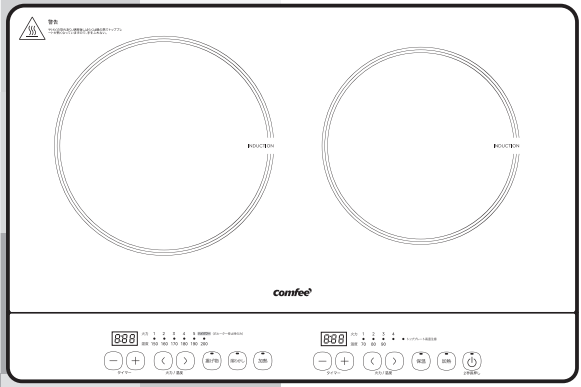
comfee

IHクッキングヒーター

取扱説明書

CIC-14GWT0C1
CIC-14GKT0C1



・ご使用の前に、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。
・お読みになった後は、大切に保管してください。

もくじ

1.取り扱い上のご注意……P1～2
2.各部のなまえ……P3
3.お使いになるまえに……P4～5
4.使える鍋、使えない鍋……P6～7
5.加熱調理をする……P8～9
6.揚げ物調理をする……P10～11
7.自動湯わかしをする……P12～13
8.保温をする……P13～14
9.切タイマーを使うとき……P15～16
10.お手入れのしかた……P17
11.故障かな?!と思ったら……P18～19
12.エラー表示……P20
13.仕　様……P21
保証書……裏表紙

取り扱い上のご注意

ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠ 警 告 注意を無視した取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性があります

⚠ 注 意 注意を無視した取り扱いをすると、物的損害を被ったり、傷害を負う可能性があります。

絵表示の例

⃠ 記号は、「禁止」（しないでください）を示します。

❗ 記号は、「強制」（必ずしてください）を示します。

⚠ 警 告

電源コード・プラグについて

⃠ **電源コードを傷つけたり変形させたりしない（無理に曲げる、ねじる、引っ張る、束ねる）また、重いものをのせたり、熱器具へ近づけたりしない**
●火災や感電の原因になります。

⃠ **電源プラグはコンセントに根元まで確実に差し込み、コンセントの差し込みがゆるい時は使用しない**
●火災や感電の原因になります。

⃠ **ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない**
●感電やけがの原因になります。

⃠ **コンセントや配線器具の定格を超える使いかたや交流100V以外では使用しない**
●たこ足配線などで定格を超えると発熱し、発火・感電の原因になります。

⃠ **電源コードをはさまない**
●電源コードが断線して、ショートなどによる感電や火災の原因になります。

⃠ **本体に電源コードを巻き付けない**
●電源コードの発火、故障の原因になります。

⃠ **使用時以外は電源プラグを抜き、お手入れ時は、電源プラグをコンセントに差し込まない**
●絶縁劣化による感電・漏電火災、けがの原因になります。

⃠ **使用時、持ち運び時、収納時に電源コードを引っ張らない**
●電源コードが断線して、故障やショートなどによる感電や火災の原因になります。

⃠ **電源コードにタイマーなどの外部機器をつないで使用しない**
●故障や事故の原因になります。

⃠ **プラグ先端にピンやごみを付着させない**
●感電したり、異常動作してけがの原因になります。

❗ **電源プラグのホコリなどは定期的に取り除き、コンセントに差すときは金属等をはさまないように注意する**
●湿気などで絶縁不良となり、故障や火災の原因になります。

❗ **お手入れの際は、電源プラグを抜き、必ず本体が冷めてからおこなう**
●感電ややけどの原因になります。

❗ **電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、電源プラグを持って抜く**
●感電やショートによる発火の原因になります。

❗ **次のような場合は、直ちに使用を中止し、電源プラグを抜いて当社お客様相談室にお問い合わせください。**
・電源プラグや電源コードが異常に熱くなる
・本体から煙や異常なにおいが出る
・電源コードに深い傷や変形がある
・電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
●傷んだ電源プラグや電源コードは、絶対に交換、分解、修理、改造をしないでください。

使用について

⃠ **絶対に分解、修理、改造をおこなわない**
●発火したり、異常動作してけがや火災の原因になります。

⃠ **本体に水をかけたり、水洗いしない 蒸気や、水のかかる場所では使用しない**
●火災や感電、故障の原因になります。

⃠ **開口部やすき間にピンや針金などの金属物や異物を入れない、指などを入れない**
●内部に触れ、感電やけがなどの原因になります。

⃠ **トッププレートの上に以下のものを置かない**
・汚れ防止シート、紙、布など
●温度過上昇防止機能が鍋底の温度を正確に感知できず、鍋底がこげたり燃えたりして発火や火災の原因になります。
・カセットコンロ、カセットボンベ、アルミ缶、缶詰め、湯たんぽ、電池など
●誤って加熱すると爆発し、火災の原因になります。
・レトルトパック、アルミ箔、アルミパック食品など
●破裂したり、赤熱して、やけどやけがの原因になります。
・金属製スプーン、ナイフ、フォーク、鍋の蓋など
●加熱によるやけどの原因になります。

⃠ **鉄板など金属製のテーブルやアルミシート、他のIHクッキングヒーター上では使用しない**
●異常過熱や異常動作による火災や故障の原因になります。

⃠ **トッププレートや操作部に衝撃を与えない**
●ひびが入ったりわれたりして、感電や異常動作してけがの原因になります。
●プレートに異常があった場合は、直ちにスイッチを切り、プラグを抜いて、使用を中止してください。

