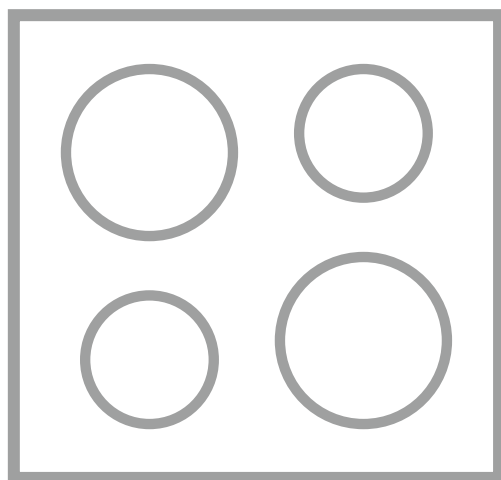


▶ IKE74470FB

ユーザーマニュアル
IH クッキングヒーター

USER MANUAL



AEG

目次

1.安全上のご注意（必ずお守りください）	3
2.設置について.....	7
3.製品説明	8
4.ご使用方法	10
5.フレキシブルクッキングエリア	13
6.上手に使うヒント	18
7.お手入れと清掃	21
8.トラブルシューティング.....	22
9.仕様	25
10.環境保護	26
11.愛情点検	26
12.アフターサービスおよび修理規定	27
13.修理のご依頼について	28
製品保証書	29

機能を十分にご活用いただくために

AEG 製品をお買い上げいただきありがとうございます。本製品は、お客様がより快適で便利にお使いいただけるよう、従来にはなかった革新的な技術を搭載し、その性能が長期間に渡って発揮されるよう製造されています。

搭載された新たな機能を十分にご活用いただくために、ご使用前にこの取扱説明書のすべての項目に目をお通しください。

カスタマーサービスおよび点検・修理

点検・修理に関するお問い合わせの際は、モデル名や発生している症状の詳細をお知らせください。詳しくは「修理のご依頼について」の章をよくお読みください。モデル名、製品番号 (PNC)、製造番号 (S.N.) などの製品情報は、この取扱説明書内の製品保証書に記載されています。



このマークの後に、「警告」「注意」に関する事項が書かれています。本製品の機能保護や安全のため、必ずお守りください。



このマークの後に、本機を安全かつ有効に利用するための情報が書かれています。

1. 安全上のご注意（必ずお守りください）




1.1 安全にお使いいただくために

- ・ ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- ・ ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。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**：人が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合。

 **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場合。

（絵表示の例）

	は、しては いけない「禁止」 の内容です。		一般的な禁止		分解禁止		水濡れ禁止		接触禁止		濡れ手禁止
	は、必ず実行 していただく 「強制」の内容 です。		必ず行う								

※ お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

警告



本製品は一般家庭で使用することを想定して設計されています。業務用途、医療施設、介護施設などでは使用できません。一般家庭以外での使用における故障は、アフターサービスなどの対象外となります。



本機はプラグ式です。単相 200V で定格 30A 以上のコンセントを単独で使用してください。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することがあります。



交流単相 200V 以外では使用しないでください。火災・感電・故障の原因になります。

 警告


火災・関電・けが・やけどの原因になります。

揚げ物調理は

- ・ 揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火の恐れがあります。
- ・ 揚げ物調理中は、そばを離れないでください。
- ・ 指定の鍋以外は、絶対に使わないでください。指定の鍋以外を使用すると温度調整機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
- ・ フライパンは、使わないでください。
- ・ 鍋底が反ったり変形しているものは使わないでください。
- ・ 油は500g～800gの範囲で使用してください。油量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
- ・ 鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わないでください。



- ・ 油煙が多く出たら電源を切ってください。
- ・ 鍋はIHヒーターの中央に置いてください。



- ・ 電源コードが破損した場合、危険を防止するため、製造業者もしくはその代理店または同等の有資格者のみがコードの交換を行います。必ず修理依頼窓口にご相談ください。



