

無料修理規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理または交換をさせていただきます。
(イ) 無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただき、お買い上げの販売店にお申しつけください。ただし消耗品・付属品は除く。
(ロ) お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、カスタマーセンターにご連絡ください。
 - ご転居の場合の修理ご依頼先は、お買い上げの販売店またはカスタマーセンターにご連絡ください。
 - ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けにならない場合には、カスタマーセンターへご連絡ください。
 - 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
(イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
(ロ) お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷。
(ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、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)などによる故障及び損傷。
(ニ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷。
(ホ) 一般家庭以外(例えば業務用など)に使用された場合の故障及び損傷。
(ヘ) 本書の添付がない場合。
(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。
(チ) 持込修理の対象商品を直接カスタマーセンターへ送付した場合の送料等はお客様のご負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様のご負担となります。
5. 本書は日本国内での使用においてのみ有効です。
6. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
●消耗品・付属品は保証の対象外です。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報(保証書控)は、保証期間内の無料修理対応及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もの(保証責任者)、及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。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはカスタマーセンターにお問い合わせください。

récolte® レコルト 卓上IHクッキンググリドル 保証書

持込修理

本書はお買い上げの日から下記期間中、故障が発生した場合には本書上記記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は本票上記に記載しております。

保証期間	お買い上げ日より	本体1年間	お買い上げ日	年	月	日
お客様			販売店			
ご住所 〒	—		住所・店名			
お名前		様				
電話 ()	—		電話 ()			—

ウィナーズ株式会社

製品についてのお問い合わせは下記まで

カスタマーセンター TEL.03-6662-7100 受付時間 10時~12時/13時~16時(土日祝日を除く)
住所 〒125-0062 東京都葛飾区青戸4-18-12 ソークンビル4F

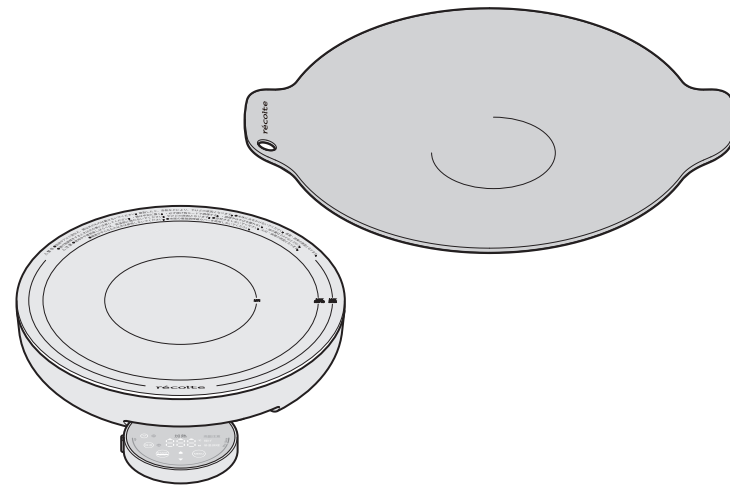
This product is for use inside Japan only. Do not use outside Japan.

This warranty is valid only in Japan.

récolte®

IH Heater Cooking Griddle

レコルト
卓上IHクッキンググリドル
RIH-1



取扱説明書

この度はレコルト 卓上IHクッキンググリドルをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。お読みになった後も、大切に保管しておいてください。

**This product is for use inside Japan only.
Do not use outside Japan.**

INDEX

安全上のご注意	1-5
各部(パーツ)の名称	6
初めてご使用になる際、 またはしばらく使わなかったときに	7
知っておいていただきたいこと	7
IHの加熱のしくみ	7
使える調理器具	8
操作パネルの説明	9
ご使用方法	10
切り忘れ防止機能	19
スタンドを使った収納のしかた	19
お手入れのしかた	19
故障かな?と思ったら	21
仕様	22
無料修理規定/保証書	裏表紙


安全上のご注意


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、必ずお守りください。
内容表示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。


 この表示は、禁止(してはいけないこと)を示します。具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。


 この表示は、指示する行為の強制(必ずすること)を示します。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。


 この表示は、注意を示します。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。


警告

電源プラグ・電源コード

 **濡れた手で電源プラグの抜き差しをしたり、操作したりしない。**
感電・けがの原因。

 **付属の電源コード以外は使用しない。**
付属の電源コードを他の機器に使用しない。
火災・故障の原因。


 **電源コードは破損したまま使用しない。傷つけない。(無理に曲げる。引っ張る。ねじる。束ねる。高温部に近づける。重いものをのせる。挟み込む。加工するなど)**
電源コードが破損し、火災・感電の原因。
電源コードが破損した場合は、カスタマーセンターに相談してください。

 **電源プラグは、交流100Vで「15A125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込む。**
火災・感電の原因。


電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・火災・発火の原因。

マグネットプラグにピンなどの金属片やゴミ、ほこりを附着させない。
感電・ショート・火災・発火の原因。


1


 **乳幼児が電源プラグ・マグネットプラグを誤ってなめないように注意する。**
感電・けがの原因。


電源プラグ・マグネットプラグのほこりは定期的拭きとる。
発熱の原因。


 **電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。**
感電・ショート・発火の原因。


本体・パーツ

 **改造・分解・修理をしない。**
火災・感電・けがの原因。
修理はお買い上げの販売店または、カスタマーセンターに相談してください。

 **本体を水につけたり、水をかけたりしない。**
水濡れ禁止
火災・感電・ショート・故障の原因。

 **トッププレートにはIHに対応した調理器具以外のモノをのせない。**
禁止
・カセットコンロ、ボンベ、缶詰、湯たんぼ、電池。
爆発の原因。
・レトルトパウチ、アルミ箔の鍋、内側にアルミ箔が貼られた紙パック、アルミ箔。
破裂により発火の原因。
・金属製のヘラ、スプーン、鍋ブタなど。
変形・やけどの原因。
・市販の汚れ防止カバー、紙、ふきんなど。
温度調節ができず、発火・故障の原因。
・燃えやすいものなど。
火災・やけどの原因。

