . . . 5	●故障かな?と思ったら . . . . . 10
●使える鍋・使えない鍋 . . . . . 6	●アフターサービスについて . . . . . 11
●使い方 (加熱) . . . . . 7	●保証書 . . . . . 12
●使い方 (揚げ物) . . . . . 8	

## 警告

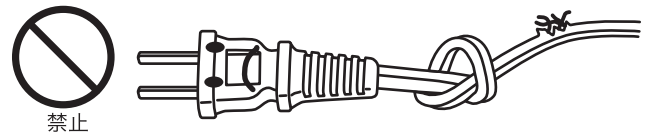
電源プラグを濡れた手で抜き差ししないでください。

- 感電や故障の原因になります。



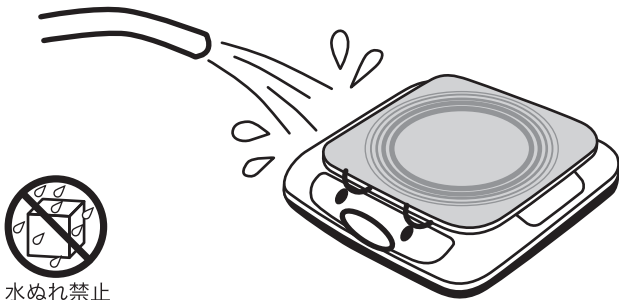
電源コードを傷つけたり、破損するようなことはしないでください。

- 無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、束ねたりしない。また、重いものを載せたり傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたりしないでください。
- コードが傷つくと感電・火災の原因になります。