- ・ P（パワー）の火力は絶対に使わないでください。
- ・ タイマーを使っでの調理は行わないでください。

調理の際は



- ・ 加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないでください。水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸騰（突沸）して飛び散ったり、鍋が飛び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れる恐れがあるため、加熱や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。



- ・ 鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れないでください。
- ・ 炒め物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理をするときは、そばを離れたり加熱し過ぎないでください。使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火する恐れがあります。加熱し過ぎないように火力をこまめに調節してください。
- ・ 鍋底が薄いもの、反っているものは赤熱することがあります。



















- ・ 市販の汚れ防止シート（電磁調理器カバー）を使わないでください。鍋の温度が正しく検知できず、発火の恐れがあります。※ トッププレートの上ののせて、その上で調理することでトッププレートの汚れを防ぐものです。



- ・ 調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜてください。

 警告

 <p>改造はしないでください。正規の修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。発火したり、異常動作してケガをすることがあります。修理はお買い上げの販売店、または修理依頼窓口にご相談ください。</p>	 <p>電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたりしないでください。また重い物を載せたり、挟み込んだり、加工しないでください。電源コードが破損し火災・感電の原因になります。</p>
 <p>使用後は電源が切れていることを確認してください。火災の恐れがあります。</p>	 <p>本機は室内用です。室外や雨のあたる可能性のある場所で使用しないでください。室外でのご使用は、アフターサービスなどの対象外とさせていただきます。また食品の補償等、製品修理以外の責はご容赦ください。</p>
 <p>本機はビルトイン専用機種です。キッチンへの据え付け・結線は専門技術者以外は絶対に行わないでください。火災や感電・ケガの恐れがあります。</p>	 <p>トッププレートは硬質ガラスと同じです。重い物を上に落とさないでください。万がトッププレートに亀裂が入った場合は電源を切り、本機専用ブレードを切って使用中を中止し、すぐに修理を依頼してください。</p>
 <p>トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものは置かないでください。下記のものには特に注意してください。誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因になります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ カセットコンロ、ボンベ、缶詰など ・ アルミ製容器やパック（うどん等が入った簡易容器）、アルミホイル包んだ食物、レトルトパック（アルミ箔を使用しているパック）、紙パック（内側にアルミ箔を貼ったもの）、アルミ箔など ・ 金属物質（ナイフ、フォーク、スプーン、鍋蓋、ベットの首輪など） ・ その他可燃物や引火物（まな板、ふきん、紙、油など） 	 <p>子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせないでください。乳幼児に触れさせないでください。火災・感電・けが・やけどの原因になります。</p>  <p>カーテン等可燃物の近くで使用しないでください。火災の恐れがあります。</p>  <p>本機は家庭用です。業務用としての使用はできません。</p>  <p>水につけたり、かけたりしないでください。感電・ショート・故障の原因になります。</p>  <p>ぬれた手で、電源プラグを抜き差ししないでください。感電やけがの原因になります。</p>
 <p>電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込んでください。感電・ショート・発火・発煙の原因になります。</p>	 <p>電源プラグの刃および刃の取り付け面にホコリが付着している場合はふき取ってください。ホコリが付着したまま電源プラグを差し込むと、ショート・火災の原因になります。</p>
 <p>コンセントが傷んだり、差し込みがゆるいときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因になります。</p>	 <p>調理器具は、必ず底がクッキングゾーン面をおおうように置いてください。噴きこぼれた時クッキングゾーンの上に残り、発火の原因になります。</p>

 警告


他の機器（ガスコンロなど）や、他のクッキングゾーンであらかじめ加熱した油を使用しないでください。安全機能がはたらかず、異常加熱し火災の原因になります。



缶詰やアルミ箔、ナイフ、フォークなど、鍋以外のものを載せないでください。破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因になります。



火気を近づけないでください。感電・火災の原因になります。

 注意


クッキングゾーンは磁力線が出ているため、磁気に弱いものは近づけないでください。ラジオ・テレビなど（雑音の原因）キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券・携帯電話など（記憶が消える原因）



