

保証書

卓上 IHクッキングヒーター保証書		持込修理
取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。この製品は持込修理対象製品ですので、郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様負担となります。		
型 名	EZ-KG26	修理メモ
※お客様 お名前	電話番号	
ご住所	〒	
※お買い上げ日	※販売店名・住所・電話番号	
年 月 日		
保証期間 お買い上げ日より 本体1年		

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

- ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼にならない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
 - (ハ) 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・虫害・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)などによる故障および損傷。
 - (ニ) 一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
 - (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かえられた場合。
 - (チ) 消耗品などの交換。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およ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者(保証責任者)およ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などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 電話 (06) 6356-2451

愛情点検	長年ご使用の 卓上 IHクッキングヒーターの点検を！	
	こんな症状はありませんか ●ご使用中、コードや差込みプラグが異常に熱くなる ●トースプレートのひび割れなどが発生した ●焦げくさいにおいがする ●その他の異常や故障がある	ご使用中 止
	こんな症状のときは、故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。	

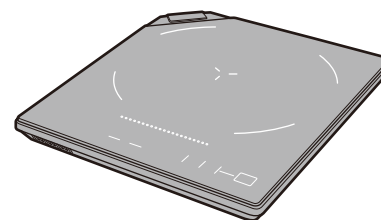
EZ-KG 型 (F)(E)(D)



家庭用

卓上 IHクッキングヒーター 型名 EZ-KG26型 取扱説明書

保証書つき



- このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

「ZOJIRUSHIオーナーサービス」で 製品登録をお願いいたします。

ZOJIRUSHIオーナーサービスではご登録いただいたお客様に消耗部品の特別価格販売など様々な特典をご用意しています。

【ZOJIRUSHIオーナーサービスWEBサイト】

<https://www.zojirushi-support.jp/>



- 「ZOJIRUSHIオーナーサービス」の登録についてはパソコン・スマートフォン・タブレットといった機器が必要です。
- 本サービスは、日本国内に居住する個人のお客様に限り、日本国内でのみ利用可能です。
- 通信費はお客様の負担となります。ご了承ください。

もくじ

お使いになる前に

安全上のご注意	2
使用上のお願い	5
各部のなまえ	5
使えるなべは？	7

使い方

調理のポイント	10
加熱調理をする	12
煮込み調理をする	14
あげもの調理をする	16
レシピのご案内	19
安全機能	19

お手入れ

お手入れ	20
------	----

困ったときに

故障かなと思ったとき	21
仕様	22
アフターサービス	23
お客様ご相談窓口	23
保証書	裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

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、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。

注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

禁止 してはいけない「禁止」内容です。

指示 実行しなければならない「指示」内容です。

警告



改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない

火災・感電・けがの恐れがあります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

水に浸けたり、水をかけたりしない
ショート・感電の原因になります。

ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししない

感電・けがの恐れがあります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの恐れがあります。

マグネットプラグや差し込みプラグをなめさせない
乳幼児が誤ってなめないように注意する

感電・けがの恐れがあります。

マグネットプラグにピンなどの金属片やごみを付着させない
感電・ショート・発火の原因になります。

排気口・吸気口やすき間にピンや針金などの金属物・異物を入れない

感電や異常動作をして、けがの恐れがあります。

交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

コードや差し込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。



コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

トッププレートに衝撃を加えない

万一ひびが入ったり割れたりした場合、そのまま使うと感電・異常動作・過熱の原因になります。このような場合はコンセントから差し込みプラグを抜いて使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

あげもの調理中はそばを離れない
油が少ない場合など油温が上がらず、発火の原因になります。

あげものをするときは、油の量は800g(約0.9L)以上で調理する。

油が少ない場合、油温が上がらず、発火の原因になります。

炒めものや焼きものをするときは予熱の火力は弱めにし、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。

炒めものや焼きものをするときはそばを離れない

警告



トッププレートには、なべ・やかん・フライパンなどの調理器具以外のものは載せない

●カセットコンロ・カセットボンベ・缶詰・湯たんぽなど
誤って加熱すると、火災・爆発・やけどの原因になります。

●レトルトパック・アルミ箔なべ・内側にアルミ箔を貼った紙パック・アルミ箔・アルミパック食品・金属製の灰皿やスプーンなど
破裂によるけがや、加熱によるやけどの恐れがあります。

※無水調理用のなべのふたなど、気密性の高いなべのふたをあたたまった状態のまま置くと、ふたが密着して取れなくなったり、トッププレートが割れ、感電やけがの原因になります。

●汚れ防止カバー（なべの下に敷いてトッププレートの汚れを防ぐもの）など
温度調節機能が正しく働かず、油温上がりすぎて、発火の原因になります。



差し込みプラグの刃（プラグの先端）や刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく

火災の原因になります。

差し込みプラグは根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う

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、発火の原因になります。

異常・故障時には、直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。

<異常・故障例> ・コードや差し込みプラグが異常に熱くなる ・コードに深い傷や変形がある
・コードを動かすと、通電したりしなかったりする ・トッププレートにひび割れなどが発生した
・冷却ファンが回らなくなった ・焦げくさいにおいがする ・ビリビリと電気を感じる など
このような場合は、すぐに差し込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