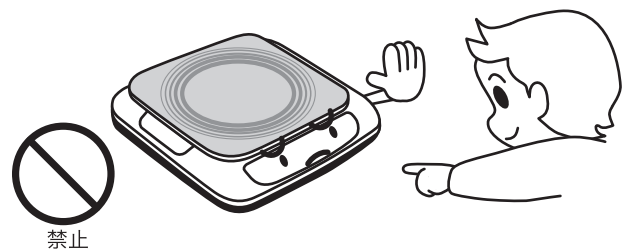
水につけたり、かけたりしないでください。

- 感電・ショート・故障の原因になります。



子供だけで使わせないでください。また、幼児の手の届くところで使わないでください。

- けが・やけど・感電の原因になります。



指示

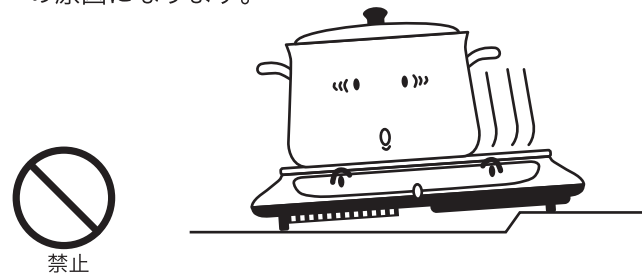
電源コードは根元まで確実に差し込んでください。

- 差込が不完全な場合や差込のゆるいコンセントを使用すると、感電・発熱による火災の原因となります。

## 注意

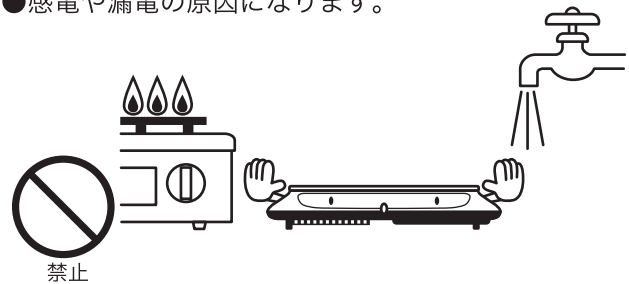
不安定な場所では使用しないでください。

- 本体が傾いていると、鍋が滑り落ち、やけど・けがの原因になります。



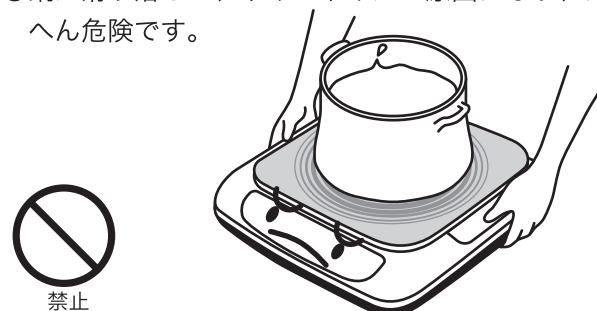
水のかかる所や火気の近くで使用しないでください。

- 感電や漏電の原因になります。



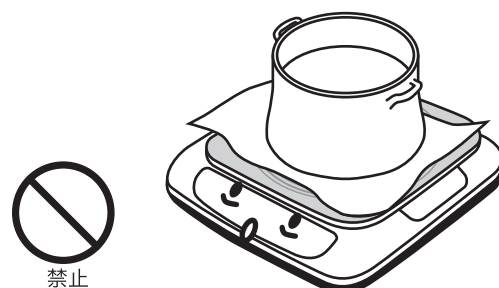
本体に鍋を乗せたまま持ち運ばないでください。

- 鍋が滑り落ちて、やけどやけがの原因になり、たいへん危険です。



鍋の下に紙などを敷かないでください。

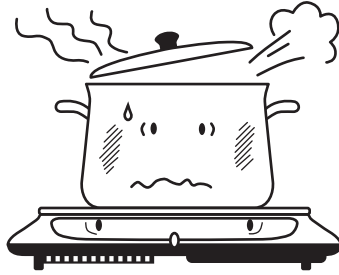
- 鍋の熱で紙がこげたりして、火災の原因になります。



# ⚠ 注意

空だきや加熱し過ぎないでください。

- 鍋が熱くなり、やけどの原因になります。また、鍋の破損や本体の故障の原因になります。



禁止

吸気口・排気口はふさがらないでください。

- 本体内部の温度が上がりすぎたりして、火災の原因になります。とくにテーブルクロスのしわなどで吸気口・排気口をふさがないようにご注意ください。



禁止



揚げ物調理中はそばを離れないでください。

- 油温が上がりすぎて発火するおそれがありたいへん危険です。



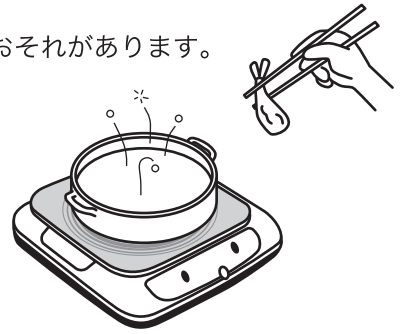
禁止

揚げ物調理中は油の飛び散りに注意してください。

- やけどするおそれがあります。



指示



禁止

トッププレートの上に缶詰やアルミ箔など、鍋以外のものは載せないでください。

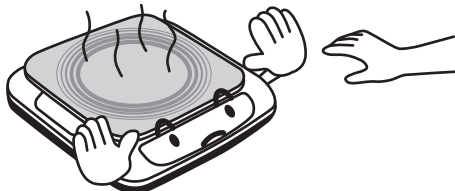
- 缶詰・アルミパック食品など金属製の小物は載せないでください。破裂したり、赤熱してやけど・けがの原因になります。