⃠ **小さなお子さまだけで使用させたり、乳幼児の手の届くところで使用しない、設置、保管しない**
●やけど、感電、けがの原因になります。

⚠ 警 告

不安定な場所や熱に弱い敷物の上、燃えやすいものの近く、すべりやすい場所などでは使用しない
●鍋がすべり落ちたり、本体の熱により火災の原因になります。

引火性の危険物（ガソリン、シンナー、スプレー缶など）、火気の近くでは使用しない、近くに置かない
●火災・爆発の原因になります。

ガスレンジや暖房器具の上にのせて使用しない
●火災の原因になります。

調理中はそばを離れない
●揚げ物や加熱調理の場合、油温が急激に上がり、発火の原因になります。
●煮込み調理の場合、調理物が発火して、火災の原因になります。

鍋はトッププレートの中央に置いて使用する
●中央からずれると、具材の一部が異常過熱したり、鍋がプレートから落ちてやけどやけがの原因になります。

味噌汁やカレー、牛乳などをあたためる際は、火力を弱めにしてときどきかき混ぜる
●突然沸騰して飛び散り、やけどやけがの原因になります。

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。

製品が入っていた袋は、お子さまがかぶらないように手の届かないところに保管または廃棄する
●窒息の原因になります。

揚げ物調理中は、油の飛び散りに注意する
・鍋の内側に水滴がつ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
・鍋にふたをしない
●火災ややけどの原因になります。

揚げ物調理をするときは、
・必ず揚げ物ボタンで調理する
（絶対に加熱ボタンでは調理しない）
・底が変形していない平鍋を使う
・900mL以上の油で調理する
●鍋底が高温になりすぎ、温度過上昇防止機能作動せず、発火ややけどの原因になります。
●油の量が少ないと、油温が急激に上がり発火の原因になります。

炒め物や焼き物など加熱調理をするときは、
・少量の油で調理するため、火気に注意する
・火加減を弱めに調節して加熱しすぎない
●少量の油を使うため、油温が急激に上がり、発火の原因になります。

次のような方がお使いのときは、周囲の人がとくに注意する
［お子さま、お年寄り、皮膚感覚の弱い方、疲労のはげしい方、眠気を誘う薬（睡眠薬、かぜ薬など）を服用された方］
●やけどやけが、火災の原因になります。

⚠ 注 意

使用について

屋外で使用しない
●故障の原因になります。

磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない
●磁気の影響を受け、故障や本来の機能を損ねる原因になります。

吸気口や排気口をふさがない
●本体内部の温度が上がりすぎ、火災・故障の原因になります。

揚げ物をするときは、必ず常温（室温）の油を使用する、他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ油を加熱しない
●温度制御装置が働かず、異常過熱し火災の原因になります。

空だきしたり、加熱しすぎない
●鍋が熱くなり、やけどや鍋、トッププレートの破損・故障の原因になります。

この機器は、安全に責任を負う人の監視又は指示がない限り、補助を必要とする人(子供を含む)が単独で機器を用いることを意図していない。

使用中、使用後しばらくは、トッププレートに手を触れない
●使用後しばらくは、トッププレートが熱くなっていますので、やけどの原因になります。

冷却ファンが止まるのを待ってから電源プラグを抜く
●不意にけがをしたり、故障の原因になります。

本体に鍋をのせたまま持ち運ばない
●やけどやけがの原因になります。

倒したり、落としたり、強い衝撃を与えない
●破損して火災や感電の原因になります。

調理以外の目的で使用しない
●異常過熱・異常動作による火災ややけどの原因になります。

心臓用ペースメーカーをお使いのかたは、本品のご使用にあたって医師とよく相談する
●磁気線によりペースメーカーが影響を受けることがあります。

この機器で遊ぶことがないように、子供を監視することが望ましい。

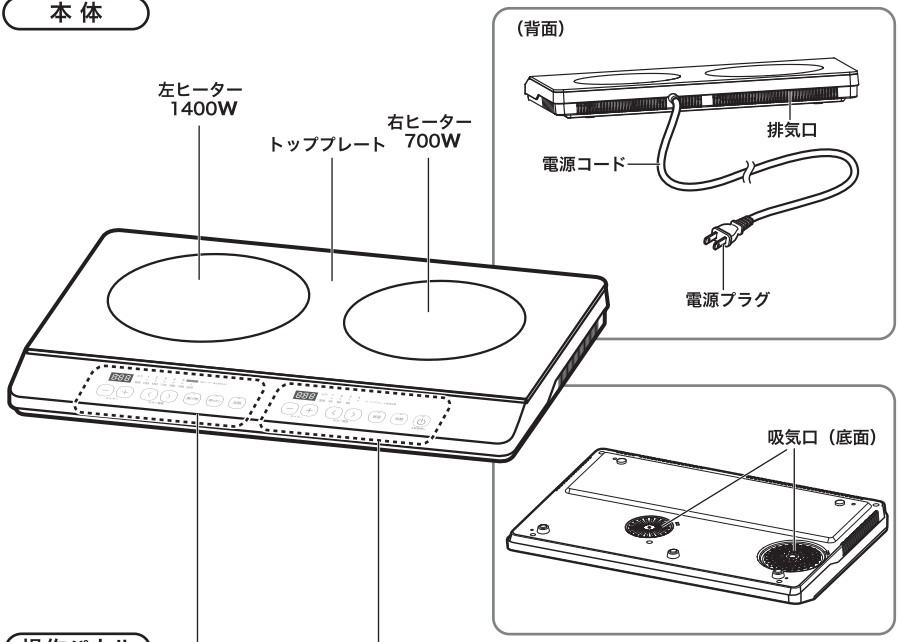
機器が、外部タイマ又は個別の遠隔操作システムによって操作するように意図していない

お願い
●製品および梱包材を廃棄する際は、お住まいの自治体の取り決めに従ってください。
●天災などの不可抗力やお客様のお取り扱い上の不注意、不当な修理、改造による故障、破損に対する保証は致しかねます。
●本品は業務用ではなく、家庭での使用を目的としておりますので、本来の用途以外でのご使用はお止めください。