機械に異常が生じたり、動かなくなった場合は事故防止のため、すぐに専用プレーカーを落とし、お買い上げの販売店、または修理依頼窓口に必ず点検修理をご依頼ください。



クッキングゾーンの上で鍋類をすらないでください。クッキングゾーン表面を傷付けることがあります。



糖分を含んだものや、溶けたプラスチックなどがトッププレートにこぼれた場合は必ず余熱表示ランプが消え、完全に冷めるまでの間にはぎ取ってください。完全に冷え切ってしまうとトッププレートに亀裂が入る恐れがあります。



クッキングゾーンの上では直接調理しないでください。アルミホイルに包んだ食物を直接焼いたり缶詰めのフタを開けずにクッキングゾーン上で熱したりはできません。発火や異常動作することがあります。



トッププレート操作部に熱い鍋を載せないでください。故障の原因になります。



揚げ物調理中は、飛び散る油に注意してください。やけどの原因になります。



プラスチックやアルミニウムの調理器具を使わないでください。容器が溶ける恐れがあります。



使用中、使用後しばらくはヒーターおよびその付近や鍋、鍋のトッ手などの金属部に触れないでください。高温ですのでヤケドをすることがあります。



調理器具の底やクッキングゾーン部分が濡れている状態では使用しないでください。クッキングゾーンを加熱した場合お湯が飛び散る恐れがあります。











鍋の下に紙などを敷かないでください。鍋の熱で紙が焦げたり、発火の原因になります。



使用中は、本機から離れないでください。調理物が発火することがあります。



本機を調理以外の目的に使用しないでください。暖房や乾燥には使用しないでください。

 注意			
	キャビネット（本機下側）に調味料・食品などを置かないでください。調味料・食品などの変質の原因になります。		トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により本機が故障する原因になります。
	地震が発生したら、あわてず電源を切ってください。揺れの大きいときは、まず身の安全を確保してから揺れのおさまるのを待ち、電源を切ってください。火災やケガの原因になります。		心臓用ペースメーカーをお使いの方は本機のご使用にあたって医師とよくご相談ください。本機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。
	お手入れは本機が冷えてから行なってください。やけどの原因になります。		クッキングゾーンが使用されているときは、熱される可能性があるため、金属物質（スプーンや鍋蓋など）を置かないでください。
	空だきしたり、加熱し過ぎないでください。やけどをする恐れがあります。鍋を傷めたり、トッププレートを汚す原因になります。水分が少ない調理は、空だきに近い状態になるため火力を強くし過ぎないようにしてください。		

1.2 取り扱い上の注意

- ・ 本機の設置は、必ず設置マニュアルに従って、施工技術者が行ってください。
- ・ 魚焼きグリル・もち網など金網状の調理器具は熱伝導がうまく行われず、加熱できないので使用できません。（故障の原因となることもあります。）
- ・ セラミックガラスが損傷していたり、ひび割れている場合には、取り付けずに、すぐにお買い上げの販売店、または修理依頼窓口にご連絡ください。
- ・ 本機が損傷した場合は絶対に使用しないでください。欠陥やひび割れが生じた場合は、すぐにコンセントを電源から外すか単独ブレーカーを落として、お買い上げの販売店、または修理依頼窓口にご連絡ください。

1.3 お子様にご注意

- ・ 本機は、使用中または使用後しばらくは熱いため、冷めるまでお子様を近付けないでください。
- ・ 幼児が本機や、本機のコントロールパネルで遊ぶことがないようにしてください。

1.4 掃除のときの注意

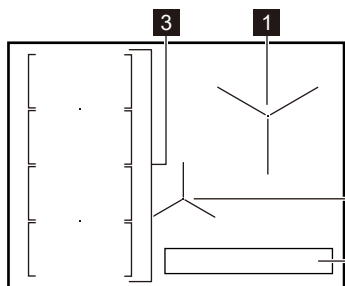
- ・ 本機を掃除する際には、必ず「お手入れと清掃」に記載された注意事項をお守りください。