使用后しばらくはトッププレートに触らないでください。また、収納する際は、完全にさめてからにしてください。

- 鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため、やけどをするおそれがあります。



接触禁止

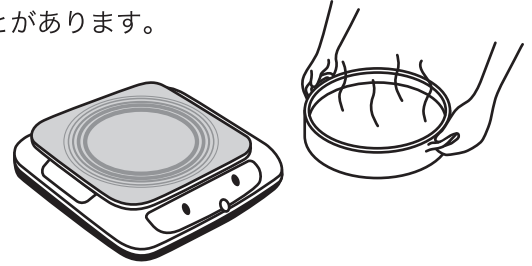


他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使わないでください。

- 温度制御装置が働かずに異常加熱し火災の原因になることがあります。



禁止

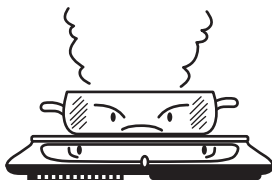


揚げ物調理中に油煙が多く出たら電源を切ってください。

- 油が高温になっていますので続けて加熱すると発火し火災の原因になります。



指示

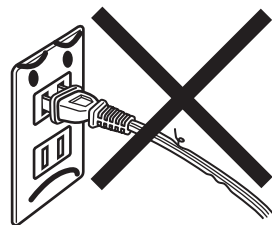


電源コードやプラグが痛んだり、コンセントの挿し込みがゆるいときは使用しないでください。

- 感電・ショート・発火の原因になります。



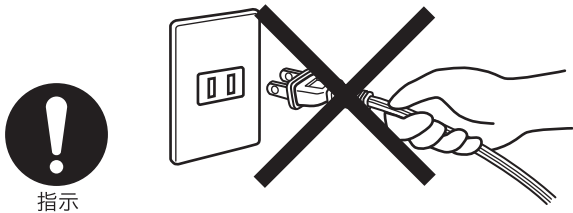
禁止



## ⚠️ 注意

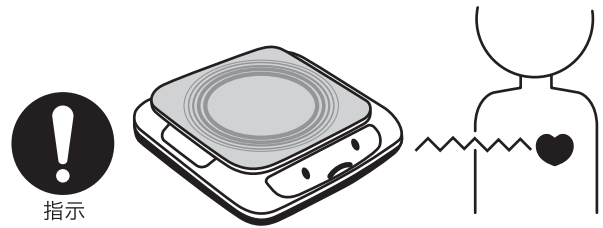
電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに電源プラグを持って抜いてください。

- 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。



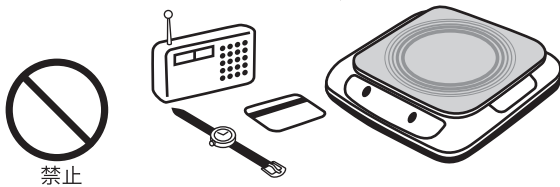
心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって必ず医師にご相談ください。

- 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。



磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけないでください。

- テレビ・ラジオ・時計など
- キャッシュカード・自動改札用定期券など(記録が消えるおそれがあります。)