 **使用時以外は電源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。
※使用後は内部の冷却ファンが動作しています。
冷却ファンが停止してから電源プラグを抜いてください。

 **子供など、取り扱いに不慣れな人だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで保管しない。**
感電・けがの原因。

使用中に排気口・吸気口をふさがない。
故障の原因。

排気口・吸気口の隙間にピンや針金など金属製のものを入れない。
故障の原因。


倒したり落としたり、ぶつけるなど、本体・トッププレートに強い衝撃を与えない。
故障の原因。

異常時(焦げ臭い、発煙など)は電源プラグを抜き、使用しない。
火災・感電の原因。

トッププレートや調理器具の底面が濡れた状態で使用しない。
やけど・故障の原因。

2

■ 本体・パーツ


 **変形・破損などの異常や故障と思われる状態では使用を中止する。**

必ず行う

火災・感電・けがの原因。

揚げ物をするときは下記のことを守る。

- ・他の機器で加熱した油を使用しない。
- ・調理中はそばを離れない。
- ・「揚げ」メニューを使用する。
- ・底が反ったり、変形していない平らな鍋を使用する。
- ・鍋は中央に置く。
- ・0.6L未満の油では調理しない。

 **油煙が出たらすぐに電源プラグを抜く。**

必ず行う

- ・油の飛び散りに注意する。
- ・油温が200℃を超えないようにする。

使用前・使用後は必ず各部品の点検を行う。

以下の場合は使用を中止し、当社の点検・修理を必ず受ける。

- ・プラグ、コードが異常に熱くなる。
- ・コードを動かすと、動作したりしなかったりする。
- ・製品に不具合、損傷がある。
- ・製品を床に落とした。
- ・製品が焦げ臭い、発煙する。

⚠ 注意


■ 電源プラグ・電源コード

 **動作していないことを確認してから電源プラグを抜き差しする。**

必ず行う

感電・ショート・火災・発火・けがの原因。

■ 本体・パーツ


 **業務用として使用しない。**

禁止

コンセントに接続しているときは、本製品のそばを離れない。

この取扱説明書に記載のない目的・方法で使用しない。

調理以外の用途に使用しない。

 **使用中・使用直後に本体の移動・持ち運びはしない。**

禁止

やけど・故障・けがの原因。

壁や家具、熱に弱いものの近くで使用しない。

染み・変色・変形の原因。

使用中に子供やペットをそばに近づけない。

けが・転倒・故障の原因。



禁止

ガスコンロやIH、電子レンジなどに使わない。

火災・変形・変色・故障の原因。

金属製・ナイロン製のたわし・磨き粉・ベンジン・シンナー・漂白剤などを使用しない。

破損・故障・コーティング劣化の原因。

本体の隙間にピンや金属物などの異物を入れない。

感電・けがの原因。

酸性やアルカリ性の洗剤を使用しない。

破損・故障の原因。

ふちまで水や材料などを満たした状態で使用しない。

ふきこぼれの原因。

調理後は調理物を保存しない。

腐食・コーティング劣化の原因。

ストーブの上で使わない。

変形・変色・故障の原因。

空焚きをしない。

変形・コーティング劣化の原因。

空焚きした際は急に冷やさない。

変形・コーティング劣化の原因。



接触禁止

使用中や使用後しばらくは、本体や調理器具などの高温部に触れない。

やけどの原因。



必ず行う

使用中や使用直後は高温部に電源コードが触れないようにする。

破損・火災・感電の原因。



必ず行う

お手入れは本体及びパーツが冷めてから行う。

やけどの原因。

使用中に本体が異常に熱くなったり、異臭がしたりした場合は、直ちに使用を中止し、電源プラグを抜き、30分以上休ませた後、再度使用する。

発火・故障の原因。

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品のご使用前に医師によく相談する。

本製品の動作がペースメーカーに影響を与える原因。

クッキンググリドルプレートは本製品専用のため、直火や他の機器に使用しない。

故障・変形の原因。

■ 設置



禁止

不安定な場所、滑りやすい場所、濡れている場所、熱に弱い敷物の上では使用しない。

転倒、落下などによる破損・故障・けが・火災の原因。

屋外で使用しない。

故障の原因。

水のかかりやすい場所では使用・保管しない。

火災・感電・変色・変形の原因。

直射日光・雨が当たる場所に置かない。

故障・変色の原因。

ストーブやガスコンロなど熱源のそばで使わない。

変形・破損の原因。

本体はIHの上では使用しない。

変形・破損の原因。

トッププレートの上でIH炊飯器などの電磁誘導加熱の調理機器を使わない。

故障の原因。



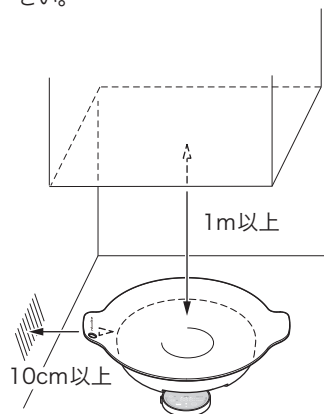
必ず行う

下図の距離を離して使用してください。

・壁、家具、カーテンなどから10cm以上離れた水平な場所に設置してください。

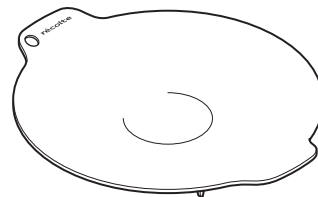
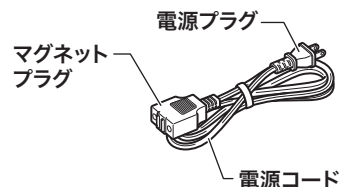
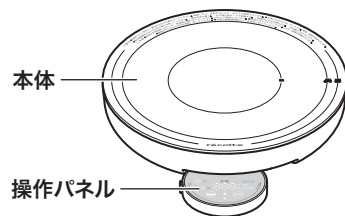
・前面は開放してください。