あげものをするときは底が変形していない平らななべを使う

温度制御が正しくできず、過熱の原因になります。

あげものをするときはなべを中央に載せる

温度制御が正しくできず、過熱の原因になります。

だし汁（スープ）・みそ汁・とろみのある食品（カレーやシチューなど）を加熱するときは、加熱前にかき混ぜる

液体や調理物を加熱していると、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけど・けが、トッププレートが破損する原因になります。

注意



使用中や使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているのを、手を触れない

やけどの恐れがあります。

排気口・吸気口をふさがない

テーブルクロスなどの上で使用し、排気口・吸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。

不安定なところで使わない

本体が傾いているとなべがすべり落ち、内容物がこぼれて、やけど・けがの恐れがあります。

本体になべを載せたまま持ち運ばない
なべがすべり落ちて、やけどの恐れがあります。

アルミシート・電気カーペットの上で使用しない

アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因になります。

安全上のご注意 つづき

注意	
 油煙が多く出たら電源を切る 油が高温になっているため、続けて加熱すると発火し、火災の原因になります。	水のかかるところや、火気の近くでは使用しない 感電・漏電の原因になります。
なべの下に紙、ふきん、ラップなどの樹脂類を敷かない 敷物が焦げたり、温度制御が正しくできずに発火の原因になります。	他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油は使用しない 温度制御が正しくできず、過熱して火災の原因になります。
空焼きや、過熱をしない やけど・調理物の発火・なべの破損の原因になります。	調理以外の目的で使用しない 過熱・異常動作し、発火・やけどの原因になります。
 使用時以外は、差込み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・火災の原因になります。	あげもの調理中は、飛び散る油に注意する やけどの恐れがあります。
差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って抜く 感電・ショート・発火の原因になります。	医療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医師とよく相談する 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

お願い	
■専用の電源コード以外は使用しない ■電源コードは他の機器に転用しない 故障・発火の原因になります。	■テーブルなどの上に長期間置いたままにしない 表面に脚ゴムの跡が残ることがあります。
■なべの種類により、温度が急激に上がるものがあるので注意する	■トッ ププレートの上で、IH炊飯ジャーなどの電磁誘導加熱の調理機器を使用しない 本製品が故障する原因になります。
■やけどに注意する なべや、なべの伝導熱によって本体が熱くなります。	■排気口の付近は熱くなるので、ものを置かない
■直火(ガス台)や電気ヒーター・IH調理器・IHクッキングヒーターなどの上に載せない 火災・故障の原因になります。	■底の薄いなべは強火で予熱すると赤熱するので注意する

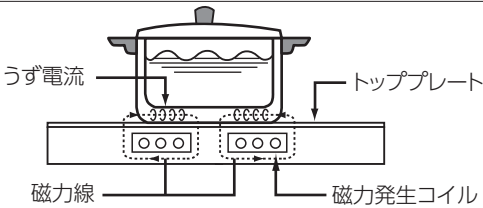
使用上のお願い

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・補聴器など
(雑音が入ったり、音が小さくなったりする原因になります。)
- キャッシュカード・ICカードなど
(記録が消える原因になります。)

IH加熱のしくみ

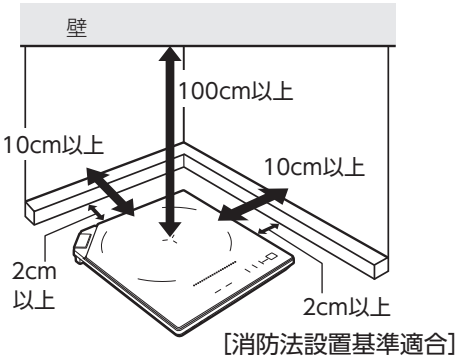
磁力発生コイルに高周波電流を流すと、コイル周辺に磁力線が発生します。この磁力線により、トッ ププレート上のなべ底にうず電流が生じて、なべ自体が発熱します。



設置場所について

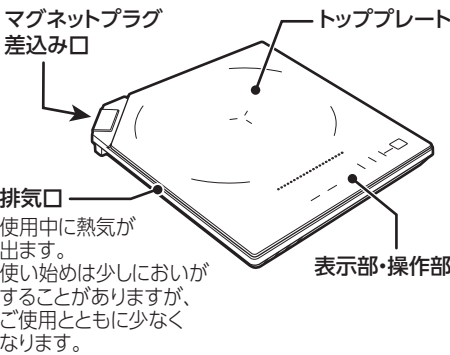
木製の壁・家具など周囲の可燃物から右図の離隔距離を保つようにしてお使いください。

- 片側(左右どちらか)は開放してください。
- 熱に弱いものの上で使わないでください。
(じゅうたん、ビニール製テーブルクロスなど)