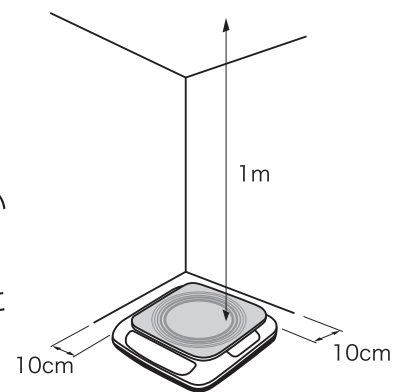
調理以外の目的に使用しないでください。

- 故障や発火の原因になります。



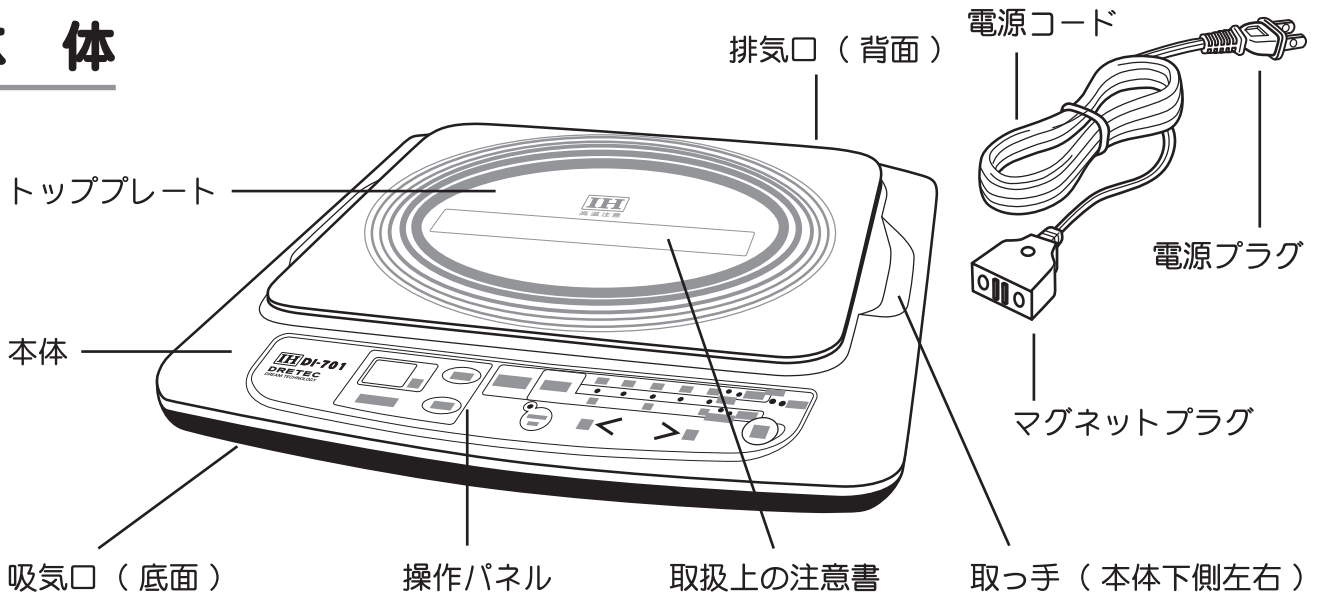
## 使用上のご注意

- ① 本体の上方や周囲に可燃物や壁・棚があるときは、そこから離してお使いください。
  - 油が飛び散って、やけどや火災の原因になります。
  - 上方約1m以上、周囲約10cm以上開けてお使いください。
- ② 高温・やけどにご注意ください。
  - 電磁調理器を使い調理されますと調理器自体は発熱しませんが、鍋が熱くなるためトッププレートに熱が伝わり熱くなります。
- ③ 電磁調理器を使用中は排気口付近は熱くなりますので、物を置いたり近づけないでください。
- ④ 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十分にご注意ください。
- ⑤ トッププレートや鍋の底がぬれた状態で使用しないでください。
  - 鍋の底から湯気が吹き出して、やけどの原因になります。
- ⑥ 電磁調理器を使用中、ふきこぼれや油の飛び散りに注意してください。
  - やけど・けが・故障の原因になります。
- ⑦ 磁気の影響を受けやすいものを近づけないでください。
  - キャッシュカードやフロッピーディスクなどを近づけたりトッププレートに載せたりすると、記録が狂うおそれがあります。