2. 設置について

設置に関する情報は、本製品付属の設置マニュアルを参照してください。

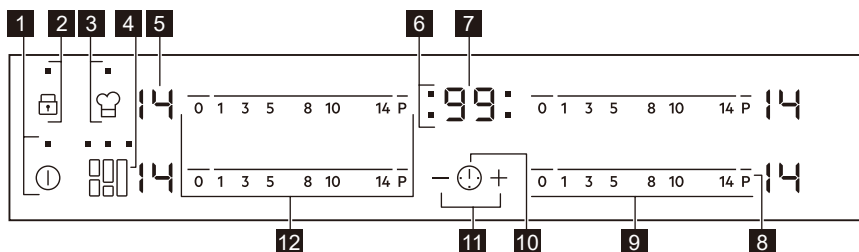
3. 製品説明

3.1 調理部の名称




- 1 クッキングゾーン
- 2 コントロールパネル
- 3 フレキシブルクッキングエリア
※4つのセクションで構成されています。

3.2 コントロールパネル










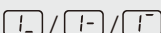


コントロールパネルで本製品を操作してください。ディスプレイ、インジケーターおよびアラーム音により、どの機能が操作しているかがわかります。

コントロールパネル	機能	説明
1 ①	オン/オフ	クッキングヒーターの運転開始および停止を行います。
2	ロック / チャイルド安全装置	コントロールパネルをロック/ロック解除します。
3	パワースライド	機能のオン/オフの切り替えを行います。
4	フレキシブリッジ	3つのモードの切り替えを行います。
5	加熱レベル表示	加熱レベルを表示します。
6	クッキングゾーンのタイマーインジケーター	どのゾーンに対して時間を設定したかを表示します。
7	タイマーディスプレイ	分単位で時間を示します。
8	P	パワーブースト 機能のオン/オフの切り替えを行います。

コントロール パネル	機能	説明
9 -	コントロールバー	加熱レベルを設定します。
10 	-	クッキングゾーンの選択を行います。
11 + / -	-	時間を増減します。
12 -	コントロールバー	フレキシブルクッキングエリアの加熱レベルを設定します。

3.3 加熱レベル設定ディスプレイ

ディスプレイ	説明
	クッキングゾーンがオフになっています。
	クッキングゾーンが作動しています。
	ウォームアップ機能が作動しています。
	パワーブーストが作動しています。
 + 数字	不具合が発生しています。
	3段階余熱インジケータ：調理中/保温/余熱
	ロック / チャイルド安全装置が作動しています。
	調理器具が適切でない、または小さすぎる、あるいはクッキングゾーンの上に調理器具が置かれていません。
	自動スイッチオフが作動しています。
	パワースライドが作動しています。

3.4 3段階余熱インジケータ

クッキングゾーンは、調理するのに必要な熱を調理器具の底に直接発生させます。ガラスセラミック部分は調理器具から発する熱で熱くなります。




警告



余熱によるやけどの危険があります。インジケータに、現在使用中のクッキングゾーンの余熱レベルが示されます。インジケータは使用してなくてもそばのクッキングゾーンに対して点灯する事があります。

4. ご使用方法



 **警告**
「安全上のご注意」の章を参照してください。

4.1 電源を入れる／切る

①に1秒間タッチしてクッキングヒーターの電源をオン(入れる)／オフ(切る)します。

4.2 オートオフスイッチ

以下の場合に、クッキングヒーターの電源が自動的に切れる機能です。

- ・すべてのクッキングゾーンが停止している。
- ・クッキングヒーターの電源を入れた後、一定時間加熱設定をしていない。
- ・コントロールパネル部分に何かをこぼしたり、鍋や布などを置いて10秒以上経過した時。
→ブザー音が鳴り、クッキングヒーターが停止します。清掃するかパネルの上に載った物を取り除いてください。
- ・クッキングヒーターが熱くなり過ぎた時。(鍋を空焚きした場合など)
→再び使用する時は、クッキングゾーンが十分に冷えてからお使いください。
- ・不適切な調理器具を使用した時。
→が点灯し、2分後にクッキングゾーンの加熱が自動的に停止します。
- ・クッキングゾーンを長時間停止していないまたは、加熱レベルの設定を変更していない。
→が点灯し、クッキングヒーターの電源が切れます。