・左右どちらかの片側は開放してください。

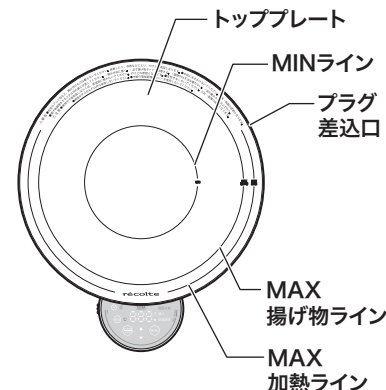


各部(パーツ)の名称

パーツ、付属品をご確認ください。



＜本体上面から見た図＞



MINライン：

MINラインより小さい鍋は使用しないでください。

MAX揚げ物ライン：

「揚げ」で使用する際、MAX揚げ物ラインより大きな鍋は使用しないでください。

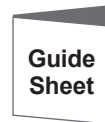
MAX加熱ライン：

「加熱」で使用する際、MAX加熱ラインより大きな鍋は使用しないでください。

付属品



スタンド

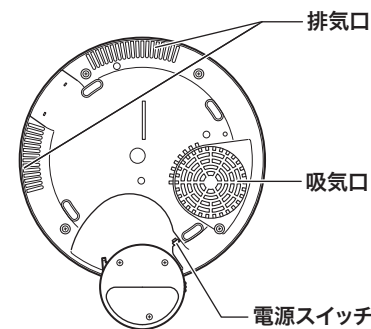


ガイドシート



専用
レシピブック

＜本体底面から見た図＞



初めてご使用になる際、またはしばらく使わなかったときに

- ・クッキンググリドルプレートは台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗ってよくすすいだ後、しっかり乾かしてから使用してください。



知っておいていただきたいこと

- ・鍋の種類によって「キーン」「ジー」という共振音がありますが、異常ではありません。鍋位置をずらすと止まることがあります。
- ・本体内部には冷却ファンが入っています。使用後、内部を冷却するために冷却ファンが動作することがあります。冷却ファンが停止してから電源プラグを抜いてください。
- ・本体底面の排気口から熱風が出ますが、冷却ファンによるもので異常ではありません。排気口などからにおいが出るがありますが、ご使用とともに消えていきます。
- ・非対応の調理器具をのせた場合や調理中に調理器具を外した場合、安全装置が働き、操作パネルにE1が点灯して動作が停止します。

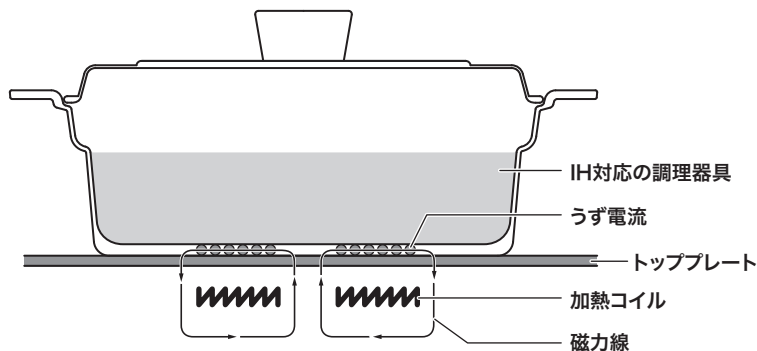
IHの加熱のしくみ

加熱コイルに高周波の電流を流すと、磁力線が発生します。磁力線は鍋を通るときに鍋の内部にうず電流を発生させます。うず電流が流れると、鍋の電気抵抗で鍋自体が発熱します。そのため、材質や形状により使える鍋と、使えない鍋があります。

※IHとはInduction Heating (誘導加熱) の略です。


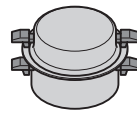
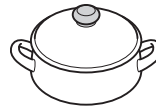

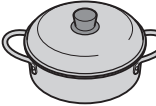



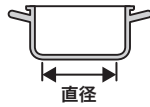




鍋は、レコルト IH対応鍋または一般財団法人製品安全協会のSGマーク( )があるものをおすすめします。

- ・底の薄い鍋を使用すると変形することがあります。変形した場合は直ちに使用を中止してください。
 - ・使用できるものでも材質・形状・厚みによって火力が弱くなる場合があります。
- レコルト IH対応鍋をお買い求めの場合、p.21の部品・消耗品のご購入を参照してください。



使える調理器具

調理器具は必ずトッププレートの中心に置いてください。

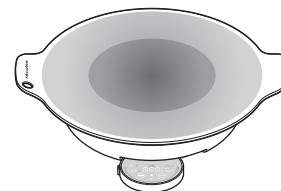
	○ 使用できるもの	× 使用できないもの
材質	鉄 鉄铸件 	アルミ 銅 多層鍋 
	ほうろう 	ガラス 
	ステンレス 	陶磁器 土鍋 
		  マークのある市販の土鍋はお使いいただけます。
底の直径	加熱・低温調理 直径12~24cm 	加熱・低温調理 直径12cm未満または24cmを超える
	揚げ 直径12~22cm	揚げ 直径12cm未満または22cmを超える
底の形状	平らなもの 	底が丸い (中華鍋など) 
		反りがある 
		脚などの突起がある 