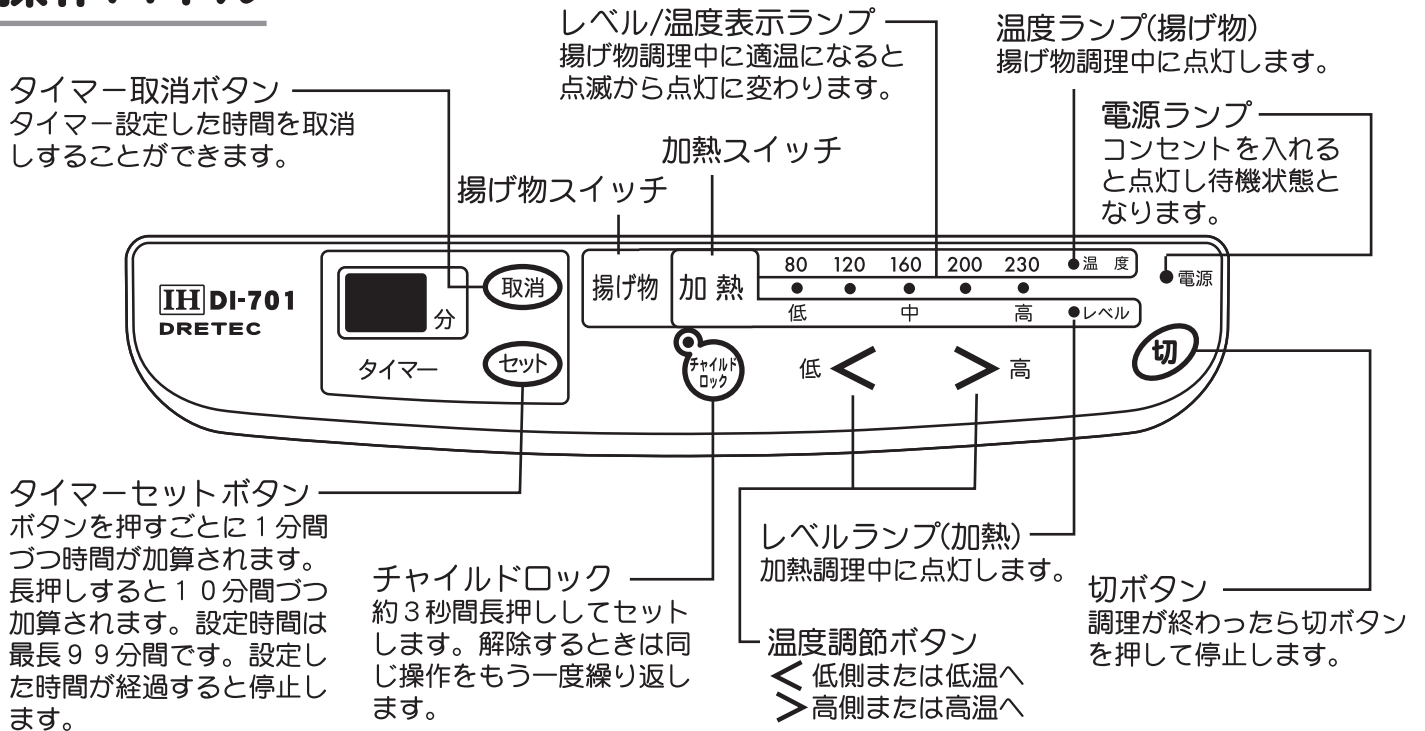


# 各部の名称とはたらき

## 本体



## 操作パネル



## 安全機能について

- 鍋検知機能 トッププレートにのせた鍋が使用可能かどうか自動的に検知します。
- 鍋なし検知機能 加熱中に鍋を外すとアラームが鳴り自動的に加熱を停止します。
- 小物検知機能 スプーンやナイフなどの小物を検知し、アラームが鳴ります。
- 切り忘れ防止機能 最後の操作から約2時間が過ぎるとピッと鳴ったあと自動的に加熱を停止します。
- 空だき防止機能 鍋底の温度が異常に上昇すると、アラームが鳴り自動的に加熱を停止します。
- チャイルドロック お子様などがうっかりボタンを操作しても動作しないようにするための機能です。



# 使える鍋と使えない鍋について

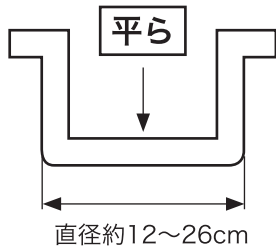
## ○ 使える鍋

### 材質

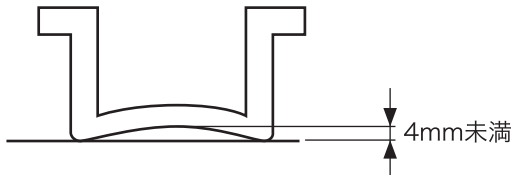
- 鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー
  - ステンレス(18-0,18-8,18-10) (注)
  - 多層鍋 (注)
  - IH対応土鍋
- (注) 但し、ステンレス(18-8,18-10) や多層鍋でも、鍋底の厚みや形状により出力が弱くなったり、使えない場合があります。

### 底の形状

- 鍋底が平で直径12~26cmの鍋



- 鍋底が反っているもの(反りが4mm未満の鍋)



※ 揚げ物調理時に使える鍋でも、大きさ・形状・材質などにより、設定温度に対して油の温度が高くなる場合があります。(調理器をご使用になる際は、クッキング温度計などで温度を確認することをお勧めします。)

## × 使えない鍋

### 材質

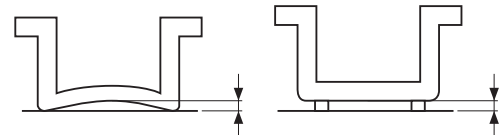
- 耐熱ガラス
- 陶磁器・土鍋
- アルミ・銅
- アルミや銅をはさんだもの

### 底の形状

- 鍋底が平でない鍋



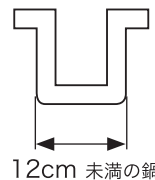
鍋底が丸いもの(中華鍋など)



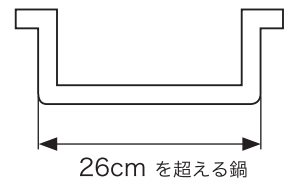
4mm 以上の反りのある鍋

4mm 以上の脚付き鍋

- 鍋底が12cm未満または、26cmを超える鍋



12cm 未満の鍋

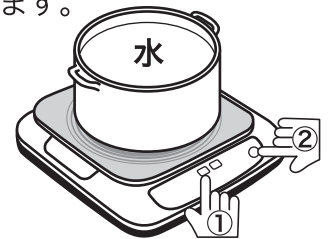


26cm を超える鍋

## 使える鍋の見分け方

電源プラグをコンセントに差し込み、鍋に水を入れ、トッププレートに載せます。

- ①調理の種類により、加熱ボタンもしくは揚げ物ボタンを押す。
  - ・使えるなべの場合は、そのまま加熱されます。
  - ・使えない鍋の場合はアラームが鳴り、しばらくすると停止します。



- ②電源切りボタンを押して切る。
  - ・確認が終わりましたら電源を切ってください。(使えるなべの場合、そのまま加熱すると熱くなりますので注意してください。)

**注意** 揚げ物で使用する鍋について

- ・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、発火して火災のおそれがあります。底が平らで、直径18~24cmぐらいの鍋をご使用ください。