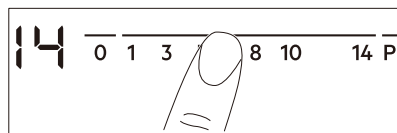
加熱レベル設定とクッキングヒーターの電源が切れるまでの時間

加熱レベル設定	クッキングヒーターの電源が切れるまでの時間
 1 - 3	6 時間
4 - 7	5 時間
8 - 9	4 時間
10 - 14	1.5 時間

4.3 加熱レベルの設定

加熱レベルの設定を行う

適切な加熱レベルのコントロールバーにタッチするかまたはコントロールバーに沿って指をスライドさせて設定します。




4.4 クッキングゾーンの使用

鍋を使用するクッキングゾーンの真ん中に置きます。クッキングゾーンは鍋底の寸法に合わせて自動的に調整されます。



4.5 ウォームアップ機能

使用するクッキングゾーンに多くの電力を供給することで、より速く最高温度に加熱することが出来ます。加熱後、一定時間が経過すると、温度は自動的に事前に設定した加熱レベルまで下がります。機能を停止するには、加熱レベルの設定を変更します。

*最高温度の持続時間は設定された加熱レベルにより異なります。この機能は、パワー機能とは異なります。

 クッキングゾーンが冷えた状態の時に機能します。

機能を設定する

P にタッチします。が点灯したらすぐに必要な加熱レベルにタッチします。3秒後にが点灯します。

機能を停止する

加熱レベルの設定を変更します。

4.6 パワーブースト機能

火力を強くする機能です。クッキングゾーンの機能を一定時間だけオンにすることが出来ます。一定時間が経過したら、クッキングゾーンは最高温度の加熱設定に自動的に切り替わります。

 「仕様」の章を参照してください。

パワーブースト機能を設定する

P にタッチします。P が点灯します。

機能を停止する

加熱レベルの設定を変更します。

4.7 タイマー機能

カウントダウンタイマーの設定

あらかじめ、クッキングゾーンの調理時間を設定することができます。最初に加熱レベルを設定し、次に機能を設定してください。

クッキングゾーンを設定する

① にタッチし、使用するクッキングゾーンの位置にLEDがくるまで繰り返しタッチします。

タイマー機能を設定する

タイマーの + にタッチして、調理時間(00 - 99分)を設定します。クッキングゾーンのインジケーターがゆっくり点滅しはじめ、時間がカウントダウンされていきます。

残り時間を確認する

クッキングゾーンを ① で設定します。クッキングゾーンのインジケーターが速く点滅し、ディスプレイに残り時間が表示されます。

時間を変更する

クッキングゾーンを ① で設定し、+ または - にタッチします。

タイマー機能を停止する

クッキングゾーンを ① で設定し、- にタッチします。残り時間が 00 に戻り、クッキングゾーンのインジケーターが消えます。

i 終了時間に近づくとアラームが鳴ります。00 が点滅し、クッキングゾーンの加熱が停止します。

音を止める

① にタッチします。

カウントアップタイマー

この機能を使うことでクッキングゾーンの作動時間を監視することができます。

クッキングゾーンを設定する

① にタッチし、使用したいクッキングゾーンの位置にLEDがくるまで繰り返し押します。

カウントアップタイマー機能を設定する

タイマーの - をタッチすると UP が点灯します。クッキングゾーンのインジケーターがゆっくり点滅しはじめ、時間がカウントアップされます。ディスプレイに UP とカウントされている時間(分)が交互に表示されます。

クッキングゾーンの作動時間を確認する

クッキングゾーン ① のインジケーターが点滅し、ディスプレイにゾーンの作動時間が表示されます。

機能を停止する

クッキングゾーンを ① で設定し、+ または - にタッチします。クッキングゾーンのインジケーターが消えます。

お知らせタイマー

クッキングヒーターに電源が入っていてクッキングゾーンが作動していない時はこの機能をお知らせタイマーとして使用出来ます。加熱レベル設定ディスプレイ ④ が表示されます。