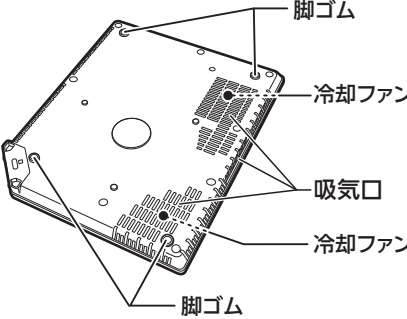


各部のなまえ

本体



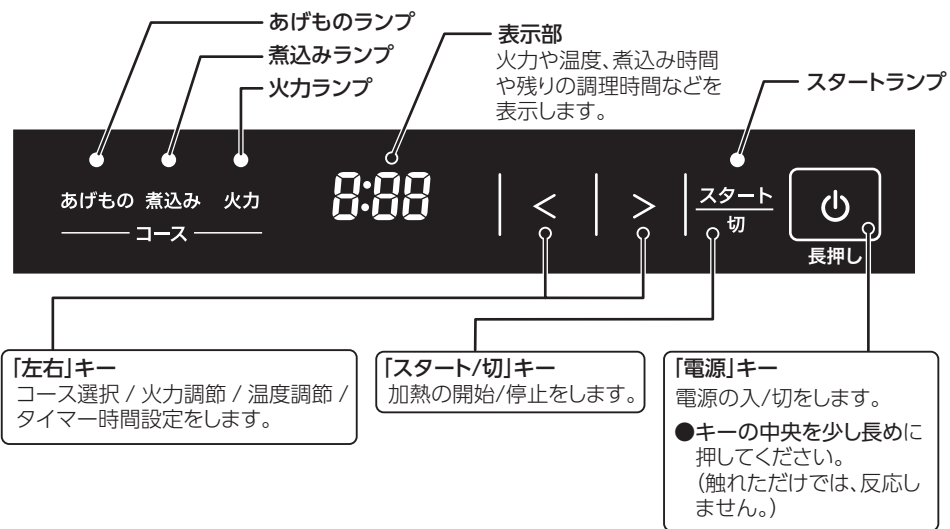
本体(裏面)



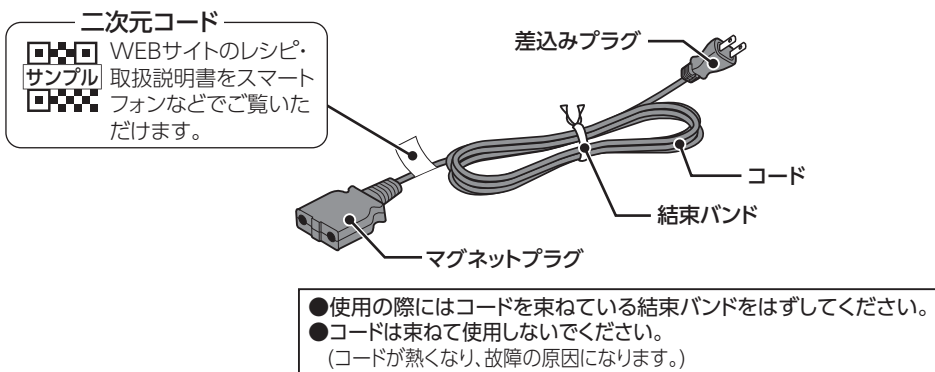
各部のなまえ つづき

操作部

- キーは確実に押してください。
- 調理中以外は10分以上キー操作をしないと、電源が切れます。



電源コード

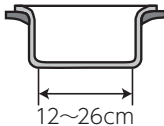
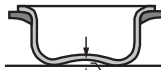


使えるなべは？

本製品では、材質や形状により使えるなべと使えないなべがあります。

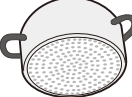
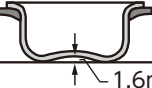
なべは、一般財団法人製品安全協会のSGマーク( )のあるなべをおすすめします。

- 下記の「使えないなべ」を使用した場合、発熱しなかったり、安全機能が働かないことがあります。

	使えるなべ	使えないなべ
材 質	コースにより使えるなべが異なります。 詳しくは、P.8をご覧ください。	製品の故障の原因になりますので、 使用しないでください。 ●アルミ ●銅 ●ステンレスで厚さが 1.5mm以上のもの ●耐熱ガラス ●陶磁器(土なべなど) ご注意 ●陶磁器(土なべなど)は、SGマーク ()があるなべや「IH用」 と記載されているなべでも使用しない ・形状によっては、製品が故障したり、 なべが破損するものがあります。 ・火力が弱くなったり、うまく調理がで きないものがあります。
大 き さ	●直径12~26cmのもの 	●直径12cm未満のもの ●直径26cmを超えるもの
底 の 形 状	コースにより使えるなべが異なります。 詳しくは、P.8をご覧ください。	●底が丸いもの(中華なべなど)   ●底に1.6mm以上の反りがあるものや 脚などがついていないもの  