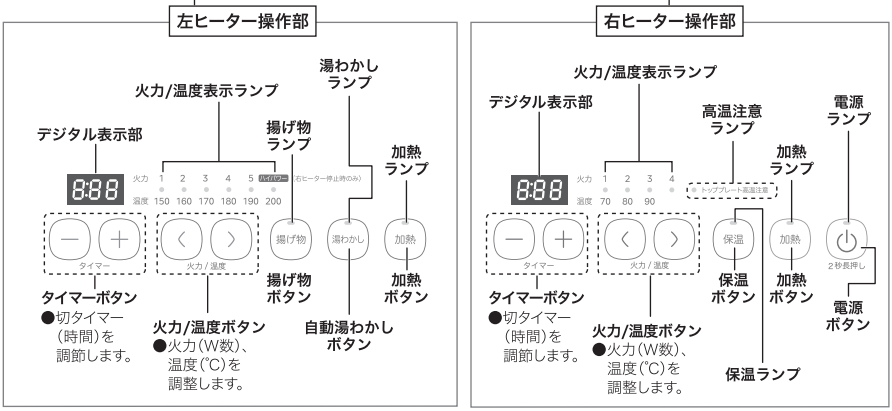
各部のなまえ

(イラストはすべてイメージです)

本体



操作パネル



お知らせ
- ●使いはじめは、排気口などからにおいがすることがありますが異常ではありません。
- ●使用中は、「ピチッ」という音がすることがありますが、鍋の膨張音によるものです。
- ●使用中は、排気口から熱気が出て、卓上が熱くなります。

お使いになるまえに

■安全機能について

鍋検知機能	鍋が使用可能かどうか自動検知します。 使えない鍋の場合加熱を停止し、約1分間電子音をくり返し鳴らしてお知らせします。
鍋なし自動OFF機能	鍋をのせないで電源を入れると加熱を停止し、約1分間電子音をくり返し鳴らしてお知らせします。
小物検知機能	スプーンなどの鍋以外の小物を置くと加熱を停止し、約1分間電子音をくり返し鳴らしてお知らせします。
切り忘れ自動OFF機能	調理中は、一定時間操作しない状態が続くと、自動的に電源が切れます。 切タイマーを使っているときは、切り忘れ自動OFFは働きません。
温度過上昇防止機能 **空だき防止機能**	鍋底の温度が高温になりすぎると、温度が低くなるまで加熱を停止します。 さらに高温になると「C1」エラーでお知らせします。

火力・温度設定	加熱（火力）			揚げ物	保温
	1～2	3～4	5～ハイパワー	150℃～200℃	70℃～90℃
自動OFF時間	8時間以上	4時間以上	2時間以上	1時間以上	2時間以上

●「エラー表示」は、20ページを参照してください。

■調理ボタンの切替について



■使用可能電力の目安

本品は左右のヒーターで消費電力が定格（1400W）の範囲内でご使用いただけます。

【 左ヒーターが加熱の場合 】

左：加熱	右：加熱
ハイパワー	使用できない
火力5	火力1～2
火力1～4	火力1～4

左：加熱	右：保温
ハイパワー	使用できない
火力5	70℃
火力1～4	70～90℃

【 左ヒーターが揚げ物の場合 】

左：揚げ物	右：加熱
200℃	使用できない
180～190℃	火力1
150～170℃	火力1～2

左：揚げ物	右：保温
170℃～200℃	使用できない
160℃	70℃
150℃	70℃～80℃

【 左ヒーターが湯沸かしの場合 】

左：湯沸かし	右：加熱
ハイパワー	使用できない

左：湯沸かし	右：保温
ハイパワー	使用できない

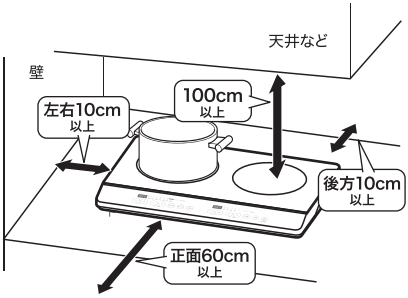
●左右どちらかのヒーターを加熱・揚げ物・保温で運転したのち、残りのヒーターを加熱・揚げ物・保温で運転を開始すると、左右のヒーターが同時運転できる組合せまで設定を自動で落とします。
●左ヒーターを湯沸かしで運転しているときは右ヒーターは使用できません。
●右ヒーターを加熱や保温で運転中に左ヒーターの湯沸かし運転を開始すると、右ヒーターの運転を停止し、左ヒーターのみが運転されます。

お使いになるまえに

■使用場所について

壁や家具から離して使う

●熱による変形・変色や火災を防止するため、
右図のように周囲との距離を十分あけてください。
・片側は開放してください。
・吸気口、排気口の周辺に障害物がある場合は
取り除いてください。

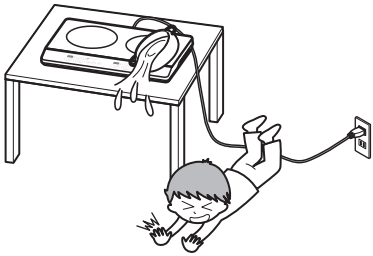


磁力線が出ているため磁気に弱いものを近づけない

●ラジオ・テレビなどには雑音の原因になります。
キャッシュカード・交通系ICカード、メモリーカード
などには記録が消える原因になります。

**本体を設置する際は、コンセントからの位置など、
まわりに十分な配慮をして使用する**

●火災や感電、けがの原因になります。
お子さまや乳幼児にも注意してください。



使える鍋、使えない鍋

加熱調理、自動湯沸かしのとき

●事前に、鍋の材質や形状などを確認してからお使いください。

○ 使える鍋

使える鍋でも、鍋の種類・形状・材質・材料などによって火力が弱くなったり加熱ができないものがあります。

× 使えない鍋

安全に加熱ができなかったり、故障の原因になるため、使用しないでください。

材質

使える鍋

・**鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー**（※1）
・**多層鍋**（外層や中間層に鉄などの磁性金属層があるもの）



