

四日市萬古焼 IH対応土鍋

取扱説明書

品番 CK-100

必ずお読みください

土鍋本体の外側底面にはシルバー加工（銀膜発熱体）が施してあるため、一般の卓上 IH 調理器※、直火の両方でご利用いただけます。

※内径条件等につきましては、ご使用になる卓上 IH 調理器の取扱説明書にてご確認ください。

■より長く安全にご使用いただくためのご注意

<使いかた>

- 空焚きは絶対にしないでください。シルバー加工部が異常加熱するなどして破損するおそれがあります。
- 新米や古米、銘柄等で水分量が異なるため、水量線は目安としてご使用ください。
- 電子レンジでは使用しないでください。シルバー加工部が破損・破断する可能性があります。
- 本体や蓋が熱いうちに水につける等、急冷はしないでください。破損の原因になります。
- シルバー加工部は傷つけないよう特にご注意ください。ガスコンロの五徳の上で引きずったり、強くこすったりすると加工が削り取られ、IH 調理器でご使用いただく際に加熱しなくなるおそれがあります。
- 吹きこぼれ等でシルバー加工部に煮汁等が付いた場合は、直ちに加熱を中止し、シルバー加工部の水分をふき取ってからご使用ください。煮汁や水分が付着したままご使用になると、シルバー加工部が破損し、IH 調理器に無反応になる（加熱しない）場合があります。
- 天ぷら料理や揚げ物料理には絶対に使用しないでください。火災のおそれがあります。
- 加熱調理中や土鍋が熱いときは、素手で触れないでください。火傷のおそれがあります。
- 鍋つかみをご使用になる際は、滑りやすいのでしっかりと握ってください。
- 土鍋をテーブルに置く際は、テーブル表面を傷つけないように必ず鍋敷き等をご使用ください。
- 土鍋で洗米する際は、泡立て器や金属のへらなどは使用しないでください。

<お手入れ>

- お手入れの際はナイロンなどの柔らかいたわしやスポンジ等を使用し、クレンザーなどの研磨剤や金属たわしは使用しないでください。
- シルバー加工部に汚れが付着した際は、水を含ませたスポンジ等を使ってすぐに汚れを洗い落とし、完全に乾燥させてください。放置すると、汚れが炭化して IH 調理器でご使用いただく際に異常加熱する原因になります。
- 内部の焦げ付きを落とす際、硬い金属製の道具は使用しないでください。熱湯にひたすなどして焦げ付きを柔らかくした後、やさしく取り除いてください。
- 浸け置き洗いは避けてください。シルバー加工部に汚れが付着して異常な加熱や鍋の破損の原因となります。
- お手入れ後は、完全に乾燥させてから収納してください。水蒸気により破損したり、カビや汚れが発生する原因となります。

<土鍋について>

- 土鍋表面には「貫入」と呼ばれるごく微小な表面亀裂があります。「貫入」を埋めて割れにくくし、より長くお使いいただくために、はじめてご使用になる前に次の方法で「目止め」を行ってください。
 - ①土鍋の7分目くらいまで水を入れ、小さじ2杯（約10g）の小麦粉を入れてよく混ぜ、弱火で約10分沸騰させて火を止める
 - ②完全に冷めるまで放置し、よく水洗いして完全に乾燥させる※ご飯を炊くことでも「目止め」と同じ効果となります。
- 土鍋は割れ物です。お取り扱いには十分ご注意ください。
- 鍋表面の黒釉薬（クロユウヤク）は、ご使用に伴い徐々に摩耗・劣化していきます。シルバー加工部も含め、効果は永続するものではございませんのでご了承ください。
- この土鍋は全て手作業で作陶しているため、多少の色ムラや凹凸がある場合があります。不良ではございませんのでご了承ください。
- カレーやキムチなどにおいの強いものを調理すると、においや色移りが発生することがあります。

ご使用可能な調理器



卓上 IH 調理器

（ビルトインでは使用できない場合があります。）



家庭用

ガスコンロ

ご使用できない調理器



クッキング
ヒーター



電子レンジ
オープン



オールメタル式
IH 調理器

ご使用になる前に、本体や蓋に破損などが無いことを必ずご確認ください。

■おいしくご飯を炊くには

米…2合

水…420～450mlで浸水させる（水量線は目安としてください）

※浸水時間、水の量は好みに合わせて調整してください。

※ご使用になる調理器によって性能に差があるため、火力や時間などはご自身で調整してください。

■土鍋が破損していた場合

○出荷時に十分な検品を行っておりますが、お手に届いた時点で万一土鍋が破損していた場合にはお取り替えさせていただきます。

○その場合は、必ず商品配達後8日以内に「株式会社ドリテック お客様相談センター」までご連絡ください。期限を過ぎた場合には対応できない場合がございますのでご了承ください。また、一度でもご使用された場合や、事前の連絡なく商品を返品された場合には対応いたしかねます。

■仕様

土鍋	寸法	約 直径 21.5× 高さ 9.5× 内径 16 (cm)
	銀膜発熱体径	約 12 cm
	質量	約 1.1 kg
蓋	寸法	約 直径 17× 高さ 5 (cm)
	質量	約 0.5kg (鍋蓋全体：約 1.6kg)

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

※廃棄する際は自治体の指示に従って処理してください。

■製造元

有限会社 藤総製陶所 (fujisou-s.jp)

〒510-0001

三重県四日市市八田 1-7-22



■販売元

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 : <https://www.dretec.co.jp>