# 使い方（加熱調理）

## 加熱設定

煮物・煮込み・なべ物・焼き物料理などに使います。

### 準備

① マグネットプラグを本体に取り付けます。次に、コンセントに電源プラグを差し込みます。

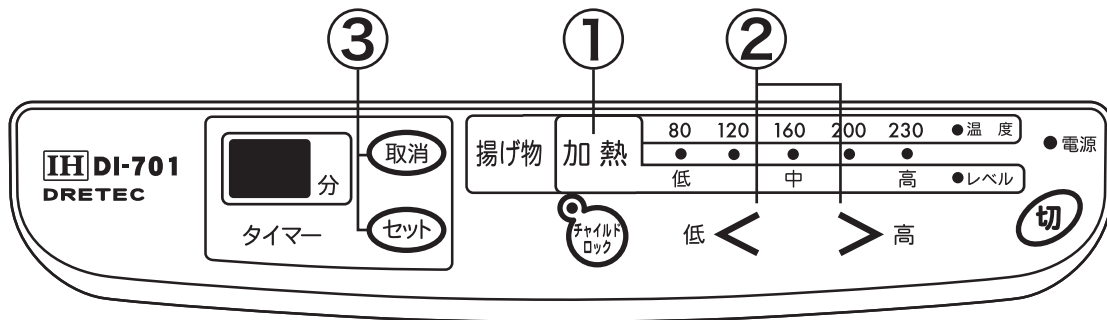
- ・「ピッ」と1回アラームが鳴り、電源ランプが点灯します。
- また、タイマー時間表示の所は「--」が表示されます。



時間(分)



② 材料を入れた鍋をトッププレートの中央に置いてください。



① 「加熱」 ボタンを押します。

- ・レベルランプが点灯します。
- ・タイマー時間表示部が「P-」に変わります。
- ・最初にボタンを押したときは「高」に設定されます。



時間(分)

② 「低」または「高」ボタンで温度を調節しながら調理します。

- ・調理が終わったら「切」ボタンを押してください。
- ・使用後はトッププレートが熱くなっておりますので、手を触れないでください。やけどをする恐れがあります。

## タイマーを使う時は

③ タイマー部セットボタンを押すごとに1分ずつ時間が増え、少し長く押すと10分ずつ増えます。時間を再度セットし直す場合は「取消」ボタンを押してクリアし、最初から設定をしてください。

- ・時間は1～99分まで設定できます。
- ・調理中は残り時間を表示し、設定した時間が経過すると、「ピッ」と1回アラームが鳴って自動停止します。

# 使い方（揚げ物調理）

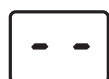
## 揚げ物設定

天ぷら・フライ・揚げ物料理などに使います。

## 準備

- ① マグネットプラグを本体に取り付けます。次にコンセントに電源プラグを差し込みます。

・「ピッ」と1回アラームが鳴り、電源ランプが点灯します。  
また、タイマー時間表示の所は「--」が表示されます。

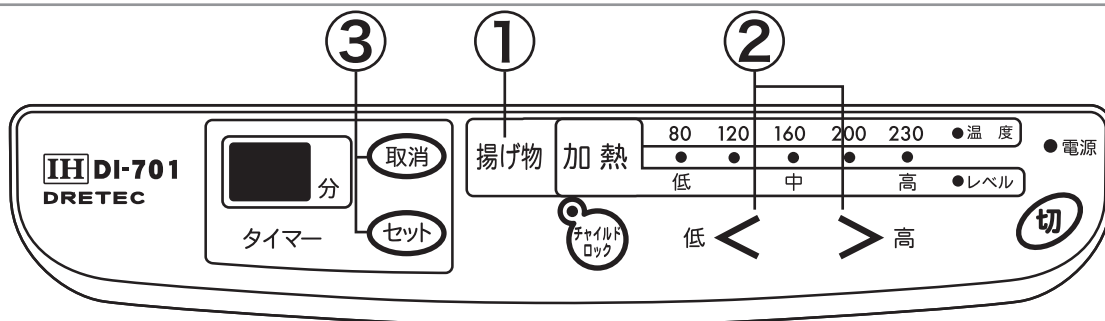


時間(分)

電源



- ② 油を入れた鍋をトッププレートの中央に置いてください。



### ① 「揚げ物」 ボタンを押します。

- ・温度ランプが点灯します。
- ・タイマー時間表示部が「P-」に変わります。
- ・最初にボタンを押したときは230°Cに設定されます。



時間(分)

これは初期設定として230°Cにセットされているため、9ページの調理のポイントを参考に温度の設定をしてください。

(注) 油の温度が200度以上になりますと引火する恐れがありますので、ご注意ください。

### ② 「低」または「高」 ボタンで温度を選びます。

- ・選んだ温度になるまで加熱し、その後は温度を保つように自動で調節されます。
- ・予熱中は設定した温度ランプが点滅し、完了すると点灯に変わります。
- ・調理が終わったら「切」ボタンを押してください。
- ・使用後はトッププレートが熱くなっておりますので、手を触れないでください。やけどをする恐れがあります。