・**ステンレス**
（18-0：鍋底に磁石が付くもの）
（18-8／18-10：鍋底に磁石が付かないもの）



・**IH専用土鍋**
※形状によっては使えないものもあります。



・**アルミ箔製の容器**（※2）
（コンビニエンスストアの食品用の容器など）



●種類によっては使えないものがあります。

（※1）鉄ホーローは空焼きやこげ付かないようにしてください。
底のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します。
（※2）アルミ箔製の容器は加熱のみ可能。自動湯沸かしでは使えません。

使えない鍋

・**銅、アルミ**（非磁性金属鍋）





・**耐熱ガラス**



・**土鍋など**
※IH対応の土鍋は使用できます。



・**魚焼き網**

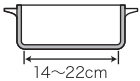


・**網**

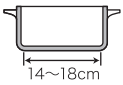


大きさ（底径）

■左ヒーター
・**底径14～22cmのもの**
（IHクッキングヒーターとの設置面）



■右ヒーター
・**底径14～18cmのもの**
（IHクッキングヒーターとの設置面）



・**底径14cm未満のもの**



・**底径22cmを超えるもの**

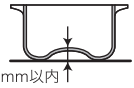


底の形状

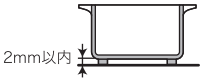
・**底が平ら**
（トッププレートに密着する）



・**底のそりが**
2mm以内



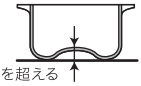
・**底の脚の高さが**
2mm以内



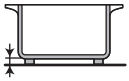
・**底が丸い**
（中華鍋など）



・**底のそりが**
2mmを超える



・**底の脚の高さが**
2mmを超える



●鍋底が薄いもの、そっているものは赤熱することがあります。

お知らせ
●IH対応の土鍋を使っていても、加熱に時間がかかることがあります。
（調理例：16ページ／IH対応の土鍋を使って調理した場合の炊き上がり時間の目安）
●自動湯沸かしでは沸かせる水量に対して余裕のある大きさの鍋をお使いください。（12ページ）

使える鍋、使えない鍋

揚げ物調理のとき

●事前に、鍋の材質や形状などを確認してからお使いください。

○ 使える鍋

使える鍋でも、鍋の種類・形状・材質・材料などによって火力が弱くなったり加熱ができないものがあります。

× 使えない鍋

安全に加熱ができなかったり、故障の原因になるため、使用しないでください。

材質

使える鍋

- **鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー**（※）
- **多層鍋**（外層や中間層に鉄などの磁性金属層があるもの）



⚠ 警告

対応していない天ぷら鍋を使用しない

●「鍋なし自動OFF機能」が作動して、加熱が停止したり、温度調節ができなくなる場合があります。

（※）鉄ホーローは空焼きやこげ付かないようにしてください。
底のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します。

使えない鍋

- **銅、アルミ**（非磁性金属鍋）



- **耐熱ガラス**
- **土鍋など**
  ※IH対応の土鍋も使用できません。



- **フライパン**
- **ステンレス**（18-0／18-8／18-10）



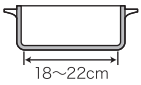
⚠ 注意

揚げ物調理でステンレス製の鍋を使用しない

●油の温度が設定温度より高くなり、火災のおそれがあります。

大きさ（底径）

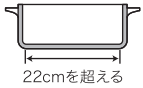
- **底径18～22cmのもの**
  （IHクッキングヒーターとの設置面）



- **底径18cm未満のもの**



- **底径22cmを超えるもの**



底の形状

- **底が平ら**
  （トッププレートに密着する）
- **底の厚さが1mm以上**



- **底が丸い**
  （中華鍋など）



- **底のそり、でこぼこがある**



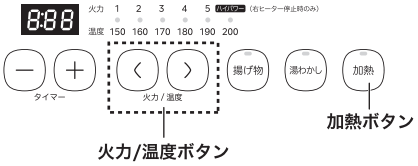
- **脚が付いている**

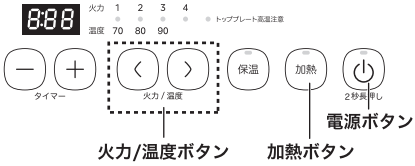


- **底の厚さが1mm未満**



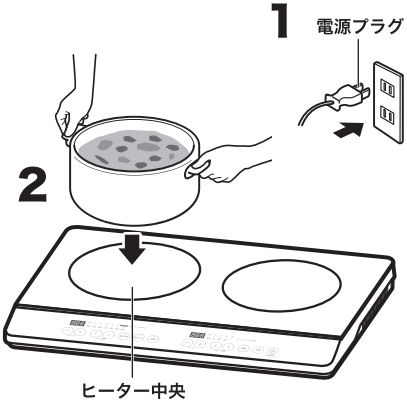
加熱調理をする





1 電源プラグを
コンセントに差し込む

2 水や材料の入った鍋を
ヒーターの中央にのせる
(鍋底がヒーターの円の中におさまるようにのせる)



⚠ 警 告

底が変形していない平鍋を使う
●中央からずれると、具材の一部が異常加熱したり、鍋がプレートから落ちてやけどやけがの原因になります。
鍋はヒーター中央に置いて使用する
●鍋底が高温になりすぎ、温度過上昇防止機能が作動せず、発火ややけどの原因になります。