お客様相談センター

☎ 0120-875-019

受付時間：月～金 9：00～12：00、13：00～17：00

※祝祭日および当社指定休日を除く

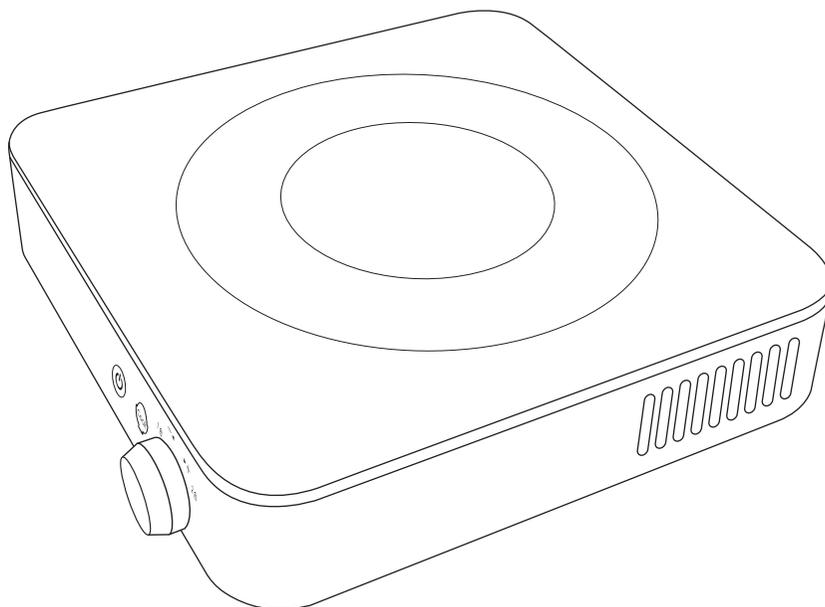
dretec

お客様サポート



炊飯モード付IH調理器

品番 DI-228



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

取扱説明書

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

お読みになった後は、いつでも見られるように大切に保管してください。

目次

安全上のご注意	1~3
使用上のお願い	4
各部の名称とはたらき	5~6
使える鍋・使えない鍋	7
使える鍋の見分け方	8
ご使用場所について	9
安全機能	9
ご使用方法（炊飯モード）	10~11
土鍋炊飯のポイント	12
ご使用方法（加熱モード）	13
お手入れ方法	14
故障かな？と思ったら	15~17
アフターサービスについて	18
仕様	裏表紙

※本書に記載されているイラストはイメージです。

安全上のご注意

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

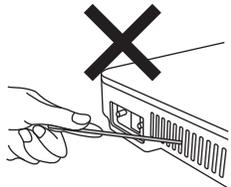
ご使用前に「安全上のご注意」をよくお読みいただき、正しくお使いください。

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

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

図記号の例

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

 警告	
 禁止	<p><電源プラグ・コードについて></p> <ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグ・コードを傷つけない、引っぱらない、無理に曲げない、ねじらない、束ねない、はさみ込まない、重いものをのせない、加工しない。 発熱・火災・感電の原因になります。 ●コードが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。 ●ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない。 感電・ショート・発火・けがの原因になります。 ●付属の電源コード以外使用しない。 故障の原因になります。 
 指示	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグは根元まで確実に差し込む。また、マグネットプラグを本体に接続する際は、接続部に異物がないか確認し、異物は取り除く。 感電・発熱・故障などの原因になります。 ●定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使用する。 
 禁止	<p><お取り扱いについて></p> <ul style="list-style-type: none"> ●絶対に分解・修理・改造をしない。 発火・感電・けがの原因になります。 ●本体や電源コードに水をかけたり、水洗いをしない。 ●排気口・吸気口やすき間に、ピン・針金などの金属や異物類を入れない。 感電・ショート・異常動作を起こし、けがなどの原因となります。 

警告



禁止

- トッププレートの上に鍋やケトル以外のもの(ガスボンベ・缶詰・電池・その他電気製品など)をのせて加熱しない。
- トッププレートの上にアルミ製品(使い捨て簡易鍋・アルミホイール・レトルトパックなど)を置かない。
爆発・火災・やけどなどの原因になります。
- トッププレートに衝撃を与えない。トッププレートが破損した場合は使用しない。
- トッププレートの上や近くに紙など燃えやすいものを置かない。
火災の原因になります。
- 火やストーブのそば、直射日光のあたる場所、炎天下の車内など高温になる場所に保管しない。
発熱・発火・故障などの原因になります。
- 風呂場などのぬれた場所・高温多湿になる場所での使用はしない。
感電・ショート・発火の原因になります。
- 熱に弱いもの(ビニールマットなど)の上に置かない。
変形・焦げ・火災などの原因になります。
- 小さな子供だけで使用させない。また、乳幼児のそばで使用したり、手の届くところに置かない。
- 自分で操作できない人や、取り扱いに不慣れな人だけで使用させない。
感電・けがの原因になります。
- 揚げ物調理で使用しない。
油が加熱されすぎて、発煙・発火などの原因となります。
- 異臭・発熱・変形・変色など、今までと異なることに気がついたときは使用しない。
発熱・発煙・発火の原因になります。
- 加熱調理中はそばを離れない。
調理物が加熱されすぎて、発火や空焚きのおそれがあります。