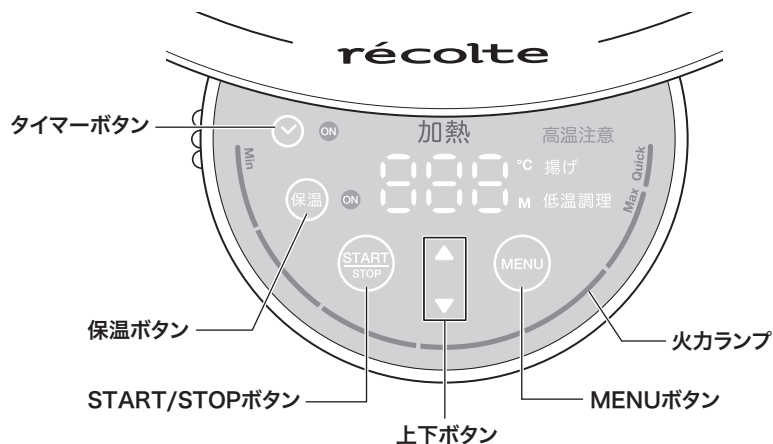
クッキンググリドルプレートとは

焼く、炒める、煮るなどの調理ができます。グリドルの中での温度差を用いて食材の調理、温めができます。

⚠ 注意

- 鍋底が剥がれかけているもの、剥がれたものは使用しないでください。温度検知ができず、異常過熱して故障の原因。





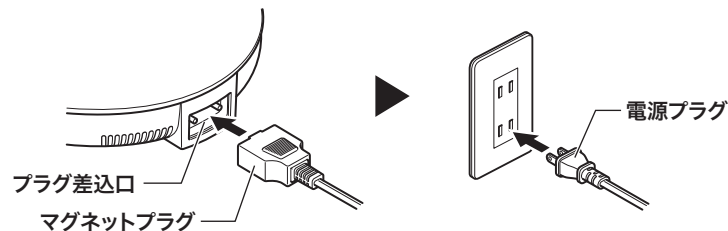
タイマーボタン	オフタイマーを設定できます。 ※「揚げ」では設定できません。
保温ボタン	調理中に押すと約70°Cで保温をします。 1～180分にタイマーを設定できます。 再度押すと、直前のメニューで動作します。
START/STOPボタン	動作を開始、停止します。 長押しすると待機状態になります。
MENUボタン	メニューを設定します。 ボタンを押すごとに「加熱」→「低温調理」→「揚げ」の順に切り替わります。 ※動作中に押すとメニュー設定に切り替わり、動作を停止します。
上下ボタン	加熱温度・タイマー時間を設定します。
火力ランプ	各メニューの中での火力状態に合わせてランプが点灯します。 ※動作中は点灯し、設定中・一時停止中は点滅します。

●調理のしかた「加熱」

加熱							
1～7まで火力を設定できます。 ※7(Quick)は約10分後に自動で6に切り替わります。 1～3のときは1～300分、4～7のときは1～60分にタイマーを設定できます。							
火力	1	2	3	4	5	6	7
目安	180W	360W	600W	800W	900W	1000W	1200W
	弱火		中火			強火	
タイマー 可能時間	1～300分			1～60分 ※7のときは約10分後に自動で6に切り替わります。			

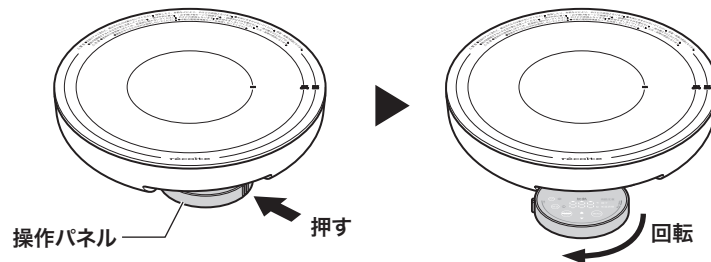
1 電源コードを接続する

マグネットプラグをプラグ差込口に接続し、電源プラグをコンセントに差し込みます。



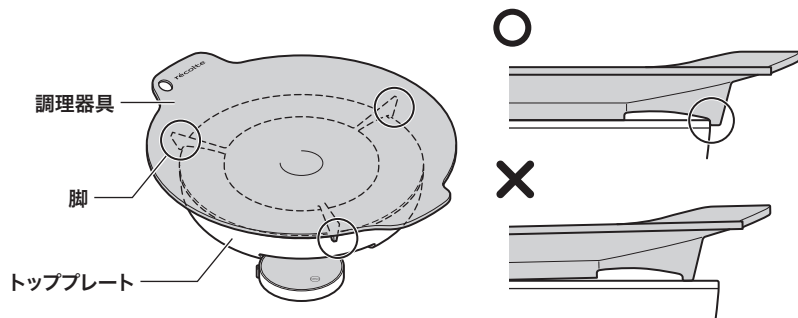
2 操作パネルを押して、操作パネルを出す

ブザー音が鳴り、操作パネルが全点灯し、待機状態になります。

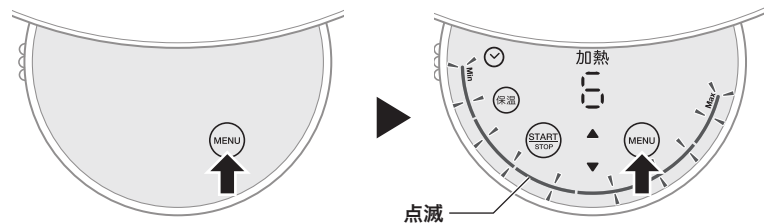


3 調理器具をトッププレートの中心に置く

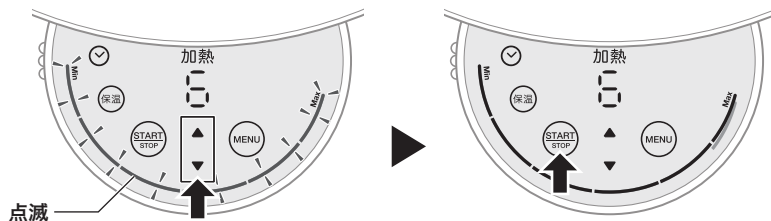
クッキンググリドルプレートを使用するときは、裏面の脚がトッププレートにのりあがらないように置いてください。