## タイマーを使う時は

### ③ タイマー部セットボタンを押すごとに1分ずつ時間が増え、少し長く押すと10分ずつ増えます。時間を再度セットし直す場合は「取消」ボタンを押してクリアし、最初から設定をしてください。

- ・時間は1～99分まで設定できます。
- ・調理中は残り時間を表示し、設定した時間が経過すると、「ピッ」と1回アラームが鳴って自動停止します。



# 調理のポイント

## 加熱調理

### レベル調節の目安

メニュー例と調節の目安		低	やや低	中	やや高	高	レベル調節のポイント
煮物 煮込み	・肉じゃが ・筑前煮 ・カレー ・シチュー	←————→				⇄	レベルを「高」に設定し、沸騰したら「低」から「中」の範囲で煮込みます。カレーやシチューなどは焦げ付かないようにかき混ぜながら調理してください。
鍋物	・すき焼き ・寄せ鍋	←————→				⇄	レベルを「高」に設定し、沸騰したら煮え具合を見ながらレベルを弱めてください。
蒸し物	・茶碗蒸し		⇄			⇄	レベルを「高」に設定し、水を沸騰させたら、「低」にして材料を入れて蒸します。
焼き物	・餃子 ・ハンバーグ ・お好み焼き ・ホットケーキ	←————→			⇄	⇄	レベルを「高」に設定して予熱し、焼き色を見ながらレベルを調整してください。

※上記のものはあくまでも目安ですので、鍋の種類や材料の量によって調節してください。

※焼き物・炒め物などで少量の油を入れて加熱する場合は、油温が急激に上がり発火することがありますので、加熱し過ぎないようにご注意ください。

## 揚げ物調理

### 温度調節の目安

メニュー例	設定温度					揚げ物調節のポイント
	80	120	160	200	230	
手作りコロッケ			←————→			・新しい油を使う。
魚介類の天ぷら・冷凍食品			←————→			・天ぷらの衣は冷水を使い、混ぜすぎない。
鶏の唐揚げ			←————→			・材料に適した温度で揚げる。
野菜の天ぷら・とんかつ			←————→			・油が適温になってから材料を入れる。
ドーナツ・ポテトチップ			←————→			・材料を一度にたくさん入れない。
保温・油通しの時	←————→					・出来上がりの目安として材料が浮き上がり、周囲の泡が小さくなります。

※上記のものはあくまでも目安ですので、鍋の材質や形状、油の量、室温、食材などによって設定温度と実際の油の温度がずれることがあります。調理の出来具合により、設定温度を調節してください。また、購入された鍋に付いている取扱説明書も同時によくお読みになってからのご使用をおすすめします。

※調理の前にクッキング温度計などで実際の油の温度を確認することをおすすめします。

※油の温度は200度以上になりますと、引火する危険があります。また、油煙が多く出た場合は電源を切ってください。

※230度の設定については、使用環境によって温度が上がらないときなどにご使用ください。その際に調理中はそばを離れないでください。

# お手入れ

- 警告 ●必ずコンセントから電源プラグを抜いて、トッププレートや本体が冷めてから、お手入れしてください。
- お手入れの際に次のものは使わないでください。変色、変質する恐れがあります。  
シンナー・ベンジン・ガソリン・灯油・アルコールなど

## トッププレート

よごれは、ぬるま湯または中性洗剤をつけてかたく絞ったふきんで拭き取ってください。汚れがひどい場合は、みがき粉かクレンザーを使ってこすったあとにかたく絞ったふきんで拭き取ってください。(金属たわしなどは使わないでください。傷をつける恐れがあります)

## 本体ケース・操作部分

かたく絞ったふきんで拭き取ってください。汚れがひどいときは中性洗剤をつけてかたく絞ったふきんで拭き取ってください。(お手入れの際に直接水や洗剤をかけて掃除することは、絶対にしないでください。また、みがき粉やクレンザーなどを使用しますとケースに傷をつける恐れがありますので、使用しないでください)