指示

- IH対応鍋を使用する。
- みそ汁やとろみのある食品(カレーなど)は、加熱前によくかき混ぜる。加熱中も火力を「100～300W」に設定し、時々かき混ぜる。

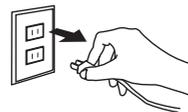
⚠ 注意



指示

<電源プラグ・コードについて>

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



禁止

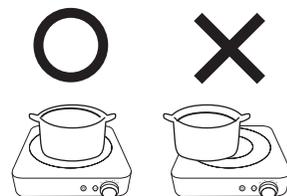
<お取り扱いについて>

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



指示

- 鍋は設置目安円の中央に置いて使用する。
- 湿気やほこりの少ない場所で使用・保管する。
発熱・発火・感電の原因になります。
- 心臓用ペースメーカーをお使いの方は、
本製品のご使用前に必ず医師に相談する。



使用上のお願い

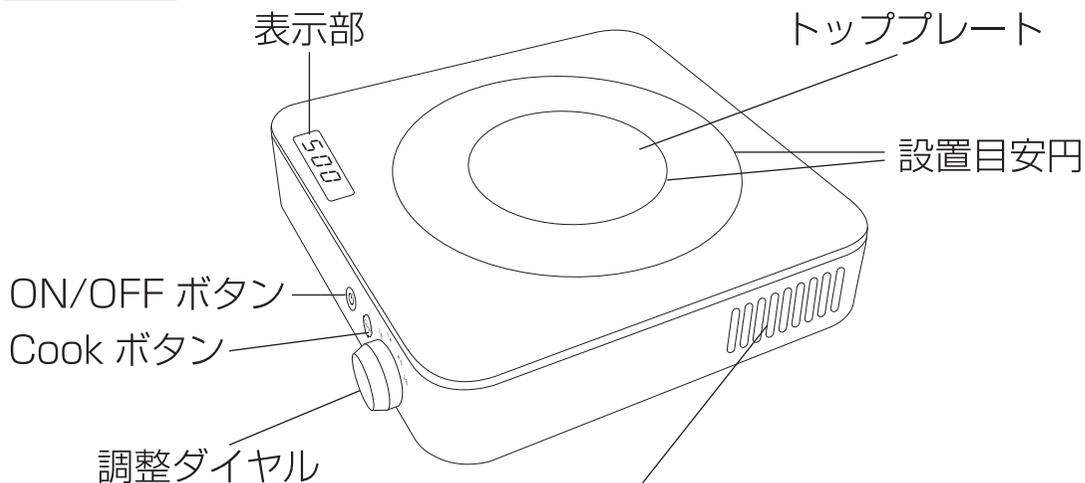
- 鍋の種類や形状により、鍋底の温度が急激に上がったり、高温になるものがありますので、ご注意ください。
- 本製品にリモコンなどの赤外線を発する装置を近づけないでください。
- 本製品を並べて使用しないでください。
- 本製品を他のIH調理器の上で使用しないでください。