3  を押す（約2秒以上長押し）

●電源ランプが点灯します。

4 

を押す

●加熱ランプ、火力/温度表示ランプが点灯し、加熱が始まります。
●火力「1」から始まります。

[左ヒーター]

（点灯）



火力 1 2 3 4 5 ハイパワー（右ヒーター停止時のみ）
温度 150 160 170 180 190 200

[右ヒーター]

（点灯）

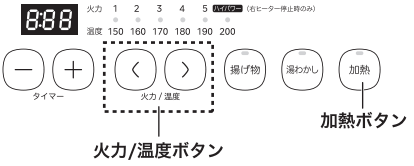


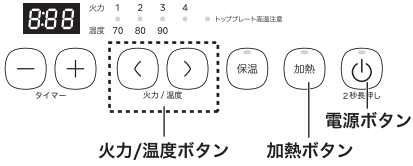
火力 1 2 3 4
トッププレート高温注意
温度 70 80 90

⚠ 警 告

調理中はそばを離れない
●油温が急激に上がり、発火の原因になります。

加熱調理をする





5 〈 〉を押して、火力（ワット数）を設定する

左ヒーター

●火力は以下の「6段階」に設定できます。

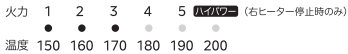
1	(200W相当)
2	(400W)
3	(600W)
4	(700W)
5	(1000W)
ハイパワー	(1400W)

※ハイパワーは右ヒーター使用中は使用できません。

右ヒーター

●火力は以下の「4段階」に設定できます。

1	(100W相当)
2	(300W相当)
3	(600W)
4	(700W)



（左ヒーターで火力を3＝600Wに設定した場合）



● 〈 を押すたびに火力（ワット数）が減ります。
● 〉を押すたびに火力（ワット数）が増えます。

火力をワット数で表示していますが、鍋の種類・形状・材質・材料などによって火力が弱くなったり加熱ができないものがあり、実際の消費電力とは異なることがあります。様子を見て火力を調整してください。

■切タイマーを使いたいとき (15〜16ページ)

■調理を終了するとき

1 加熱 を押す

●点灯中のランプとデジタル表示部が消灯し、加熱が終了します。

2 冷却ファンが止まってから電源プラグを抜く

●電源ボタンで「切」にしてから約1分後に冷却ファンが止まります。
●トッププレート高温注意のランプが点灯している間はやけどにご注意ください。

⚠ 注 意

使用後しばらくは、トッププレートに手を触れない
●使用後しばらくは、トッププレートが熱くなっていますので、やけどの原因になります。
冷却ファンが止まるのを待ってから電源プラグを抜く
●不意にけがをしたり、故障の原因になります。

お知らせ ●調理中は、一定時間操作しない状態が続くと、自動的に電源が切れます。
切タイマーを使っているときは、切り忘れ自動OFFは働きません。

揚げ物調理をする



●揚げ物調理中は、右ヒーターの加熱や保温の調整範囲に制限があります。（4ページ）

1 **電源プラグを**
コンセントに差し込む



2 **揚げ物用の鍋に**
900mL以上の油を入れる



3 **鍋をヒーターの中央にのせる**
(鍋底がヒーターの円の中に
おさまるように使用する)

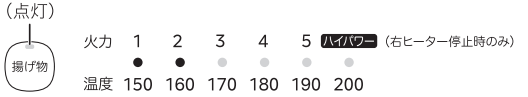
4  **を押す（約2秒以上長押し）**

●電源ランプが点灯します。

5 

を押す

●揚げ物ランプが点灯し、加熱が始まります。
●火力/温度表示ランプが「160」まで点灯します。
（温度の初期設定は、160℃に設定されています）



⚠ 警 告

揚げ物をするときは、以下のことを守る
- **必ず揚げ物ボタンで調理する**
（絶対に加熱ボタンでは調理しない）
- **「揚げ物調理」対応の鍋を使う**
●「鍋なし自動OFF機能」が作動して、加熱が停止したり、温度調節ができなくなる場合があります。
- **鍋は中央に置いて使用する**
●鍋底が高温になりすぎ、温度過上昇防止機能が作動せず、発火ややけどの原因になります。
- **900mL 以上の油で調理する**
●油の量が少ないと、油温が急激に上がり発火の原因になります。

揚げ物調理をする

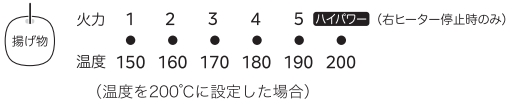


●揚げ物調理中は、右ヒーターの加熱や保温の調整範囲に制限があります。（4ページ）

6 〈 〉を押して、温度を調節する

●温度は以下の「6段階（150〜200℃の範囲）」に設定できます。

150℃／160℃／170℃
180℃／190℃／200℃



（温度を200℃に設定した場合）

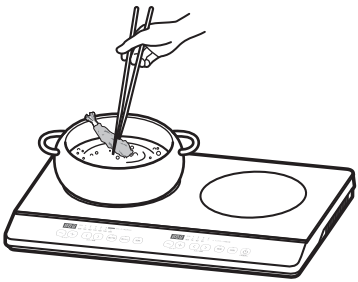
- 〈 を押すたびに温度が10℃下がります。
- 〉 を押すたびに温度が10℃上がります。

温度は目安です。調理物の種類や量、鍋の大きさなどにより、実際の温度と異なる場合があります。
様子を見て温度を調整してください。

7 油の温度が適温になったら揚げ物調理をする

⚠ 警 告

調理中はそばを離れない
●油温が急激に上がり、発火の原因になります。



■調理が終わったら

1 揚げ物 **を押す**

●点灯中のランプが消灯し、加熱が終了します。

2 冷却ファンが止まってから電源プラグを抜く

●電源ボタンで「切」にしてから約１分後に冷却ファンが止まります。
●トッププレート高温注意のランプが点灯している間はやけどにご注意ください。

⚠ 注 意

使用後しばらくは、トッププレートに手を触れない
●使用後しばらくは、トッププレートが熱くなっていますので、やけどの原因になります。
冷却ファンが止まるのを待ってから電源プラグを抜く
●不意にけがをしたり、故障の原因になります。