## 吸気口・排気口

掃除機でほこりを吸い取ってください。ほこりがついたまま使用すると、本体内部に熱がこもり、発熱・発火・故障の原因になります。

# 故障かな?と思ったら

異常があったときは、以下の点をお調べになり、それでも不具合のある場合は、お買い上げの販売店にご相談ください。

こんなとき	お調べいただく内容
加熱や揚げ物ボタンを押しても表示やランプがつかない。(電源が入らない)	・電源プラグが抜けていませんか。 ・ブレーカーが切れていませんか。
加熱・揚げ物ボタンを押していないのにあたたかい。	・電源を切っても、電源プラグがコンセントに差し込まれていると、数W(ワット)の電力が消費されているため、あたたかくなることがあります。
調理中に電源が切れた。	・鍋の位置がトッププレートの中央からずれていませんか。 ・2時間以上操作せずに加熱していませんか。(切り忘れ防止機能により停止) ・空だきをしていませんか。(空だき防止機能により停止)
ピピッとアラームが鳴り続けて、しばらくすると止まる。	・鍋の位置がトッププレートの中央からずれていませんか。 ・鍋を乗せていますか、または使えない鍋をのせていませんか。 ・スプーンやナイフなどの小物をトッププレートにのせていませんか。
冷却ファンの付近から異音があったり、回転に異常がある。	・このような場合は危険ですので電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にご連絡して修理してください。
電源コードに傷がついたり、切れてしまったとき。	・このような場合は危険ですので電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にご連絡して修理してください。

## 警告

改造は絶対にしないでください。また、修理技術者以外の方が分解したり修理しないでください。

- 火災・けが・感電の原因になります。
- 故障したときは、コンセントから電源プラグを抜いて使用を中止し、お買い上げの販売店にご連絡してください。

# アフターサービスについて

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。

## 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、ご確認のうえ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：お買い上げ日から本体1年間

- 保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。
- 保証期間後の修理について  
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。

## 修理を依頼される時

- 「故障かな?と思ったら」の表にて確認していただき、それでも異常のあるときは、ご使用中を中止し、お買い上げの販売店に製品と保証書をご持参の上、修理をご依頼ください。なお、製品修理以外の責任はご容赦ください。

## 補修用性能部品について

- この製品の補修用性能部品(製品の機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。

## アフターサービスについて

- ご不明な場合は、お買い上げの販売店または、株式会社ドリテックまでお問い合わせください。

フリーダイヤル  
E-Mail

0120 - 875 -019  
info@dretec.co.jp

受付時間：月曜日～金曜日(祝祭日は除く)  
午前10時～午後4時

## 仕 様

品 番	DI-701
電 源	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	1300W
揚げ物(温度調節機能)	80℃ ～ 230℃
タイマー	1分 ～ 99分
本体寸法	幅 33.5 X 奥行 36.5 X 高さ 6.3 cm
本体重量	2.7 Kg
電源コード	1.8 m
主要部品材質	トップレート：平板セラミック 本体ケース：ABS樹脂

# 保証書

型 名	DI-701		
保証期間	対 象 部 品	お買い上げ日より	保証の条件
	本 体	1 年	持込修理
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		

本書は、お買い上げの日から上記保証期間中に故障が発生した場合に、次の記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

●保証書の記入欄が空欄のままですと、本書は有効とはなりませんので、記入のない場合は直ちにお買い上げの販売店にお申し出ください。

〈無料修理規定〉

- 取扱説明書、本体ラベルなどの注意書に従った正常なご使用状態で、保証期間中に故障した場合には無料修理をさせていただきます。
- ご転居の場合の修理ご依頼先などは、お買い上げの販売店、または株式会社ドリテックへご連絡してください。
- ご贈答などで本書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合は、株式会社ドリテックへご連絡してください。
- 保証期間中でも次のような場合には原則として、有料とさせていただきます。
  - (イ) ご使用上の誤りまたは不当な修理、改造による故障及び損傷。
  - (ロ) お買い上げ後の転倒、使用場所の移動、輸送、落下などによる故障及び損傷。
  - (ハ) 火災、地震、落雷、水害、その他天災地変、及びガス害、公害や異常電圧その他の外部要因による故障及び損傷。
  - (ニ) 一般家庭以外(例えば業務用の長時間使用)に使用された場合の故障及び損傷。
  - (ホ) 車両、船舶などに搭載された場合に生ずる故障及び損傷。
  - (ヘ) 本書のご提示がない場合。
  - (ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。

5.本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in japan)

修理メモ

※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。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明な場合は、お買い上げの販売店、または株式会社ドリテックにお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書をご覧ください。

株式会社 **ドリテック** 〒343-0824 埼玉県越谷市流通団地2-3-9

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

お客様相談センター



**0120-875-019**

(受付時間：月～金10：00～12：00、13：00～16：00祝祭日および当社指定休日を除く)