各部の名称とはたらき

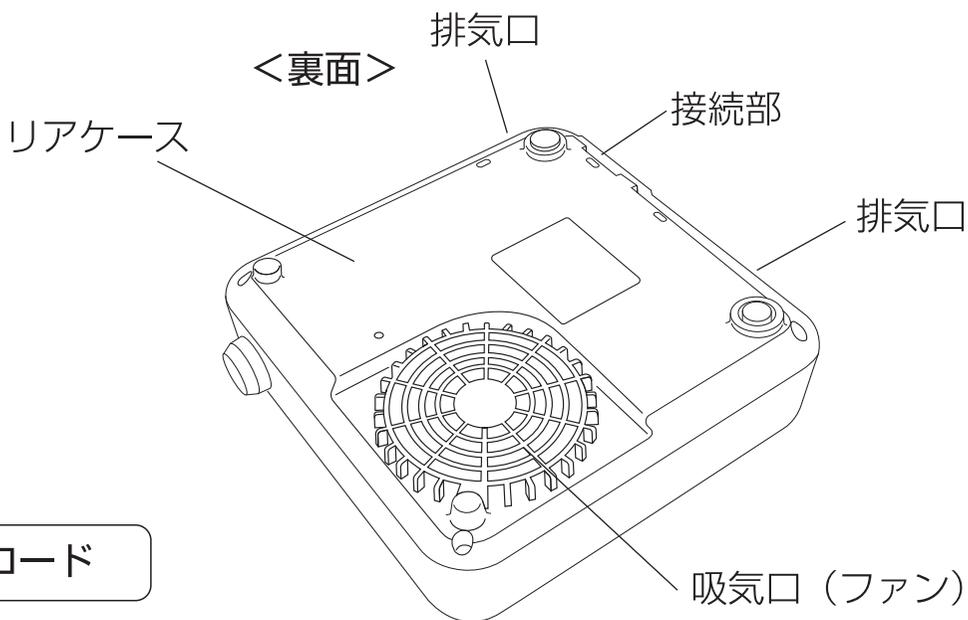
ご使用前に の各部品がそろっているかご確認ください。

本体

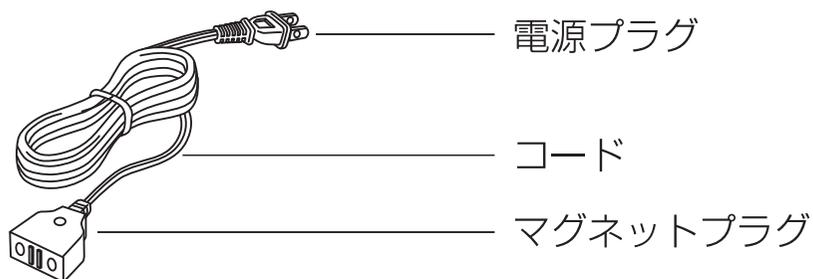
<表面>



<裏面>



電源コード



各部の名称とはたらき

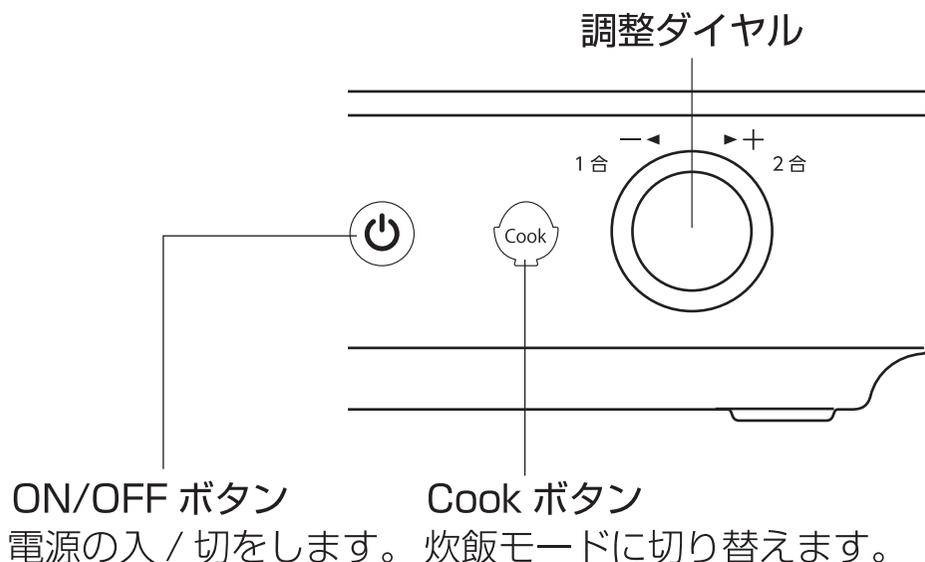
●加熱モード時

調整ダイヤルを+・-どちらかに回して火力レベルの上げ下げをします。

(スタンバイモードのときに+・-どちらかにダイヤルを回すと加熱を開始します。)

●炊飯モード時

調整ダイヤルを+・-どちらかに回して、炊飯モードを選びます。



●加熱モード時

火力レベルを表示します。

●炊飯モード時

炊飯モード・残り時間を表示します。



使える鍋・使えない鍋

■安全のため、必ずIH対応鍋やケトルをご使用ください。鍋やケトルの形状・材質によってはIH対応鍋やケトルでも本製品でご使用になれない場合があります。使用前に必ず下記の内容および8ページの「使える鍋の見分け方」でご確認ください。

○ 使える鍋

- 専用土鍋「四日市萬古焼銀味ごはん鍋」
CK-100

材質

- 鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー
- ステンレス

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

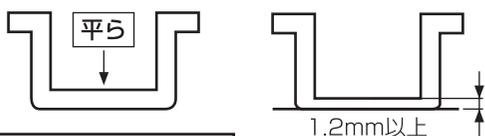
例)

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

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

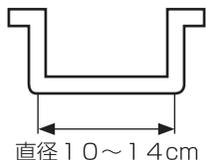
鍋底の形状

- 鍋底が平らで反りやへこみのない鍋
- 鍋底の厚みが1.2mm以上の鍋



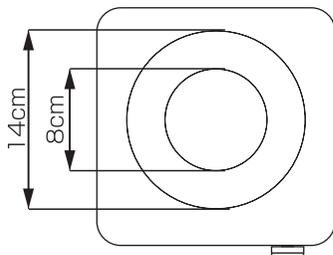
鍋底の大きさ

- 鍋底直径10～14cm



※目安としてトッププレートに最小(8cm)と最大(14cm)の設置目安円の印刷があります。

※8cmは鉄瓶のみ使用可能です。



× 使えない鍋

材質

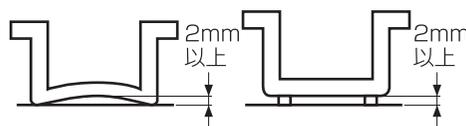
- 耐熱ガラス
- 陶器・陶磁器・セラミック
- 土鍋
- アルミ・アルミ合金・銅を含むもの

鍋底の形状

- 鍋底が平らでない鍋



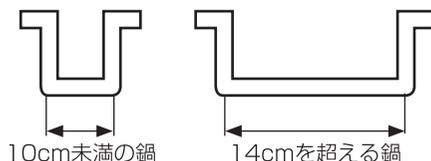
鍋底が丸いもの(中華鍋など)



本製品との間に隙間のある鍋

鍋底の大きさ

- 鍋底直径10cm未満または14cmを超える鍋



※缶詰などを直接加熱することは絶対にしないでください。

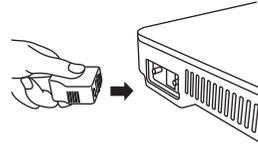
使える鍋の見分け方

■ご使用前に、お持ちの鍋が本製品で使用可能か下記の方法で確認してください。

- 1** 鍋に水を入れて、トッププレートの円の中央に置く。



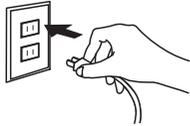
- 2** マグネットプラグを本体にセットする。
マグネットプラグを本体後面の接続部に取り付けてください。