お知らせタイマー機能の設定

① にタッチし、+ または - にタッチして希望の時間を設定します。終了時間が近づくとお知らせ音が鳴り 00 が点滅します。

お知らせ音を止めるには

① にタッチすると止めることが出来ます。

i この機能はクッキングゾーンの動作には影響しません。

4.8 ロック機能

クッキングゾーンが作動している間、コントロールパネルの操作をロックすることが出来ます。この機能は、うっかり加熱レベル設定を変更することを防止します。

加熱レベルを最初に設定します。

機能を設定する

④ に ④ が表示されるまでタッチします。タイマーはオンのままです。

機能を停止する

④ にタッチします。前回の加熱レベル設定が表示されます。

i クッキングヒーターの電源を切るとこの機能も停止します。

4.9 チャイルドロック

この機能は、クッキングヒーターが誤って作動することを防止します。

チャイルドロック機能を設定する

①でクッキングヒーターの電源を入れます。(※加熱レベル設定は行わないでください) **[F]**に4秒間タッチします。**[L]**が表示されます。①でクッキングヒーターの電源を切ります。

機能を停止する

①でクッキングヒーターの電源を入れます。(※加熱レベル設定は行わないでください) **[F]**に4秒間タッチします。**[G]**が表示されます。①でクッキングヒーターの電源を切ります。

一時的にチャイルドロックを無効にする

①でクッキングヒーターの電源を入れます。**[L]**が表示されます。**[F]**に4秒間タッチし、加熱レベルを10秒以内に設定します。これで、クッキングヒーターを操作できるようになります。クッキングヒーターを①でオフにすると、この機能が再び作動します。

4.10 オフサウンドコントロール機能 (操作音を入れる/入れない)

クッキングヒーターの電源を切り、①に3秒間タッチします。ディスプレイが一旦オンになり、その後消えます。**[B]**または**[C]**が表示されるまで**[F]**に3秒間タッチします。タイマーの**[+]**にタッチして、下記の2つのどちらかを選択します。

- ・ **[B]** - 操作音を入れない
- ・ **[C]** - 操作音を入れる

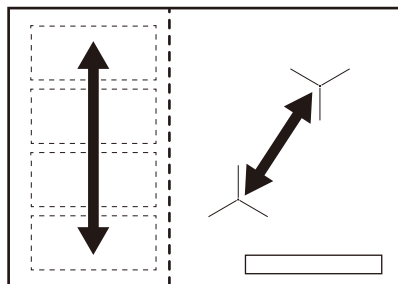
選択を確認するにはクッキングヒーターが自動的に停止するまで待ちます。

この機能を **[B]** に設定すると、下記の場合にのみ音が鳴ります。


- ・ ①にタッチした時
- ・ お知らせタイマーがカウントダウンする
- ・ お知らせタイマーがカウントアップする
- ・ コントロールパネルの上に物が置かれている

4.11 パワー管理

本機ではペアになった二つのクッキングゾーンに電力を分割して供給します。パワー機能の動作時には、このペアのうちの1つのクッキングゾーンの電力を最大まで上げるため、もう1つのゾーンでは電力が下がり、クッキングゾーンの加熱表示もあわせて変わります。



5. フレキシブルクッキングエリア


警告
 「安全上のご注意」の章を参照してください。

5.1 フレキシブリッジ機能

クッキングエリアは、4つのセクションで構成されており、ゾーンを繋げて異なるサイズの2つのクッキングゾーンにしたり、1つの大きなクッキングエリアにすることが出来ます。

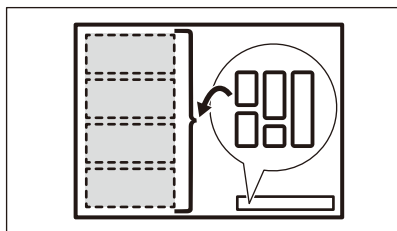
セクションの組み合わせは、使用する調理器具のサイズに適したモードを選択することで下記のいずれかに決まります。