お知らせ ●「揚げ物」調理を開始してから約1時間経過すると自動で加熱を停止します。
続けて「揚げ物」調理を行う場合は最初から設定をしてください。

自動湯わかしをする



自動湯わかしボタン



電源ボタン

●自動湯沸かし中は、右ヒーターは使用できません。

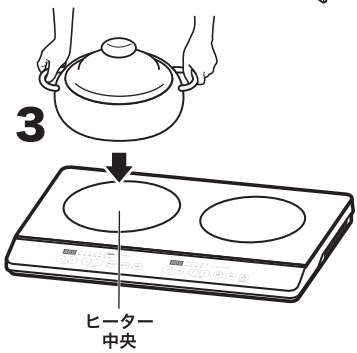
1 **電源プラグを**
コンセントに差し込む



2 **鍋またはやかんに水を入れる**

●水量は1～2Lにしてください。
それ以外の量では沸騰を検知できないことがあります。
●吹きこぼれを防ぐため、鍋ややかんの満水容量の
60%までにして、必ずふたをしてください。





3 **鍋をヒーターの中央にのせる**
(鍋底がヒーターの円の中に
おさまるように使用する)

4  **を押す（約2秒以上長押し）**

●電源ランプが点灯します。

5 

を押す

●湯わかしランプが点灯し、自動湯わかしが始まります。
●お湯がわくと、火力を「2」に下げて、約3分間保温します。
●保温後は自動で加熱を停止し、冷却ファンが約1分動作してから
運転停止し、電源が切れます。

（点灯）


お知らせ ●自動湯わかし中、火力調整はできません。
●自動湯わかし中、切タイマーは使用できません。

自動湯わかしをする

■自動湯沸かしを手動で停止させる場合

1 湯わかし **を押す**

●点灯中のランプが消灯し、湯沸かしが終了します。

2 冷却ファンが止まってから
電源プラグを抜く

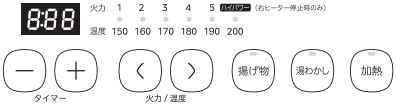
●電源ボタンで「切」にしてから約１分後に
冷却ファンが止まります。
●トッププレート高温注意のランプが
点灯している間はやけどにご注意ください。

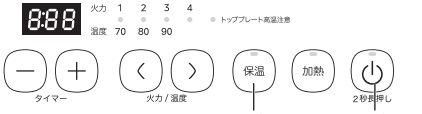
⚠ 注 意

使用後しばらくは、トッププレートに
手を触れない
●使用後しばらくは、トッププレートが熱く
なっていますので、やけどの原因になります。
冷却ファンが止まるのを待ってから
電源プラグを抜く
●不意にけがをしたり、故障の原因になります。

お知らせ
●トッププレートが熱いときは使用できないことがあります。
●トッププレートや鍋底が汚れたままで使用しないでください。
●常温の水以外（だし汁、スープ、ミルク、麦茶など）はわかさないでください。
●必ずふたをしてください。途中でふたを開けたり、やかんや鍋を動かしたり、水やお湯を
注ぎ足したりしないでください。（お湯の飛び散りが気になる場合は、ふたをずらしてください）
●鍋の材質や形状の影響で沸騰を検知できない場合があります。湯沸かし開始から
約15分経過しても沸騰が検知できない場合は自動で加熱を停止し、冷却ファンが
約1分動作してから止まったのち、電源が切れます。

保温をする





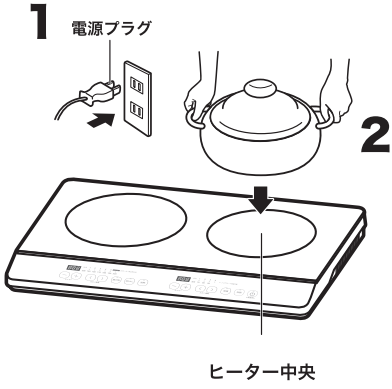
保温ボタン　電源ボタン

1 電源プラグを
コンセントに差し込む

2 鍋をヒーターの中央にのせる
(鍋底がヒーターの円の中に
おさまるように使用する)

3 **を押す（約2秒以上長押し）**

●電源ランプが点灯します。



保温をする

4 保温 を押す

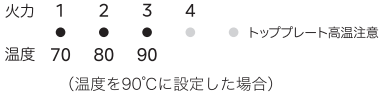
●保温ランプが点灯し、加熱が始まります。
●火力/温度表示ランプが「70」と表示されます。
（温度の初期設定は、70℃に設定されています）



5 〈 〉 を押して、温度を調節する

●温度は以下の
「3段階（70〜90℃の範囲）」に設定できます。

70℃／80℃／90℃



（温度を90℃に設定した場合）

● 〈 を押すたびに温度が10℃下がります。
● 〉 を押すたびに温度が10℃上がります。

温度は目安です。調理物の種類や量、鍋の大きさなどにより、実際の温度と異なる場合があります。
様子を見て温度を調整してください。

■保温が終ったら

1 保温 を押す

●点灯中のランプが消灯し、保温が終了します。

2 冷却ファンが止まってから 電源プラグを抜く

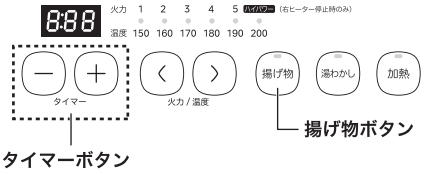
●電源ボタンで「切」にしてから約１分後に
冷却ファンが止まります。
●トッププレート高温注意のランプが
点灯している間はやけどにご注意ください。