4 MENUボタンを押して「加熱」を選ぶ



5 上下ボタンを押して火力を設定し、START/STOPボタンを押して調理を開始する



火力ランプは火力設定中・一時停止中は点滅し、動作中は点灯します。

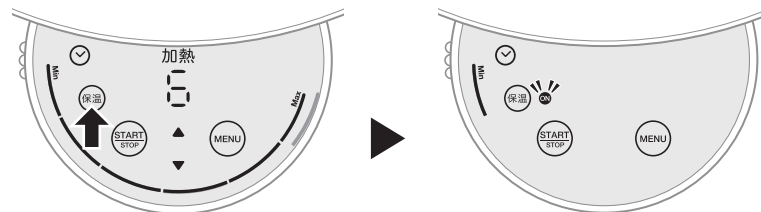
⚠ 注意

- 使用中や使用後しばらくは、本体や調理器具などの高温部に触れない。やけどの原因。

● 保温(約70°C)をしたい場合

保温ボタンを押す

※保温中に再度保温ボタンを押すと、直前の設定で動作します。

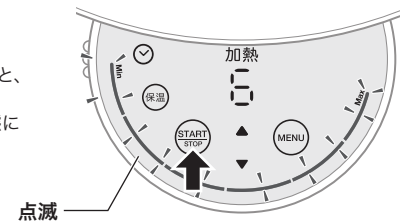


● 一時停止する場合

START/STOP ボタンを押す

点滅中に再度 START/STOP ボタンを押すと、直前の設定で動作します。

※約1分間一時停止すると、自動で待機状態になります。



タイマーを使用するときは

タイマーボタンを押し、上下ボタンで時間を設定してください。

1~3のときは1~300分、4~7のときは1~60分、保温のときは1~180分に設定できます。

調理開始時にタイマーを設定する場合

時間を設定した後、START/STOPボタンを押してください。

調理中にタイマーを設定する場合

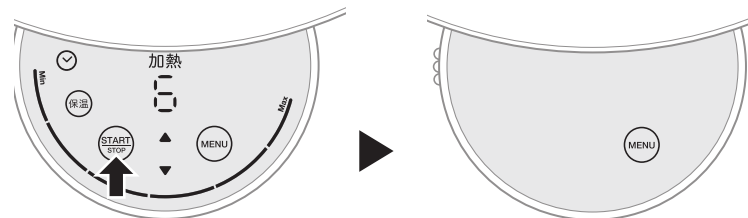
時間を設定した後、再度タイマーボタンを押してください。

残時間と火力が交互に表示します。タイマー完了後、ブザー音が鳴って調理を終了します。

6 調理が終わったらSTART/STOPボタンを長押しして、待機状態にする

※使用後は内部の冷却ファンが動作しています。

冷却ファンが停止してから電源プラグを抜いてください。



7 操作パネルを収納し、電源プラグをコンセントから抜く

●調理のしかた「低温調理」

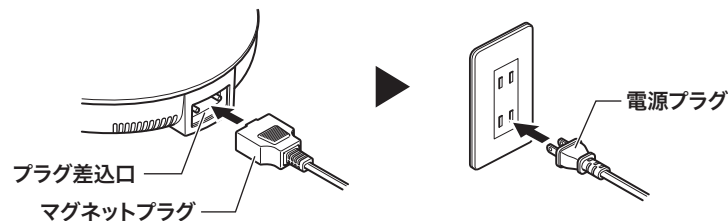
低温調理

55～95℃の間で5℃刻みに温度を設定できます。
1～300分にタイマーを設定できます。

温度設定	55℃～95℃
タイマー可能時間	1～300分

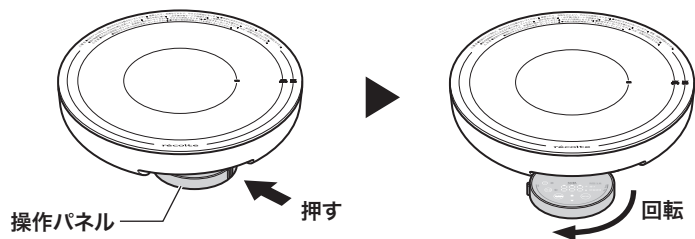
1 電源コードを接続する

マグネットプラグをプラグ差込口に接続し、電源プラグをコンセントに差し込みます。

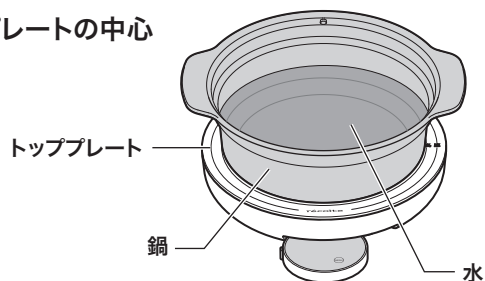


2 操作パネルを押して、操作パネルを出す

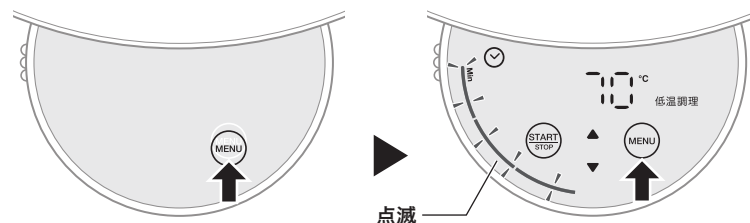
ブザー音が鳴り、操作パネルが全点灯し、待機状態になります。



3 水を入れた鍋をトッププレートの中心に置く