使えるなべは？ つづき

- 底の薄いなべを使用すると、調理中に底が変形し、安全機能が働かないことがあります。底が変形したときは、すぐに使用を中止してください。
- あげものコースでは…
- 底の平らな天ぷらなべを使用してください。
 - なべの材質・形状や油の量などにより、表示と実際の温度がずれる場合があります。調理物のでき具合を見ながら温度を調節してください。

なべの材質		火力コース 煮込みコース	あげものコース
●鉄・鉄鋳物		 (反りが1.6mm未満)	 (反りが1mm未満)
●鉄ホーロー(耐熱性)		 (反りが1.6mm未満)	 (反りが1mm未満)
●ステンレス	 ・18-0 (SUS430など) ・18-8 (SUS304など) ・18-10 (SUS316など)	 (厚さが1.4mm以下) (反りが1.6mm未満) ●厚さ0.8mm以上の18-8、18-10ステンレスなべは、「使えるなべ」として見分けますが火力が弱くなります。	 (厚さが1.4mm以下) (反りが1mm未満) 火力が弱くなったり、[H13]が表示され、加熱できないものがあります。 ●表示と実際の温度がずれたり予熱時間が長くなる場合があります。 ●温度を低く設定してください。
●はり底のなべ (なべの底にステンレスなどを貼り付けている)		 (反りが1.6mm未満) 火力が弱くなったり、加熱できなかったりするものがあります。	 (反りが1mm未満) 火力が弱くなったり、[H13]が表示され、加熱できないものがあります。 ●表示と実際の温度がずれたり予熱時間が長くなる場合があります。 ●温度を低く設定してください。
●多層なべ		 ↑ 1.6mm未満	

使えるなべの見分け方

「火力」コース・「煮込み」コースで使えるなべの見分け方です。
P.8 のなべの材質・形状(反り、厚み)に適するなべで確認してください。
「あげもの」コースはこの方法では見分けることができません。P.16～17 をご覧ください。

- 使えるなべを見分けても、なべの材質や形状により、火力が弱くなる場合があります。
- なべの底がP.7の「使えないなべ」の形状であってもスタートランプが点灯することがありますが、安全機能が正しく動きませんので使わないでください。

1 プラグを接続する

①「マグネットプラグ」
②「差し込みプラグ」の順で接続する

2 なべに水を入れ中央に載せる

トッププレート中央の▽形を目安に載せる

3  キーを長押ししたあと、 キーを押す

全点灯したあと火力ランプが点滅します。

4 表示を確認する

○ 使えるなべは……

スタートランプが点灯し、火力が表示され、加熱を開始します。
確認したら、「スタート/切」キーを押してから「電源」キーを長押しし、電源を切ってください。そのまま放置するとなべが熱くなります。



✕ 使えないなべは……

[H04]が表示されます。



約7秒後に消灯



[H04]が表示されます。

約7秒後にブザーが鳴り、**[H04]** が消灯し、火力ランプが点滅します。

調理のポイント

加熱料理のメニュー例と火力調節の目安

火力 煮込み コース ●なべの種類、材料の種類・量などにより、火力を調節してください。

コース	火力						
表示の火力	1	2	3	4	5	6	7
消費電力 (約)	60W 相当 (とろ火)	190W 相当	310W 相当 (弱火)	500W	650W	800W (中火)	950W
メニュー							
煮る	寄せなべ・すき焼き						
煮込む	カレー・シチュー・おでん・肉じゃが					沸とう	
蒸す				茶碗蒸し		沸とう	
焼く			ホットケーキ			予熱	

予熱する場合は、加熱しすぎない(火力は弱めにする)ように注意してください。

		煮込み	火力調節のポイント
8	9		
1100W	1300W (強火)	自動調節	
			必ず沸とうさせ、沸とうしたら煮え具合を見ながら調節する
沸とう			
			必ず沸とうさせ、沸とうしたら火力を弱める
			材料に火が通ったら、「煮込み」コースに切りかえる
		煮込み	●とろみのある食品(カレーやシチューなど)を加熱するときはずきどきかき混ぜてください。
			沸とうしたら火力を弱める
			火力『6』に合わせて予熱し、焼き色を見ながら調節する

- 焼きもの・炒めものなど、少量の油を入れて加熱する場合は油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。火力「6」で予熱し、加熱しすぎないように注意してください。
- はり底のなべ・多層なべは、熱伝導性が良く温度が上がりやすいため、十分注意してください。使用するときは、火力「6」より低く設定してください。
- 消費電力(W数)はなべの種類や大きさによりかわります。

あげもの料理のメニュー例と温度調節の目安

あげもの コース ●矢印の範囲で調節してください。

温度	140	150	160	170	180	190	200	
揚げる					← 手作りコロッケ →			
				← 冷凍食品・天ぷら(魚介類) →				
			← フライ・串カツ・鶏のから揚げ →					
			← ドーナツ・天ぷら(野菜類) →					
	← 大学いも →							