❗ 接続部に異物などがないか確認する

- 3** 電源プラグをコンセントに差し込む。

「ピー」と音が鳴り、表示とランプが一瞬全て点灯した後、通電ランプが点滅状態となります。

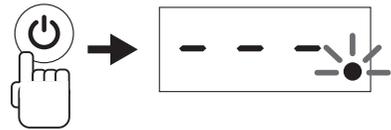


❗ コンセントに確実に差し込む

- 4** 「ON/OFF」ボタンに触れる。

表示部に「- - -」と表示され、通電ランプが点灯し、スタンバイ状態となります。

※約2分間何も操作しないと、「ピッ」と鳴り、オフ状態に戻ります。



- 5** 調整ダイヤルを+・-どちらかに回す。

○ 使える場合は、加熱がはじまります。

そのまま加熱がはじまれば、使用可能です。「ON/OFF」ボタンに触れて電源を切ってください。
※初期設定は100Wになっています。



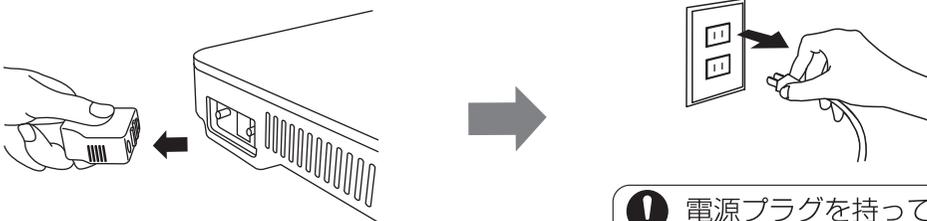
✕ 使えない場合は、「E1」が点滅表示されます。

加熱がはじまらず、「E1」が点滅表示された場合は使用できません。アラームが約1分間鳴り続き、オフ状態に戻ります。



- 6** プラグを抜く。

確認が終わったら「ON/OFF」ボタンに触れて電源を切り、ファンが停止してからマグネットプラグを本体、電源プラグをコンセントから抜いてください。



❗ 電源プラグを持って抜く

ご使用場所について

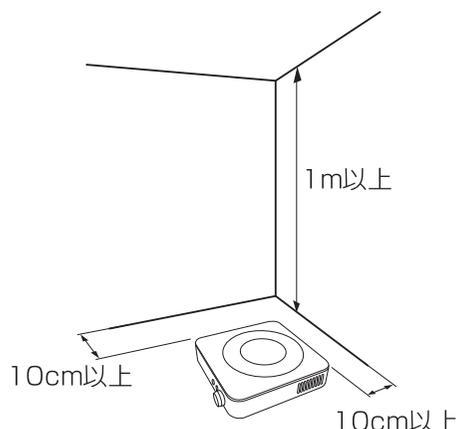
■本製品をご使用する場所について、下記の内容を確認してください。

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

⚠ 注意

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

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



安全機能

■作動中に異常を検知すると安全機能が働き、エラー表示やアラーム音でお知らせします。（下記は表示の一部です。）

安全機能	内容	表示
鍋検知	トッププレートに使用できない鍋を置いて加熱した場合、加熱中に鍋をはずした場合、スプーンやナイフなどの金属小物を置いた場合、「E1」が点滅表示され、「ピッ」とアラームが鳴り続け、約1分後オフ状態に戻ります。	E1 (点滅)
小物検知		
温度過昇防止	空焚きなどで鍋底の温度が異常に上昇すると、「E6」が表示され、「ピッ」とアラームが鳴り続け、自動的に加熱を停止します。	E6
切り忘れ防止	加熱中に最後の操作から約30分が過ぎると、自動的に加熱を停止し、オフ状態に戻ります。	H (※)
高温注意	⚠ トッププレートに触れない	H
電源コード抜き忘れ防止	オフ状態になってから約30分間操作しないと、アラームが約30分毎に5回鳴ります。	表示無し

※30分経過後、トッププレートの温度が約60℃未満になっていた場合は、「H」は表示されません。

ご使用方法（炊飯モード）

⚠ 注意

- 本製品の炊飯モードは白米のみで使用してください。
- 使用直後はトッププレートが熱くなっておりますので、手を触れないようご注意ください。
- 炊飯終了後もしばらくの間ファンが作動します。
- 揚げ物調理はしないでください。

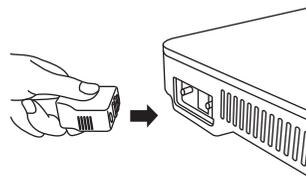
1 鍋に洗った米と水を入れて蓋をし、設置目安円の中央に置く。

以下の分量を目安としてお好みで調整してください

2合：米 300g、水 400ml

1合：米 150g、水 200ml

※無洗米の場合や、米の銘柄によっては適切な水量が異なる場合があります。



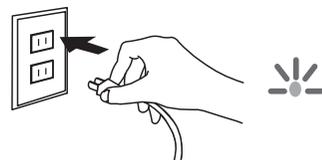
2 マグネットプラグを本体にセットする。

マグネットプラグを接続部に取り付けてください。

❗ 接続部に異物などがないか確認する

3 電源プラグをコンセントに差し込む。

「ピー」と音が鳴り、表示とランプが一瞬全て点灯した後、通電ランプが点滅状態となります。

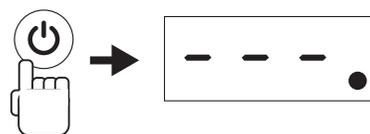


❗ コンセントに確実に差し込む

4 「ON/OFF」ボタンに触れる。

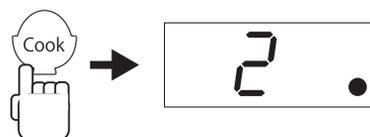
表示部に「- - -」と表示され、通電ランプが点灯し、スタンバイ状態となります。