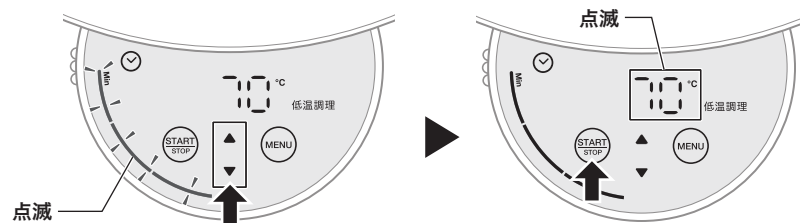


4 MENUボタンを押して「低温調理」を選ぶ



5 上下ボタンを押して温度を設定し、START/STOPボタンを押して調理を開始する

※設定温度に到達するまで温度表示が点滅します。
設定温度に到達すると、温度表示が点灯になり、ブザー音が鳴ります。

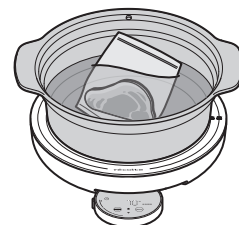


6 設定温度に到達したら食材を鍋に入れ、フタをする

必要に応じて食材を食品用のチャック付き保存袋に入れてください。

⚠ 注意

- 使用中や使用後しばらくは、本体や調理器具などの高温部に触れない。
やけどの原因。



タイマーを使用するときは

タイマーボタンを押し、上下ボタンで時間を設定してください。
1～300分に設定できます。

調理開始時にタイマーを設定する場合

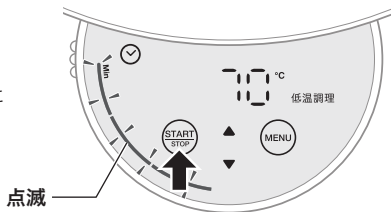
時間を設定した後、START/STOPボタンを押してください。

調理中にタイマーを設定する場合

時間を設定した後、再度タイマーボタンを押してください。

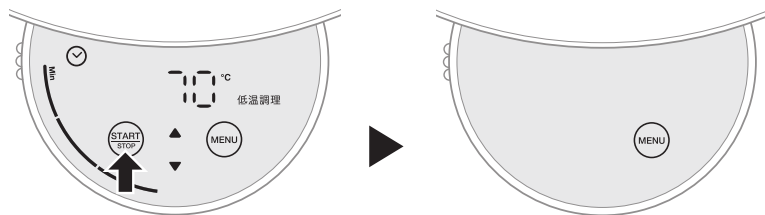
残時間と火力が交互に表示します。タイマー完了後、ブザー音が鳴って調理を終了します。

- 一時停止する場合
START/STOP ボタンを押す
点滅中に再度 START/STOP ボタンを押すと、直前の設定で動作します。
※約 1 分間一時停止すると、自動で待機状態になります。



7 調理が終わったらSTART/STOPボタンを長押しして、待機状態にする

※使用後は内部の冷却ファンが動作しています。
冷却ファンが停止してから電源プラグを抜いてください。



8 操作パネルを収納し、電源プラグをコンセントから抜く

⚠ 注意 低温調理は以下に注意してください。

- 調理前に手や器具をよく洗い、衛生的に調理する。
- 食材は新鮮なものを使用する。
- 食品用のチャック付き保存袋を使用するときは、毎回新しいものを使用する。
- 食品用のチャック付き保存袋に食材を入れるときは、できるだけ空気を抜く。空気が入ると熱が伝わりにくく、中心まで火が通りにくくなります。
- 菌が繁殖しやすい5～55°Cの温度帯は避けるようにする。
- 食肉を調理する際は、かたまり肉を使用する。
- 調理したものは早めに食べ切る。
常温で放置すると食中毒のリスクが高まります。
保存する場合は、粗熱を取った後すぐに冷蔵庫で保存してください。
- 妊婦・乳児・高齢者など、免疫力の低下している方に食べさせる場合は、十分に注意する。
調理や食材の状態、体調に不安がある方には食べさせないでください。