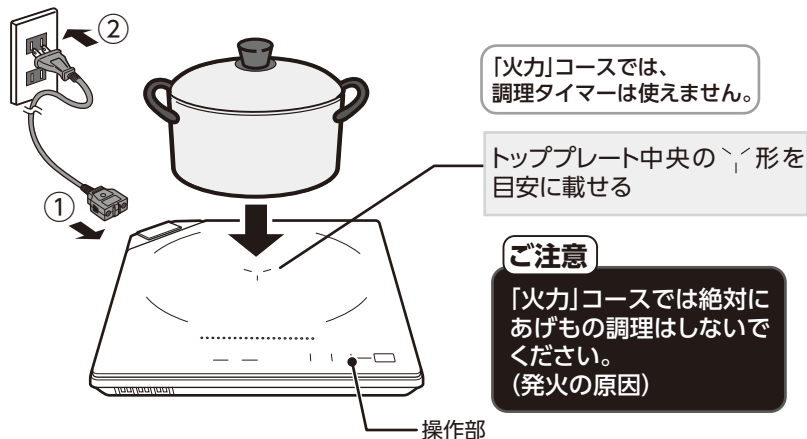
- なべの材質・形状や、油の量などにより、表示と実際の温度がずれる場合があります。調理物のでき具合を見ながら温度を調節してください。
- はり底のなべ・多層なべを使用する場合は、温度を低く設定してください。

上手に揚げるポイント

- 材料に合った温度で揚げる
- 新しい油を使う(細かな泡がたくさん出る油は古くなっています。)
- トппプレートが熱いときに調理しない
- あらかじめ加熱した油を使用しない
- 予熱を始めたら油を継ぎ足さない(調理中を含む)
- 天ぷらのときは、衣は冷水を使い、混ぜすぎない
- 材料を一度にたくさん入れない
- 油を汚さないものから順に揚げる
(野菜の天ぷら→魚介類の天ぷら→フライ→から揚げ)
- 揚げかすをこまめに取り
- すべて揚げ終わってから次の材料を入れる
- ドーナツなどの生地には必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる

準備 プラグを接続し、なべを中央に載せる

- 操作部にもの(ふきん・スプーンなど)や汚れなどが無い状態でプラグを接続し、操作してください。



1 [電源] キーを長押しする

ブザーが鳴り、電源が入ります。



2 < | > キーを押す、「火力」コースを選ぶ

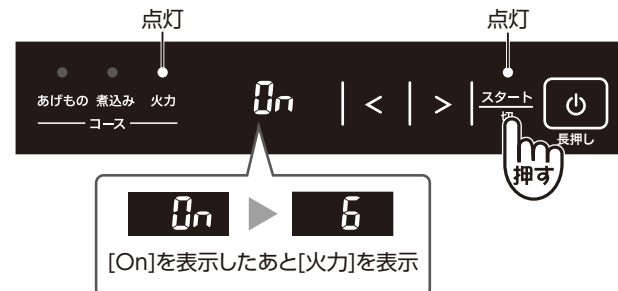
キーを押すたびにコースのランプ(点滅)が切りかわります。



3 調理を開始する

① [スタート/切] キーを押す

スタートランプと火力ランプが点灯し、加熱を開始します。

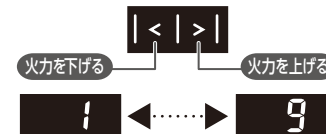


② 火力を調節しながら調理する

< | > キーを押す

1段階ずつの調節ができます。

- 火力「1」～火力「9」の9段階で調節できます。火力の目安は<調理のポイント>(P.10)をご覧ください。
- 火力は調理中いつでも変更できます。
- はり底のなべ・多層なべを使用するときは、火力「6」より低い火力に設定してください。



4 調理を終了する

① [スタート/切] キーを押す

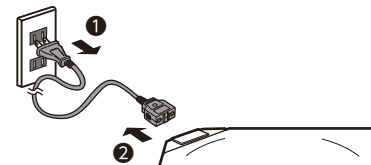
表示部に[OFF]を表示して加熱を停止し、火力ランプが点滅します。



② [電源] キーを長押しする

ブザーが鳴り、電源が切れます。

③ プラグを抜く



煮込み調理をする

煮込みコース

煮込みの前に…必ず沸とうさせて調理物を加熱する

- ① **火力コース** の手順1～3で加熱する (P.12,13)
- ② しっかり火が通ったら **スタート** 切 キーを押し、加熱を終了する

2 < | > キーを押し、「煮込み」コースを選ぶ

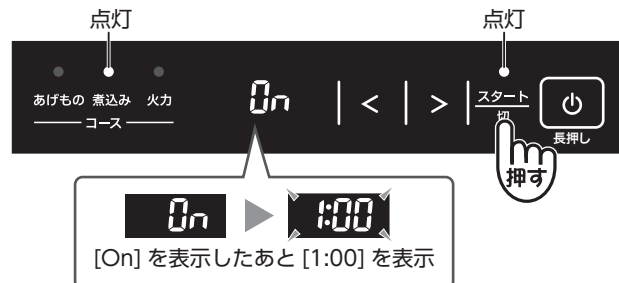
キーを押すたびにコースのランプ(点滅)が切りかわります。



3 調理を開始する

- ① **スタート** 切 キーを押す

スタートランプと煮込みランプが点灯し、加熱を開始します。



- ② < | > キーを押し、調理タイマーを希望の時間に設定する

「煮込み」コースでは必ず調理タイマーを設定してください。



●押し続けると早送りできます。

「左右」キーを押したあと、5秒間キー操作をしなければ表示されている時間に設定されます。(時間表示が点灯にかわる)