⚠ 注 意

使用後しばらくは、トッププレートに
手を触れない
●使用後しばらくは、トッププレートが熱く
なっていますので、やけどの原因になります。
冷却ファンが止まるのを待ってから
電源プラグを抜く
●不意にけがをしたり、故障の原因になります。

お知らせ ●「保温」を開始してから約２時間経過すると自動で保温を停止します。
続けて「保温」を行う場合は最初から設定をしてください。

切タイマーを使うとき





■「加熱」で調理しているときは、切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ます。(「自動湯沸かし」のとき、切タイマーは使用できません)

- ●切タイマーの設定時間は、「1分～3時間」です。
- ●残時間は1分刻みで減ります。

1 調理中に (−) (+) を押すと、タイマー設定モードに入る

- ● (−) を押すと、デジタル表示に0:30が表示され、点滅します。
- ●約3秒間操作をしないと、タイマーが確定します。

(点滅)



2 再び (−) (+) を押し、タイマーを設定をする

- ● (−) を押すたびに、1分単位で分が減ります。
- ● (+) を押すたびに、1分単位で分が増えます。
- ● (−) (+) を長押しすると、10分単位で時間が減り(増え)ます。

(切タイマーを2時間15分に設定した場合)



3 タイマーを確定する

- ●時間設定後、設定した時間が約3秒点滅し、タイマーが確定します。
- ●タイマー確定後、タイマー時間がカウントされます。

(約3秒点滅後、カウント開始)



切タイマーを使うとき

4 **設定時間が経過すると、**
「ピッ」と電子音が鳴り、自動的に電源が切れる

●点灯中のランプとデジタル表示部が消灯します。

5 **冷却ファンが止まってから**
電源プラグを抜く

●電源ボタンで「切」にしてから約１分後に
冷却ファンが止まります。

⚠ 注 意

使用後しばらくは、トッププレートに
手を触れない
●使用後しばらくは、トッププレートが熱く
なっていますので、やけどの原因になります。
冷却ファンが止まるのを待ってから
電源プラグを抜く
●不意にけがをしたり、故障の原因になります。

切タイマーを取り消しするとき

●㊀㊉ を押し、時間を「0:00」にすると、
「0:00」が5秒点滅します。
その後、デジタル表示部が消灯します。

（約3秒点滅後、消灯）



お手入れのしかた

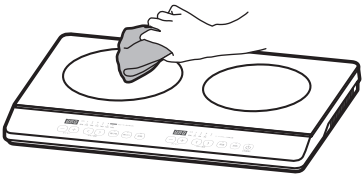
お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからおこなってください。

⚠注 意

シンナー、ベンジンなど使用しない
トッププレート以外に、磨き粉(粉末タイプ) やたわしを使用しない、水洗いはしない
使用するたびにお手入れをする
●汚れたまま使うと、変色やこびりつきの原因になります。

本体、プレート

軽い汚れは、よく絞ったふきんでふき取る
●油汚れや汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤をやわらかい布に含ませてふき取ってください。
●トッププレートの取れにくい汚れは、液体タイプの磨き粉を少量つけてこすり取ってください。

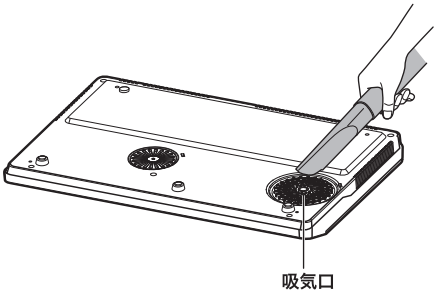


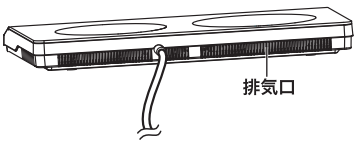
お知らせ

●トッププレートは、ご使用のたびにお手入れをしてください。
汚れたまま使用すると、変形やこびり付きの原因になります。

吸気口、排気口

掃除機でホコリを吸いとる
●ホコリが付いたままで使用すると故障や過熱の原因になります。





故障かな？！と思ったら

ご使用中に異常が生じたときは、つぎの点をお調べください。
それでも調子が悪いときは、ただちに電源プラグを抜いて、当社お客様相談室にご連絡ください。

こんなとき	お調べいただくこと／なおしかた
ボタンを押しても作動しない	●電源プラグが正しく差し込まれていますか？ →　プラグを確実に差し込んでください。
調理中に加熱が止まった	●切り忘れ自動OFF機能が働いています。 （調理中、一定時間ボタン操作をしないと、加熱を終了し、自動的に電源が切れます） →　一定時間加熱するときは、タイマーを使用してください。
タイマーが使用できない	●自動湯わかしボタンを使用して調理していませんか？ →　自動湯わかしではタイマー機能は使用できません。
火力が上がらない	●鍋底の温度が上がっている →　予熱時間が長すぎたりして、鍋底の温度が上がりすぎると自動的に火力を調整します。（火力表示は変わりません）温度が下がると、自動的に火力は元にもどります。
ハイパワーが使用できない	●右ヒーターを使用していませんか？ →　火力の組み合わせが、定格電力（1400W）を超えるため、右ヒーター使用中は左ヒーターでハイパワーは使用できません。（4ページ）
右ヒーターが使用できない	●左ヒーターで湯わかしボタンを使って調理していませんか？ →　火力の組み合わせが、定格電力（1400W）を超えるため、左ヒーターで自動湯わかし中は右ヒーターは使用できません。（4ページ）
調理中に「ブーン」、「ジー」、「チリチリ」、「キューン」などの音がする	●「ブーン」音は内部の熱を外へ逃がすためのファンが回る音です。 「ジー」、「チリチリ」、「キューン」などの音は通電音です。 →　異常ではありません。そのままお使いください。