●調理のしかた「揚げ」

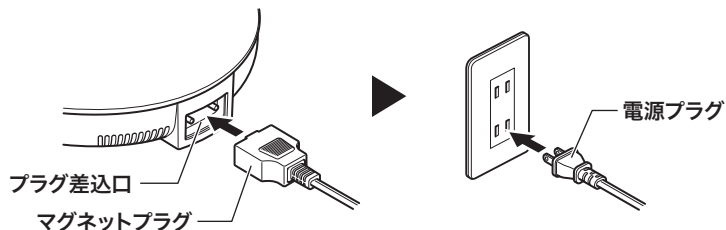
揚げ

140～200°Cの間で5°C刻みに温度を設定できます。
※タイマーは設定できません。

温度設定	140°C～200°C
タイマー可能時間	—

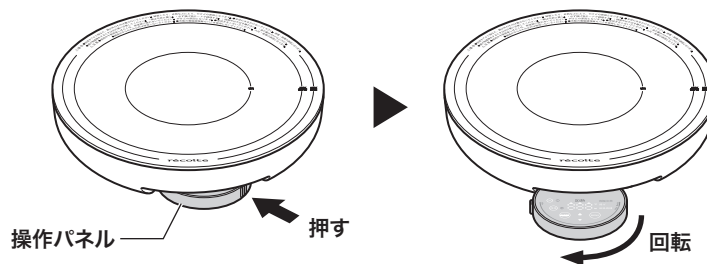
1 電源コードを接続する

マグネットプラグをプラグ差込口に接続し、電源プラグをコンセントに差し込みます。

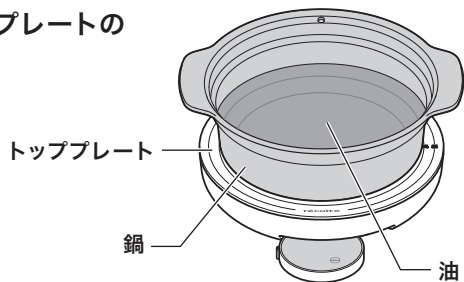


2 操作パネルを押して、操作パネルを出す

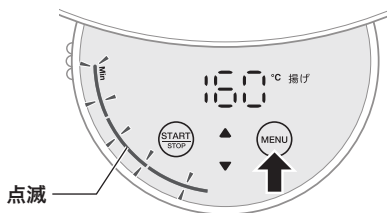
ブザー音が鳴り、操作パネルが全点灯し、待機状態になります。



3 油を入れた鍋をトップレート の中心に置く

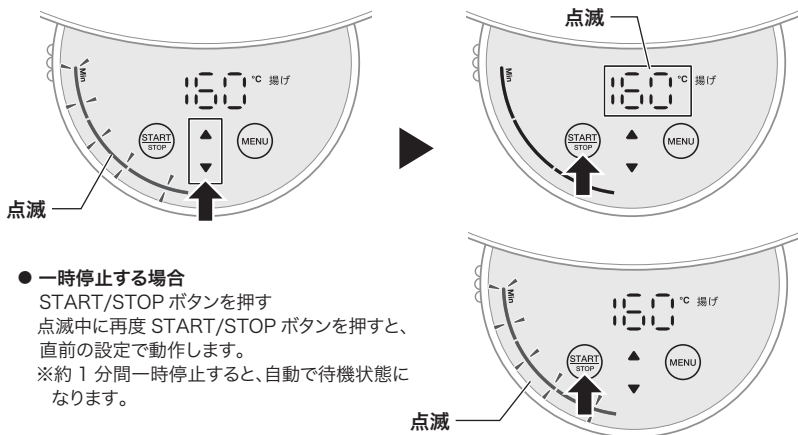


4 MENUボタンを押して「揚げ」 を選ぶ



5 上下ボタンを押して温度を設定し、START/STOPボタンを押す

※設定温度に到達するまで温度表示が点滅します。
設定温度に到達すると、度表示が点灯になり、ブザー音が鳴ります。



● 一時停止する場合

START/STOP ボタンを押す
点滅中に再度 START/STOP ボタンを押すと、
直前の設定で動作します。
※約 1 分間一時停止すると、自動で待機状態に
なります。

6 設定温度に到達したら食材を入れ、調理する

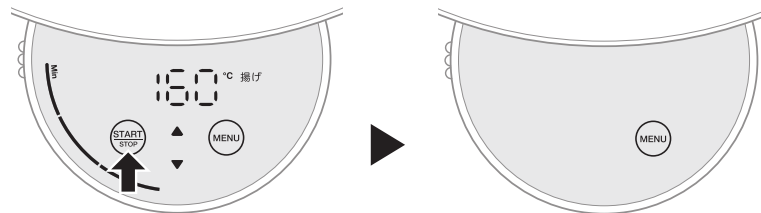


注意

- 使用中や使用後しばらくは、本体や調理器具などの高温部に触れない。
やけどの原因。

7 調理が終わったらSTART/STOPボタンを長押しして、待機状態にする

※使用後は内部の冷却ファンが動作しています。
冷却ファンが停止してから電源プラグを抜いてください。



8 操作パネルを収納し、電源プラグをコンセントから抜く

揚げ物調理をする際のポイントと注意点

● 上手に揚げるためのポイント

- ・一度にたくさんの材料を入れない。
- ・調理中に箸などでつつきすぎない。
コロケなど、衣に穴があくと中身が流れ出ます。
- ・揚げカスはごまめに取る。
- ・揚げた調理物は、アミ付きのバットや油切りアミに重ならないように並べ、油を切る。

● 油の飛び散りを少なくするために材料の下ごしらえをする、 水気・水分をよく拭きとる

- ・イカ、エビ、ピーマン、ししとうなどは、包丁で切り込みを入れ、中にたまった水分・空気を抜く。
- ・魚介類や洗った野菜など、水気の多いものはふきんなどで水気をとる。
- ・冷凍食品についた氷はしっかり取り除く。

天ぶらの衣、ドーナツなどの生地

正常にふくらまずに中の空気や水蒸気がふき出して油が飛び散ることがあります。
以下に注意して、生地や衣を作ってください。

- ・天ぶらの衣がかたすぎる場合は、水を増やす。
目安：衣 100g に対して、水 80ml 以上。
- ・ドーナツなどの生地には必ずベーキングパウダーなどと砂糖を入れる。

その他の注意点

- ・本体の内側に水分、水滴がついた状態で油を入れない。
- ・水分を拭きとっていない箸や調理器具を使わない。
- ・調理中にフタをしない。
フタ裏面についた水滴が油の中に入り、やけどの原因。

