

# ご使用前に鍋・フライパン・ケトルの鍋底をご確認ください

**警告** ●火災・感電・けが・やけどの原因になります。



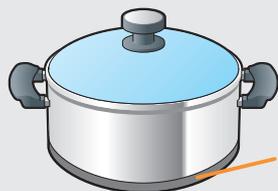
## 鍋底がはがれかけた鍋は使用しない

鍋底が、はがれかけた状態で加熱するとはがれた部分が異常過熱し、赤熱するおそれがあります。トップレートが局所過熱し、破損（ひび割れ）・変色する原因となります。

禁止

下記のような鍋底を貼り合わせた鍋などで、鍋底にはがれや変色のある、鍋・フライパン・ケトルは使わないでください。

### 鍋底を貼り合わせた鍋（例）



鍋底に別部材を貼り付け圧着した鍋

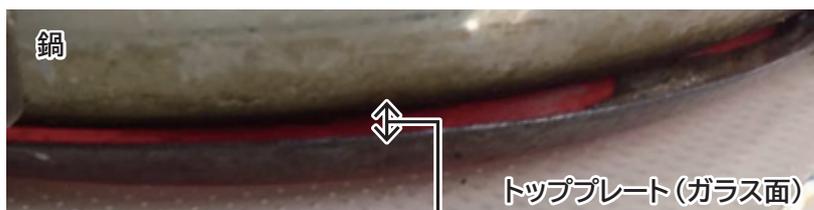
### ご注意

- 鍋底のはがれた部分は、加熱すると調理物に熱が伝わらず、鍋底のはがれた部分だけが異常過熱することで、変色します。
- 鍋底にはがれや変色のある、鍋・フライパン・ケトルは、ご使用を続けるとトップレートが変色したり破損（ひび割れ）するおそれがあります。