●調理タイマーは調理中いつでも変更できます。

調理タイマーの途中で調理を終了したいときは… **スタート** 切 キーを押す

●「煮込み」コースは温度センサーがなべ底温度を検知し、火かげんをコントロールします。沸とうさせずにじっくり味を染み込ませたいおでんやカレー・シチューなども簡単に調理できます。

4 ブザーが鳴り、自動的に加熱が停止する

表示部に[OFF]を表示して加熱を停止し、火力ランプが点滅します。

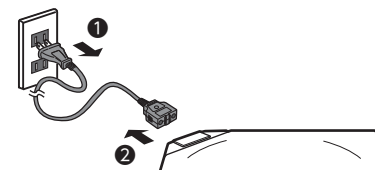


5 電源を切る

- ① **電源** 切 キーを長押しする

ブザーが鳴り、電源が切れます。

- ② プラグを抜く



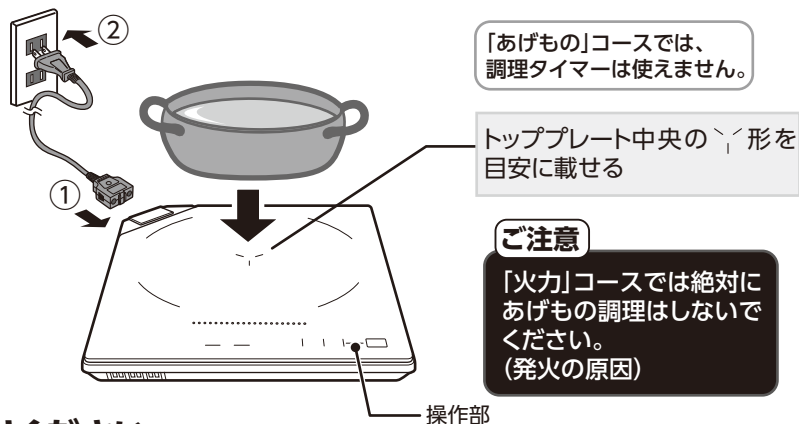
- 煮込み調理をするときは、ふたを使用してください。ふきこぼれそうなときは、ふたをずらして調節してください。
- 具が冷めている状態で「煮込み」コースを設定しないでください。冷めているときや途中でだし汁や具を追加するときは、再度「火力」コースで加熱調理したあと、「煮込み」コースに設定してください。
- 煮込み調理をするときは、ガスコンロなど他の調理器具で加熱したなべ(調理物)を載せないでください。温度制御が正しくできず、焦げやすくなります。
- 調理物はなべの底から3cm以上入れてください。量が少ないと、焦げやすくなります。
- カレーやシチューなどルウを使用するときや、みそ汁を調理したりあたためたりするときは、加熱前にかき混ぜてください。また、調理中もときどきかき混ぜてください。調理物が沈殿し、焦げることがあります。
- 調理物によっては突然沸とうして調理物が飛び散り、やけど・けがの恐れがあります。
- 調理物によっては長時間加熱するとふきこぼれたり焦げたりすることがありますので、注意してください。

あげもの調理をする

あげものコース

準備 プラグを接続し、なべを中央に載せる

- 操作部にもの（ふきん・スプーンなど）や汚れがない状態でプラグを接続し、操作してください。



必ずお守りください

温度制御が正しくできず、過熱や発火の原因になります。

- あげもの調理中はそばを離れないでください。
- なべは中央に載せてください。
- なべは底の平らな天ぷらなべを使用してください。(→P.8)
- あらかじめ加熱した油は使用しないでください。
- なべの下に紙やふきん・汚れ防止カバーなどを敷いたり、なべの片側を浮かして使用しないでください。
- はり底のなべ・多層なべを使用する場合は、温度を低く設定してください。(→P.8)
- 本体があたたかいときは、十分に冷ましてからお使いください。
- 途中で停止したりプラグを抜いたときは、なべ・本体・油を十分に冷ましてからお使いください。