故障かな？！と思ったら

こんなとき	お調べいただくこと／なおしかた
電子音が くり返し鳴り、 火力が上がらない	●加熱ができない鍋を使っていませんか？ → 「4. 使える鍋、使えない鍋（6〜7ページ）」を参照してください。 ●鍋がずれて置かれていませんか？ → トッププレートにある円の中心に鍋を置いてください。 ●鍋以外のものを置いていませんか？ → スプーンなどの鍋以外の小物は加熱できません。
調理中に鍋から 音がする	●鍋の種類によっては、「ジー」、「チリチリ」、「キューン」など共振して音が出ます。 → 異常ではありません。 鍋の位置をずらすか、置きなおすと止まることがあります。
土鍋がなかなか 加熱（沸とう） しない 時間がかかる	●IH対応の土鍋を使っていても、加熱に時間がかかることがあります。 → （調理例：16ページ／「お知らせ」IH対応の土鍋を使って調理した場合の炊き上がり時間の目安）

エラー表示

ご使用の際、問題が発生すると、
デジタル表示部に以下のエラー表示が出ます。

（表示例：C1）



※エラー表示以外の異常が発生した場合は18〜19ページの
「故障かな?!と思ったら」をご参照ください。

エラー表示	原　因	なおしかた
C1	鍋の温度が高い	トッププレートから高温の鍋を取り除き、トッププレートを冷ましてから電源を入れ直してください。 空だきをしていた場合は食材を入れてください。
C2	内部温度が高い	以下の内容を確認してください。 ・冷却ファンが止まっていませんか? ・吸気口、排気口を塞いでいませんか? ・周囲の温度が高くなっていませんか? ・本体の下に何か敷いていませんか? ・電源を切り、本体が冷えるのを待ってから使用してください。
EL EH	電源の電圧が異常	タコ足配線をやめ、単独でコンセントを使用してください。 またコンセントを変えてください。
E1 E2 E3 E4 E7 EU	内部回路の故障	日本美的サービスセンターへのお問い合わせください。

仕　様

品名	IHクッキングヒーター 2口	
品番	CIC-14GWT0C1	CIC-14GKT0C1
定格電圧	AC 100V	
定格周波数	50Hz/60Hz	
定格消費電力	1400W	
ヒーター	左ヒーター　:1400W、右ヒーター:700W(※1)	
火力調節 [左右合計1400W以内で調整可能(※1)]	左ヒーター　:200W相当/400W/600W/700W/1000W/1400W (6段階)(※1)	
	右ヒーター　:100W相当/300W相当/600W/700W (4段階)(※1)	
	揚げ物調理 :150℃/160℃/170℃/180℃/190℃/200℃ (6段階)(※2)	
	自動湯わかし :お湯がわくと、約300Wで約2～3分間保温し、その後自動加熱停止	
	保　　温:70℃/80℃/90℃ (3段階)(※2)	
切タイマー	1分～180分(3時間)	
本体質量（約）	4kg	
外形寸法（約）	幅520×奥行346×高さ54mm	
電源コード（約）	2m	
主な材質	PA樹脂、ポリプロピレン、ガラス	
原産国	中国	

●この商品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や周波数が異なる外国では使用できません。

（※1）火力をワット数で表示していますが、鍋の種類・形状・材質・材料などによって火力が弱くなったり加熱ができないものがあり、実際の消費電力とは異なることがあります。
（※2）温度は目安です。調理物の種類や量、鍋の大きさなどにより、実際の温度と異なる場合があります。

保証書

持込修理

品番	CIC-14GWT0C1		CIC-14GKT0C1
保証期間	本体	お買い上げ年月日	年　月　日より1年間
お客様	お名前 ご住所	〒	様　電話（　）
販売店	店名 住所		電話（　） 印

本書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。
上記「保証期間」中に故障が発生した場合は、商品と本書をご持参ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

- 所定記入欄が空欄のままですと、本書は有効とはなりません。記入のない場合は直ちにおい買上げの販売店にお申し出ください。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないように大切に保管してください。

〈無料修理規定〉

1.取扱説明書、本体添付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で、保証期間内に故障した場合は、無料修理いたします。
2.ご転居、ご贈答品等で修理依頼ができない場合には、下記に記載の連絡先までご相談ください。
3.保証期間内でも、次のような場合には有料修理となります。
(イ)使用上の誤りや不当な修理、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、落下等による故障及び損傷。
(ハ)火災、地震、風水害、ガス害、落雷、その他天災地変、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)一般家庭用以外（業務用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷。
(ホ)本書のご提示がない場合。
(ヘ)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かえられた場合。
4.本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.

*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。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（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ので、保証期間経過後の修理等について、ご不明の場合はお買い上げの販売店にお問い合わせください。
*保証期間経過後の修理、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。

本書に記載の内容とは異なる方法や目的で使用されますと、保証の対象外となります。
また、生じた損害についても弊社は一切責任を負いません。

商品の修理サービスについてのご相談

●修理、お取り扱いなどのご相談は、まずは、お買上の販売店にお申し付けください。
●転居や贈答品などでお困りの場合は、弊社のサービスセンターへお問合せください。

お電話でのお問合せ
日本美的サービスセンター
受付時間：午前10時～12時・午後1時～6時
0120-547-032（無料）
・PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。
・土日・祝日、年末年始、お盆期間は休業とさせていただきます。

Eメールでのお問合せ
cs_jp@feelcomfee.com
お問合せの際は、商品名・品番・ご相談内容・お名前・電話番号をご記入ください。

販売元：日本美的株式会社
大阪府大阪市港区弁天1-2-1大阪ベイタワー10F

Comfee'

... is how i feel !