※約1分間何も操作しないと、「ピッ」と鳴り、オフ状態に戻ります。



5 「Cook」ボタンに触れる。

表示部に「2」と表示されます。



ご使用方法（炊飯モード）

6 調整ダイヤルを+・-どちらかに回して炊飯モードを選択する。

選択可能なモードは「2」「1」「H2」「H1」の4つです。

※初期設定は「2」です。

表示	炊飯モード	炊飯時間
2	2合普通炊きモードです。炊飯前に約20分の浸し時間、炊飯後に約15分の蒸らし時間を取ります。	約65分
1	1合普通炊きモードです。炊飯前に約20分の浸し時間、炊飯後に約15分の蒸らし時間を取ります。	約65分
H2	2合浸し・蒸らし時間抜きモードです。浸し時間、蒸らし時間を省略します。*	約30分
H1	1合浸し・蒸らし時間抜きモードです。浸し時間、蒸らし時間を省略します。*	約30分

※浸し・蒸らし時間抜きモードの浸し時間と蒸らし時間は、お好みで調整してください。

※必ず米の合数に合わせた炊飯モードおよび、適正な水量で炊飯してください。

7 「Cook」ボタンに触れて炊飯モードを確定する。

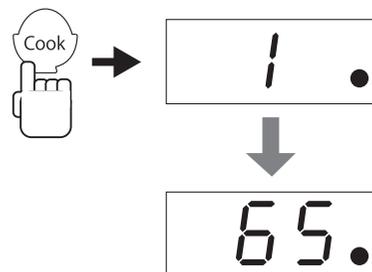
炊飯が開始され、表示部に残り時間が表示されます。

※炊飯中は鍋の蓋をはずさないでください。

※鍋を置かずに確定すると、加熱開始時に表示部に「E1」が表示され、炊飯は中止されます。

※炊飯中、「Cook」ボタンに触れると、残り時間表示と設定している炊飯モード表示を切り替えることができます。

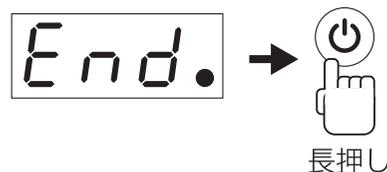
※炊飯を中止する場合は「ON/OFF」ボタンに2秒以上触れてください。



8 「ピーピーピーピー」と鳴り、表示部に「End」が表示されたら、「ON/OFF」ボタンに2秒以上触れて電源を切る。

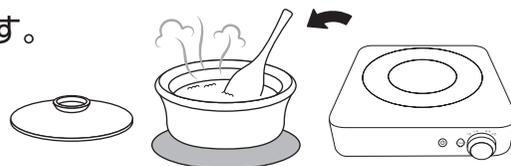
炊飯が終了し、表示部に「H」が表示されます。

※電源を切らないと、1分おきにアラームが「ピーピーピーピー」と鳴ります。



9 鍋をトッププレートからおろして鍋敷きなどの上に置き、しゃもじなどでご飯全体をほぐす。

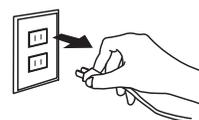
※炊飯直後は鍋本体や蓋が熱くなっていますので、必ず鍋つかみなどを使用し、素手では触らないでください。



10 ご使用後はプラグを抜く。

ファンが停止したらコンセントから電源プラグ・本体からマグネットプラグを抜いてください。

※トッププレートが熱くなっていることがあるためご注意ください。



❗ 電源プラグを持って抜く

土鍋炊飯のポイント

土鍋が冷たいときは

土鍋は保温だけでなく保冷力もあり、気温や保管温度によって芯が残ったりなど炊き上がりに差が出ます。土鍋を触って冷たいと感じる場合は、炊飯モードをセットする前に予熱を施すことで美味しく炊くことができます。

余熱方法

- ① 洗って水気を切った米と、分量の水を土鍋に入れます。
- ② 土鍋をIH調理器にセットし、約30分浸水させます。
- ③ 電源ボタン→ダイヤル800W→数分予熱します。
＜目安＞2合の場合：800W 2～4分 / 1合の場合：800W 1～2分
- ④ 鍋がほんのり温まったら一旦電源を切り、炊飯モードに切り替えます。
※鍋底には絶対に触れないでください。
- ⑤ 「1合:H1」または「2合:H2」で炊きます。
- ⑥ 炊き上がり後、15分を目安に蒸らします。

POINT!

美味しいごはんを炊くには

蒸気が吹き出す

ことが重要です。



トッププレートの温度が約60℃以上の場合に「H」が表示
水溜れお米の状態によって仕上がりを調整しながら手作りの土鍋ごはんをお楽しみください。

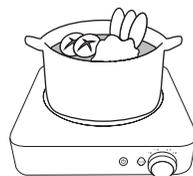
ご使用方法（加熱モード）

⚠ 注意

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

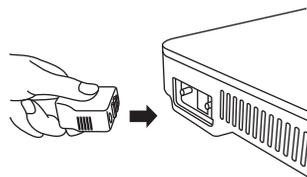
1 鍋に水や具材を入れて、設置目安円の中央に置く。

鍋に水や具材を入れて、トッププレートに表示されている設置目安円の中央に置いてください。



2 マグネットプラグを本体にセットする。

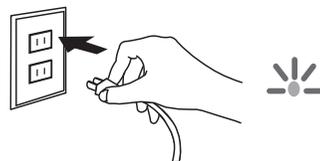
マグネットプラグを接続部に取り付けてください。



❗ 接続部に異物などがいないか確認する

3 電源プラグをコンセントに差し込む。

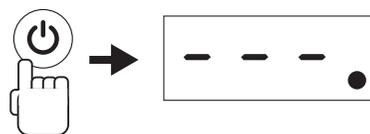
「ピー」と音が鳴り、表示とランプが一瞬全て点灯した後、通電ランプが点滅状態となります。