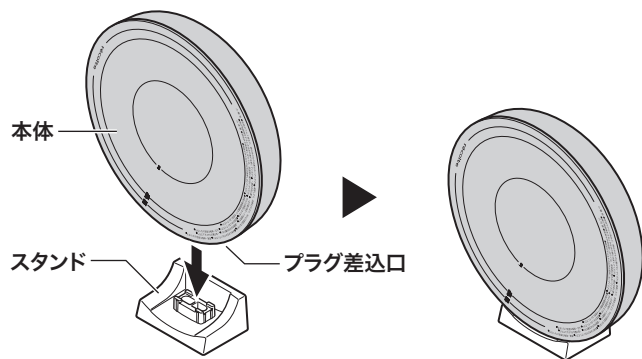
切り忘れ防止機能

タイマーを設定していない場合、切り忘れ防止のために以下の時間で自動で待機状態になります。

加熱	約2時間
低温調理	約2時間
揚げ	60分(タイマー機能はありません)
保温	約2時間

スタンドを使った収納のしかた

本体をスタンドにセットして収納できます。
※スタンドを使用するときは不安定な場所や高所などには置かないでください。



お手入れのしかた

※お手入れをする際は必ず動作を停止し、電源プラグをコンセントから、マグネットプラグを本体から抜いて行ってください。

⚠ 注意

- 使用後すぐのお手入れはしない。
やけどの原因。
- 金属たわし・ナイロンたわしなどは使用しない。
変形・変色・表面に傷がついたり、故障の原因。
- シンナー、ベンジン、アルコール、化学洗剤などは使用しない。
変形・変色・表面に傷がついたり、故障の原因。
- 食器洗浄機や食器乾燥機、熱湯などは使用しない。
変形・変色・故障の原因。
- 本体やトッププレートを丸洗いしたり、電源コードに水分を付着させない。
ショート・感電・故障の原因。

■ 水洗いできるもの

● クッキンググリドルプレート

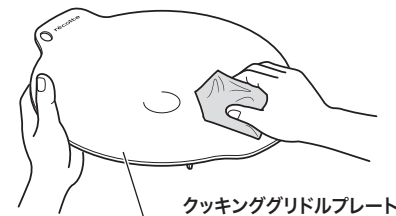
台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗い、よくすすいだ後、乾いた布などで水気をとってください。

温かいうちにキッチンペーパーなどで拭くと、調理カスや油がよく取れます。

こびりついた汚れがある場合は、ぬるま湯に少しの間浸けてください。

⚠ 注意

- かたいたわしや磨き粉、塩素系漂白剤は使用しない。
コーティング劣化の原因。
- 使用後に残った具材を放置したり、水を入れたまま放置しない。
コーティング劣化の原因。
- 金属製のフォークやヘラは使わない。
コーティング劣化の原因。

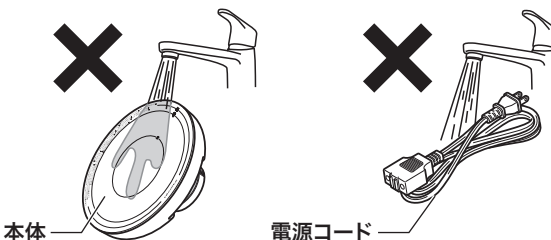


■ 水洗いできないもの

● 本体・電源コード

やわらかい布などに水を含ませ、かたくしぼってから汚れを拭きとり、乾いた布などで水気をとってください。

汚れがひどい場合は水で薄めた台所用中性洗剤を含ませた布などで拭きとり、乾いた布などで水気をとってください。

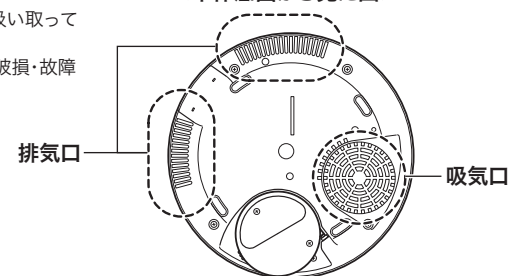


● 吸気口・排気口

裏返して掃除機などでほこりを吸い取ってください。

ほこりが付着したまま使用すると破損・故障の原因。

<本体底面から見た図>



故障かな?と思ったら

修理の依頼をされる前に、下記内容をご確認ください。
問題が解決しない場合は、カスタマーセンターにご相談ください。

症状	主な原因	対処方法
動作しない	電源プラグがコンセントから抜けている マグネットプラグが本体から抜けている	電源プラグをコンセントに差し込む (p.10) マグネットプラグを本体に差し込む (p.10)
E1と表示される	IHに対応していない調理器具を使用している 調理器具をトッププレートの中心に置いていない	IHに対応している調理器具を使用する (p.8) 調理器具を中心に置く
調理中・調理完了直後に音がする	冷却ファンの音	異常ではありません
調理中に「キーン」「ジー」という音がする	鍋の種類・形状による共振音	異常ではありません 鍋位置をずらすと止まる場合があります
タイマーを設定できない	MENUが「揚げ」になっている	「揚げ」はタイマーを設定できません

製品についてのお問い合わせは下記まで

カスタマーセンター **TEL.03-6662-7100**

受付時間 10時～12時 / 13時～16時 (土日祝日を除く)

〒125-0062
東京都葛飾区青戸4-18-12 ソークンビル4F

カスタマーセンター
<https://recolte-jp.com/support/>



部品・消耗品のご購入

レコルト公式オンラインショップ・カスタマーセンター、
または製品をお買い上げいただきました販売店にお問
い合わせください。

カスタマーセンター
<https://recolte-jp.com/support/>



仕様

品名	卓上IHクッキンググリドル
品番	RIH-1
電源	AC 100V 50/60Hz
消費電力	1200W
商品サイズ	本体:約26.0(W)×26.0(D)×5.5(H)cm クッキンググリドルプレート:約38.0(W)×33.0(D)×4.2(H)cm
寸法	クッキンググリドルプレート:33cm(プレート内寸)
コード長	約1.8m
重量	本体:約1.8kg クッキンググリドルプレート:約1.0kg
使用可能鍋底の直径	直径12～24cm(揚げ 直径12～22cm)
主な材質	本体:ガラス、ポリプロピレン クッキンググリドルプレート:アルミニウム合金(表面・外面:ふっ素樹脂塗膜加工)、 はり底:ステンレス鋼(クロム16.1%) 底の厚さ3.0mm(はり底を含む)
	スタンド:ABS樹脂
付属品	スタンド、専用レシピブック、ガイドシート
生産国	中国

※ 仕様、デザインは商品改良のため予告なく変更することがあります。