油の量は

- 800g(約 0.9L) 以上入れてください。

1 [電源] キーを長押しする

ブザーが鳴り、電源が入ります。



2 < | > キーを押し、「あげもの」コースを選ぶ

キーを押すたびにコースのランプ(点滅)が切りかわります。



3 予熱をする

予熱時間の目安 10～20分

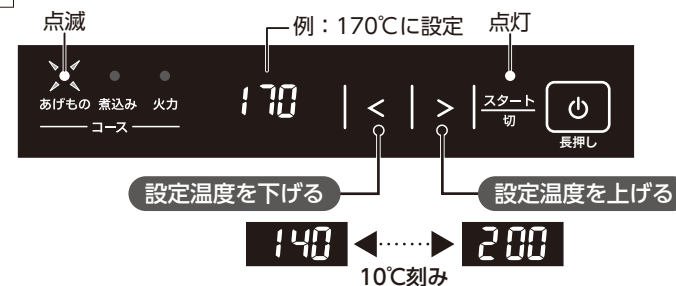
●油の量、なべの材質、設定温度によりかわります。

① [スタート/切] キーを押す

スタートランプが点灯・あげものランプが点滅し、予熱を開始します。



② < | > キーを押し、希望の温度に設定する



- 140℃～200℃まで、10℃刻みで温度を設定できます。
- メニュー例と温度調節の目安は、＜調理のポイント＞(P.10)をご覧ください。

●[H13]が表示される場合は、「あげもの」コースでは使えないなべです。使えるなべを使用してください。(→P.8)

4 ブザーが鳴ったら調理を開始する

予熱が完了すると、ブザーが鳴り、あげものランプが点灯にかわります。



●温度は調理中いつでも変更できます。

調理中に設定温度を変更した場合

変更した温度になるとブザーでお知らせします。

●調理中の温度より低い温度に変更した場合も、設定温度になるまであげものランプが点滅します。

5 調理を終了する

① **スタート 切** キーを押す

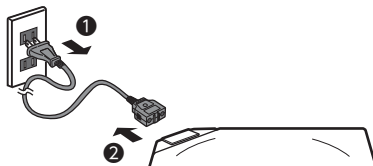
表示部に[OFF]を表示して加熱を停止し、火力ランプが点滅します。



② **電源** キーを長押しする

ブザーが鳴り、電源が切れます。

③ プラグを抜く



弊社WEBサイトでは、さまざまなレシピを掲載しています。



https://www.zojirushi.co.jp/recipe/list/search/?pr=ih_cooking&pn=ez-kg26

安全機能

異常温度上昇防止機能

ダブルセンサー(温度センサー)の働きで加熱を調節し、なべが高温になりすぎることを防止します。

切り忘れ防止機能

最後にキー操作をしてから2時間経過するとブザーが鳴り、自動的に加熱を停止し、切り忘れを防止します。
(「煮込み」コースは調理タイマーが切れるまで運転します。)

なべなし検知機能

なべがないとき、使えないなべを載せたときや途中でなべをはずしたときは、**[H04]**を表示して加熱を停止します。

小物検知機能

スプーンなどの小物を置いたときは、**[H04]**を表示して加熱を停止します。

お手入れ

必ずプラグを抜き、本体が冷めたことを確認してから行ってください。

- 次のものは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・漂白剤など(変色・割れ・劣化・腐食の原因)
 - ・ナイロンたわし・ブラシ・金属製のもの・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面・研磨剤入り洗剤など(表面が傷つく原因)
- 化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。(表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因)
- トップレート以外の部分にみがき粉は使用しないでください。(表面を傷つける原因)
- 本体に直接水をかけたり、水洗いはしないでください。(感電・故障の原因)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。

●お手入れはご使用ごとに行ってください。
汚れたまま使用すると、調理物・油が焼きついて取れにくくなります。

トップレート

- 軽い汚れ…………… 水に浸して固く絞った柔らかい布でふき取る
- 油汚れ…………… ①ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ、固く絞りふき取る
②水に浸して固く絞った柔らかい布でよくふく
- 取れにくい汚れ…… クリームタイプのみがき粉を丸めたラップに少量つけて、軽くこすり取る
(虹色)変色

本体

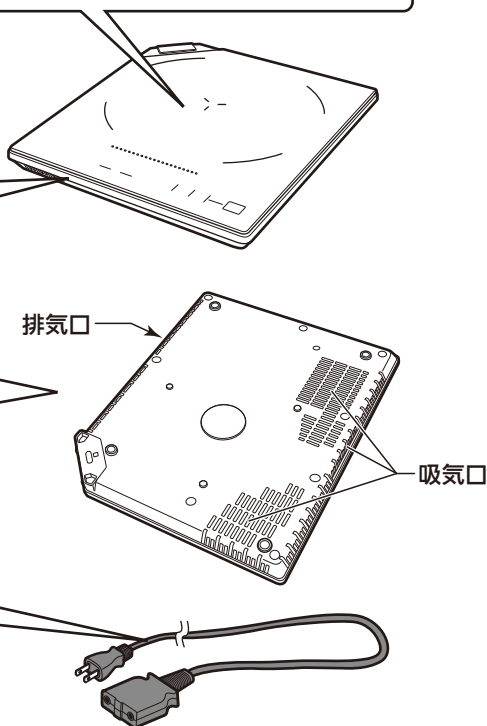
水に浸して固く絞った
柔らかい布でふき取る

排気口・吸気口

掃除機でほこりを吸い取る
(ほこりがついたままで使用すると、
故障の原因になります。)