❗ コンセントに確実に差し込む

4 「ON/OFF」ボタンに触れる。

表示部に「- - -」と表示され、通電ランプが点灯し、スタンバイ状態となります。
※約2分間何も操作しないと、「ピツ」と鳴り、オフ状態に戻ります。



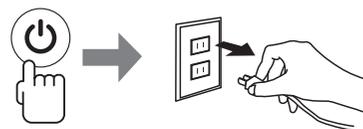
5 調整ダイヤルを+・-どちらかに回すと「100」が表示され加熱を開始するので、そのまま+・-どちらかに回して火力を調整する。

設定可能な火力は「100W～800W」の8段階です。
100W・200Wの火力値は間欠運転による平均値で、実際の数値とは異なります。
※初期設定は100Wになります。



6 ご使用後は電源を切り、プラグを抜く。

加熱が終わったら「ON/OFF」ボタンに触れて電源を切り、ファンが停止したらコンセントから電源プラグ・本体からマグネットプラグを抜いてください。



❗ 電源プラグを持って抜く

お手入れ方法

⚠ 注意

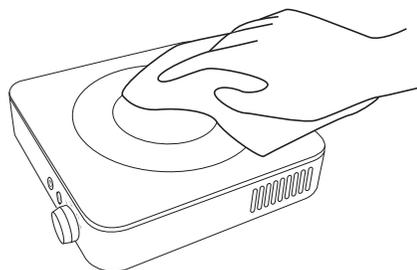
- 必ずコンセントから電源プラグを抜き、本体からマグネットプラグをはずす。
- シンナー、ベンジン、みがき粉、漂白剤、クレンザー、金属たわし、化学ぞうきんなどは使用しない。
キズがついたり、変形・変質・損傷などのおそれがあります。
- 水洗いをしない。
- 使用直後はトッププレートが熱くなっているので、十分冷ましてからお手入れを行う。

トッププレート・リアケース

- 1 湿らせて固くしぼった布で汚れを拭き取る。

汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を少量含ませた布で汚れを拭き取ってください。

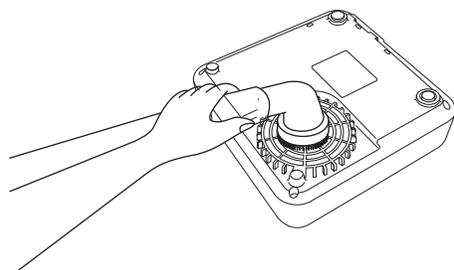
- 2 乾いた布で水分を拭き取り、よく乾燥させる。



排気口・吸気口

- 1 掃除機でほこりを吸い取る。

ほこりがついたまま使用を続けると、本体内部に熱がこもったり、ほこりが侵入し発熱・発火・誤作動・故障の原因となります。



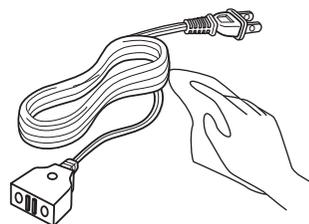
電源コード

- 1 湿らせて固くしぼった布で汚れを拭き取る。

汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を少量含ませた布で汚れを拭き取ってください。

- 2 乾いた布で水分を拭き取り、よく乾燥させる。

接続部に汚れや金属ピンなどが付着しているとショートなどの危険があります。



故障かな？と思ったら

こんなときは	原因	対策
電源が入らない	電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていない	電源プラグをコンセントの奥まで確実に差し込んでください
	マグネットプラグがはずれている	本体接続部にマグネットプラグをセットしてください
	ブレーカーが落ちてしまう	他の電化製品の電源を切るなどして、電気容量を超えないようにしてください
使用中で電源が切れた	マグネットプラグがはずれている	本体接続部にマグネットプラグをセットしてください
	ブレーカーが落ちてしまう	他の電化製品の電源を切るなどして、電気容量を超えないようにしてください
	本体がオーバーヒート状態となっている (E2)	本体を十分冷ましてから、再度電源を入れてください
	加熱時、最後の操作から30分以上経過している	「切り忘れ防止機能」により電源が切れず電源が切れる前に何らかの操作をしてください
	空焚き状態となっている (E6)	電源を切り、鍋の温度が下がったことを確認してから、鍋に材料を入れて再度調理をしてください
アラーム音が鳴っている・エラー表示が出ている	トッププレートに鍋以外の金属小物が置いてある (E1)	トッププレートから鍋以外の小物を取り除いてください
	使用できない鍋をトッププレートに置いた (E1)	IH 対応の使用できる鍋を使ってください (P7 参照)
	鍋の位置がトッププレートの円中央からずれている (E1)	鍋をトッププレートの円中央に置いてください
	使用后、電源プラグを差したままになっている	電源プラグをコンセントから抜いてください
プラグを差し込むとパチッと火花が出ることがある	瞬間的な放電現象が発生した	IH 調理器特有の現象であり、異常ではありません
	金属や異物がプラグや接続部に付着していた	ご使用を中止して、お買い上げの販売店へ点検・修理をご依頼ください