## 鍋底がはがれた鍋（例①）



鍋底がはがれて変色している

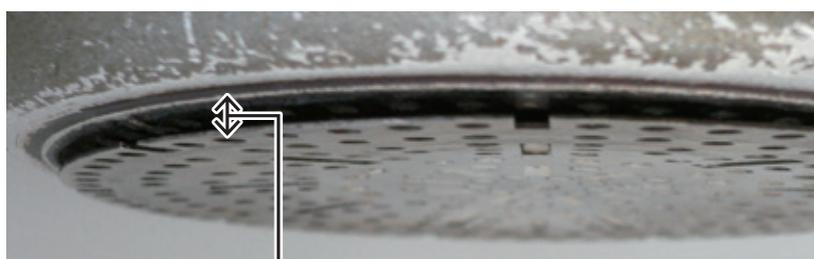


鍋底がはがれかけた状態で加熱し、はがれた部分が異常過熱して赤熱している

## 鍋底がはがれた鍋（例②）



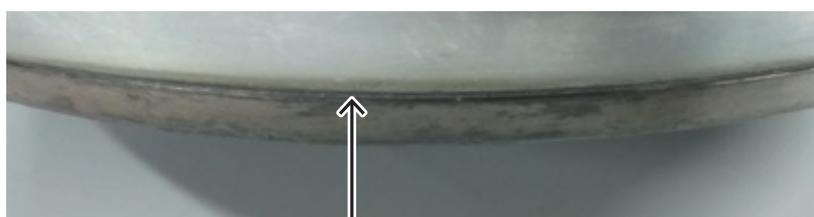
鍋底がはがれてすき間がある



## 鍋底がはがれた鍋（例③）



鍋底にはがれはないが、黒っぽく変色している



見た目では鍋底にはがれはない

※鍋底が変色した鍋は、見た目では鍋底がはがれてないように見えても、内側がはがれています。

# 鍋底を貼り合わせた鍋・フライパン・ケトルについて対応のしかた

| 現象   | ここを確認   | 対応のしかた  |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>●  と表示され、加熱が停止した<br/>(鍋底の異常過熱を検知)</li> </ul> | 鍋底がはがれている   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 鍋底がはがれかけている場合は使用しないでください。                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鍋底のはがれた部分は、調理物に熱が伝わらず、鍋底のはがれた部分だけが異常過熱するおそれがあります。</li> <li>・ ご使用を続けるとトッププレートが変色したり破損(ひび割れ)するおそれがあります。</li> </ul> </li> </ul>  |
|  | 鍋底が変色している   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 鍋底が変色している場合は使用しないでください。                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鍋底の黒っぽく変色した部分は、見た目では鍋底がはがれていないように見えても、内側がはがれています。</li> <li>・ 鍋底のはがれた部分は、調理物に熱が伝わらず、鍋底のはがれた部分だけが異常過熱するおそれがあります。</li> <li>・ ご使用を続けるとトッププレートが変色したり破損(ひび割れ)するおそれがあります。</li> </ul> </li> </ul>   |
|  | はがれや変色はない<br>または、貼り合わせた鍋ではない  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 鍋をIHヒーターの中央に置いて再度ご使用ください。                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 特に小径鍋や鍋底に凹凸がある場合は、IHヒーターの中央に置いていないと、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できないため、加熱を停止する場合があります。</li> </ul> </li> <li>● 鍋底やトッププレートの上に、汚れや水が付着している場合や、鍋底の反りなどが原因で、鍋底の温度が正しく検知できない場合があります。<br/>汚れや水を取り除き、鍋底を確認してください。</li> <li>● 鍋をIHヒーターの中央に置いても加熱が停止する場合は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にご相談ください。</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>● お湯が沸かない</li> <li>● 火力感がない</li> </ul>  | 鍋底がはがれている<br>または、鍋底が変色している  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 鍋底の異常過熱を検知して火力を下げています。<br/>鍋底がはがれた鍋や、鍋底が変色した鍋は使用しないでください。</li> </ul>   |
|  | 「鍋確認」が表示され点滅している<br> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 「鍋確認」が表示され点滅している場合は、「切」を押して加熱を一度停止させ、鍋がIHヒーターの中央に置いていることを確認してから再度ご使用ください。                             <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 特に小径鍋や鍋底に凹凸がある場合は、IHヒーターの中央に置いていないと温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できないため、火力を下げる場合があります。</li> </ul> </li> <li>● 鍋底を確認し、はがれや変色がある場合は使用しないでください。</li> <li>● 鍋をIHヒーターの中央に置いて同じ現象を繰り返す場合は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にご相談ください。</li> </ul>               |
|  | 鍋底が平らで、トッププレートに密着している   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 鍋底の形状によっては、数分間自動で火力を下げて鍋底の温度検知を行います。検知終了後、設定火力に戻りますので、そのままご使用ください。</li> <li>● 鍋がIHヒーターの中央からずれている場合は、IHヒーターの中央に置いてください。</li> <li>● 鍋底やトッププレートの上に、汚れや水が付着している場合や、鍋底の反りなどが原因で、鍋底の温度が正しく検知できない場合があります。<br/>汚れや水を取り除き、鍋底を確認してください。</li> </ul>   |



## クッキングヒーターで使える鍋と使えない鍋

IHヒーターでは材質や鍋底の形状などによって、使える鍋と使えない鍋があります。一般財団法人 製品安全協会の  または  付きの鍋などをおすすめします。

なお、陶磁器（土鍋など）、直火用焼網は、 または  付き、IHで使えると表示しているものでも使わないでください。

### 使える鍋などの材質

| 材質   |                              | 鉄・ステンレス加熱   | オールメタル加熱  |
|--|------------------------------|---|---|
| 鉄・鉄铸件・鉄ホーロー<br>           |                              | <br>※ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります。   | <br>※ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります。   |
| ステンレス  | 鍋底に磁石がつくもの（有磁性／18-0）         |    |    |
|  | 鍋底に磁石がつかないもの（非磁性／18-8、18-10） | <br>※鍋の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります。  | <br>※鍋の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります。  |
| 多層鍋  | 間に鉄を挟んでいるもの（鍋底に磁石がつくもの）      | <br>※間に挟んでいる材質で、火力が変わります。  | <br>※間に挟んでいる材質で、火力が変わります。  |
|  | 間にアルミを挟んでいるもの（鍋底に磁石がつかないもの）  | <br>加熱できません  | <br>※間に挟んでいる材質で、火力が変わります。  |
| アルミ・銅<br>               |                              | <br>加熱できません  | <br>※軽いものは火力が弱くなります。（調理物と合わせて約1kg以上で使用してください）アルミ両手鍋は、鍋が変形しやすいので炒め物や空だきをしないでください。   |
| ガラス・陶磁器（土鍋など）・直火用焼網<br> |                              | <br>加熱できません<br> または  付き、IHで使えると表示しているものも使えません。 | <br>加熱できません<br> または  付き、IHで使えると表示しているものも使えません。 |

### 使える鍋などの形状

鍋底の直径

左右IH…12～26cm  
(HT-40Cシリーズで左右同時に使う場合は、最大外径約24cm以下の鍋をお使いください)



直径

最大外径

中央IH…  
Nシリーズ、HT-M7STF:12～18cm  
Mシリーズ :12～20cm

鍋底の形状

平らなもの 

反りが3mm以上、丸いもの、外側に反っているもの、脚があるものは使えません。





鍋底の直径

左右IH…15～26cm



直径

鍋底の形状

平らなもの 

反りが1mm以上、丸いもの、外側に反っているもの、脚があるものは使えません。





- ※ アルミ製容器やバック（うどん等が入っている簡易容器）など、鍋以外のものを使用しないでください。
- ※ アルミ・銅鍋、間にアルミを挟んでいる多層鍋ではオールメタル加熱時最大2.6kWの火力が得られます。鍋の材質や形状、大きさによって火力が約20～30%弱くなる場合がありますので、料理の仕上がり具合を確認しながら、火力・時間を調節してください。
- ※ 底の薄い鍋（厚さ0.8mm以下）や反りがあるフライパン・鍋を強火で予熱すると赤熱する場合があります。
- ※ 底の薄い鍋（厚さ0.8mm以下）や鍋の底にステンレスを貼り付けた鍋などは、空だきや強火の加熱で鍋が反るなど変形する場合があります。念のため、鍋などのご購入時にご確認いただくとともに、火力にも十分注意してください。
- ※ 使用中に鍋から「ジー」「カチカチ」「キーン」などの音が出る場合があります。これは鍋自体の振動であり、異常ではありません。火力を下げたり、鍋の位置をずらしてください。音が止まる場合があります。
- ※ トッププレートの上にスプーンや金属製小物などの調理器具以外のものは置かない。