電源コード

乾いた柔らかい布でふく



故障かなと思ったとき

●修理を依頼される前に、一度お調べください。

こんなときは	お調べいただくこと	直し方
「電源」キーを押しても通電しない ランプが点滅・点灯しない	差し込みプラグ・マグネットプラグが確実に差し込まれていますか? ご家庭のブレーカーやヒューズが切れて(落ちて)いませんか? 「電源」キーを長押ししていますか?	差し込みプラグ・マグネットプラグを正しく接続してください。 定格15A以上のコンセントを単独で使用してください。 「電源」キーを長押ししてください。
調理中に突然ブザーが鳴り、加熱が止まる	なべの位置が中央からずれていませんか? なべを載せていますか? 調理中になべをはずしませんでしたか? 「火力」コースや「あげもの」コースを使用中に、最後にキー操作をしてから2時間経過していませんか?	調理中になべなし検知機能が働くと、加熱を停止します。 なべの位置を確認し、再度キー操作をしてください。 最後にキー操作をしてから2時間経過するとブザーが鳴り、自動的に加熱を停止し、切り忘れを防止します。
調理タイマーが設定できない	「火力」コースや「あげもの」コースを使用していませんか?	「煮込み」コースでのみ設定できます。
キー操作を受け付けない	操作部に手を触れたままプラグを接続していませんか? 操作部にもの(ふきん・スプーンなど)を置いていませんか? 操作部が汚れていませんか?	操作部にものや汚れなどがない状態で約10秒経過してから、再度操作してください。
調理中に「ブーン」「ジー」「キーン」という音がする	冷却ファンの風切り音やなべの種類により音が発生することがあります。	異常ではありません。 そのままお使いください。 (なべの位置をずらすか載せ直す)と、音が止まることがあります。
電源を切ってもしばらく音がする	電源を切っても本体内部の温度が高いときは冷却ファンが作動します。	温度が下がると自動的に停止します。
「スタート/切」キーを押すと、 [H04]が表示され、約7秒後にブザーが鳴り、表示が消灯する	なべを載せていますか? なべの位置が中央からずれていませんか? 使えないなべを載せていませんか? スプーンなどの小物を置いていませんか?	使えるなべをトップレートの中央に載せてください。 (→P.7~9) トップレートの上になべ以外のものを置かないでください。
[H08]が表示される	ふきこぼれたり、操作部に水や油などがついたりしていませんか? 「電源」キー以外のキーを長押ししていませんか? (「左右」キーを押して調理タイマーを設定するときを除く)	電源を切り、水や油などをふき取ってください。 電源を切り、再度設定してください。
[H13]が表示される	底が1mm以上反っていたり、変形したなべを使用していませんか? 使えない材質のなべを使用していませんか?	「あげもの」コースでは使えないなべです。使えるなべを使用してください。(→P.8)

故障かなと思ったとき つづき

こんなときは	お調べいただくこと
電源コードが熱くなる	使用中は電源コードが熱くなる場合がありますが、異常ではありません。
電源プラグを抜き差ししたときに火花が飛ぶことがある	瞬間的な放電によるものです。異常ではありません。
コースが切りかわらない	スタートランプ点灯中は、コースの切りかえはできません。 「スタート/切」キーを押して加熱を停止してから、再度設定してください。
あげものコースで予熱を完了したときに表示と実際の温度がずれる	なべの材質・形状や油の量などにより、表示と実際の温度がずれる場合があります。調理物のでき具合を見ながら温度を調節してください。

以上の処置で直らない場合や、表示部に **E○○** が表示されたときは…

故障です。
差込みプラグを抜き、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご相談ください。

仕様

型 名	EZ-KG26
電 源	交流100V 50/60Hz
消 費 電 力	1300W
機 能	火 力 (約) 60W相当～1300W
	煮 込 み (調理タイマー) 1分～9時間30分
	あげもの (約) 140℃～200℃
コ ー ド の 長 さ	1.9m
外形寸法 (約cm)	幅30.5×奥行36.5×高さ3
質 量	約3.1kg

- 運転を停止しても、差込みプラグが差し込まれていると、約1.2Wの電力を消費します。
- この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary.
After-sales service for this appliance is not available outside of Japan.
此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿使用于其它地区。另亦无法对此提供售后维修服务。
此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。另亦無法對此提供售後維修服務。
본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.

アフターサービス

- 1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い**
必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼されるとき
「故障かなと思ったとき」(P.21～22)をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。
＜保証期間中＞
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。
＜保証期間を経過しているとき＞
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。
- 4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間**
※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

お客様ご相談センター

フリーダイヤル

0120-345135

携帯OK

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

- 一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけません
- 電話でのお問い合わせ……TEL (06) 6356-2451 (有料)
- FAXでのお問い合わせ……FAX (06) 6356-6143 (有料)

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・FAX 番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」の個人情報は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために、弊社グループ会社および協力会社との間で共同利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

ホームページのご案内

象印マホービン お客様サポートサイト

<https://www.zojirushi.co.jp/toiawase/>