故障かな？と思ったら

こんなときは	原因	対策
ご飯が固い、 または柔らかい	米と水の量が正しくない	以下の分量を目安としてお好みで調整してください 2合：米 300g、水 400ml 1合：米 150g、水 200ml
ご飯に芯が残る	2合分の米と水量を、 1合モードで炊飯した	必ず米の合数に合った炊飯モードおよび、 適切な水量でご使用ください。(※)
ご飯に芯が残る (土鍋炊飯の場合)	冬場などで土鍋が冷えている	土鍋を温めてから炊飯してください。 (12 ページ参照)
ご飯が焦げる	水の量が少ない	水量を確認し調整してください
	1合分の米と水量を、 2合モードで炊飯した	必ず米の合数に合った炊飯モードおよび、 適切な水量でご使用ください。(※)
炊飯中に吹きこぼれる	水の量が多い	水量を確認し調整してください
炊飯中に吹きこぼれる (土鍋炊飯の場合)	土鍋炊飯の場合、多少の吹きこぼれが発生することがあります 気になる場合は、ぬらして固くしぼったふきんなどを、フタと本体の間を 覆うようにかぶせてください ※ふきんは綿 100%のものを使用し、IH 調理器本体の排気口をふさがな いようご注意ください	
炊き上がりにムラ がある	炊飯前に米を平らにならして いない	水に入れた米は平らにならしてください
	炊飯後の攪拌が不十分	炊き上がった後、まずはしゃもじなどを使っ てご飯全体をほぐしてください
「End」と表示され、 1分おきにアラーム が鳴る	炊飯が終了している	炊飯が終了したら、電源ボタンに2秒以上 触れて電源を切ってください

(※) 炊飯開始後に「Cook」ボタンに触れると、残り時間と設定している炊飯モードを確認できます。
モード選択を間違えた場合は、電源ボタンに2秒以上触れていったんリセットし、はじめから
やり直してください。

故障かな？と思ったら

こんなときは		原因	対策
使用中「ジー」などの音がする		鍋の種類などによって「キーン」「ジー」「ブーン」などの共振音が発生している	鍋の位置をずらしたり、ふたをすると改善することがあります
エラー表示	E1	「鍋検知機能・小物検知機能」が働いている	トッププレートから鍋以外の小物を取り除いてください
			「使える鍋」をご使用ください (P7・8 参照)
			鍋をトッププレートの円中央に置いてください
	E2	「オーバーヒートエラー」 本体内部の温度が上がり過ぎている	本体を十分冷ましてから、再度電源を入れてください
			吸気口・排気口のほこりなどを取り除いてください (P14 参照)
E4	「低電圧エラー」 供給電圧が不足している	定格 15A・交流 100V のコンセントを単独で使用してください	
E6	「温度過昇エラー」 温度センサーが高温を感知している (空焚きまたは、水が少なすぎるなど)	鍋に水が入っているか確認してください	
H	「高温注意」 トッププレートの温度が高くなっている	トッププレートが高温になっています 手を触れないように注意してください 十分冷ましてから使用してください	
上記以外のエラー表示		ご使用中を中止して、お買い上げの販売店へ点検・修理をご依頼ください	
ファンから異音がしたり、回転に異常がある			
電源コードにキズがついたり、切れてしまった			

長年ご使用の電気製品の点検のお願い

定期的に「安全上のご注意」、「ご使用方法」などを確認してください。長年のご使用などの影響で製品が劣化し、故障や事故につながる場合があります。

こんな症状はありませんか？

- 電源プラグ・コードに損傷が見られる。
- 電源プラグ・コードが異常に熱い。
- コードを動かすと通電したりしなかったりする。
- 本体が異常に熱かったり、焦げくさいにおいがする。
- 本体内部から異常な音がする。
- その他異常・故障がある。

ご使用中止！！

故障や事故防止のため、ただちに使用を中止して、電源プラグを抜き、販売店などに点検・修理をご相談ください。

お客様ご自身での修理は大変危険ですので、絶対にしないでください。

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。

1. 製品の保証について

- 本製品には保証書がついております。

保証書は、お買い上げの販売店で「お買い上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認の上内容をよくお読みいただき、大切に保管してください。

保証期間：お買い上げ日から1年間

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

2. 修理を依頼される時

- 「故障かな？と思ったら」をご確認いただいても異常のあるときはご使用を中止し、修理をご依頼ください。
- 保証期間中は、製品に保証書を添えてお買い上げの販売店に修理をご依頼ください。保証書の記載内容にそって修理いたします。
なお、製品修理以外の責任はご容赦ください。
- 保証期間が過ぎているときは、お買い上げの販売店にご相談ください。
修理によって使用できる場合は、ご要望により有料で修理させていただきます。

3. アフターサービスについてご不明な場合

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

輸入販売元 株式会社 ドリテック

お客様相談センター ☎ 0120-875-019

(受付時間：月～金9：00～12：00、13：00～17：00
祝祭日および当社指定休日を除く)

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



仕様

品番 / 品名	DI-228 / 炊飯モード付 IH 調理器		
電源	AC100V 50/60Hz	定格消費電力	800W
寸法	約幅 18.5 × 奥行 19.5 × 高さ 5.5 (cm)		
質量	約 1.3 kg (付属の電源コードを含む)		
材質	トッププレート：耐熱ガラス 本体：PA66樹脂		
付属品	電源コード	電源コード長	約 180 cm
設定	加熱調理 (火力)	8段階 100W~800W ※100W・200Wの火力値は間欠運転による平均値で、実際の数値とは異なります。	

23-11

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

輸入販売元 **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 : <https://www.dretec.co.jp>