- ・標準モード (電源オンで最初に設定されるモード)
- ・ビッグブリッジモード
- ・マックスブリッジモード

 加熱レベルの設定には2つの左側のコントロールバーを使用します。

モードを切り替える

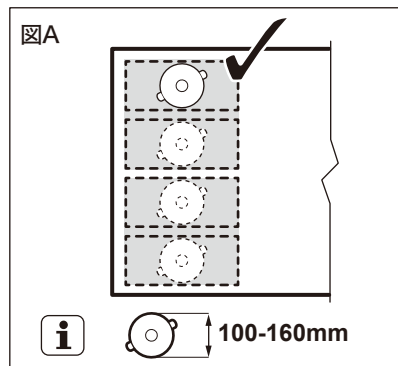
モードを切り替えるには、下記のセンサー部分を使用します。 



 モード間の切替を行う際には加熱レベルが一度0に戻ります。

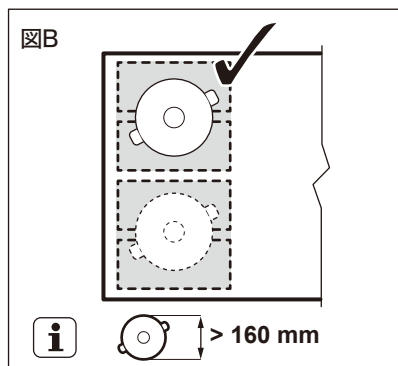
調理器具の直径および置き方

調理器具の大きさと形状に適したモードを選び、エリアの中心に置きます。その際、選んだエリアを調理器具で可能な限り広く覆ってください。



【直径 100-160mm以下】

底の直径が100-160mm以下の場合、図Aのように最小のゾーンの中心に置いてください。



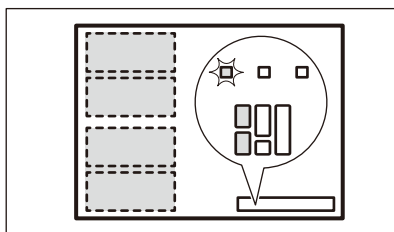
【直径 160-220mm以下】

底の直径が160-220mm以下の場合、図Bのように2つのゾーンの中心に置いてください。

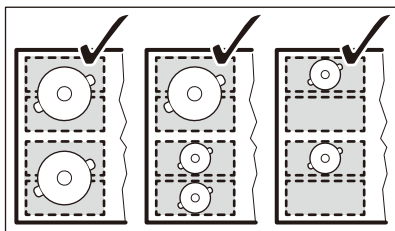
5.2 標準モード

電源を入れると、最初に右図のようにこのモード (LED 一番左が点灯) が設定されています。

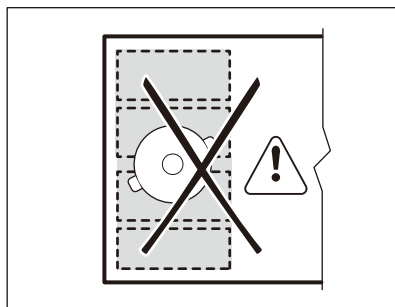
このモードでは下図のように、ゾーンを手前 2 つ、奥側 2 つを連結させてそれぞれのクッキングゾーンにすることが出来ます。それぞれのゾーンの左側に縦に並んだコントロールバーを使用して、別々の加熱レベルを設定することが出来ます。




調理器具の正しい置き方




調理器具の間違った置き方

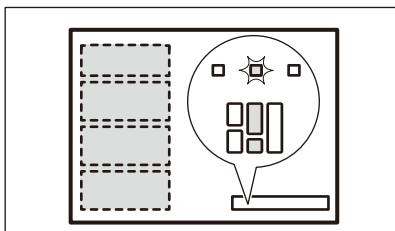


5.3 ビッグブリッジモード

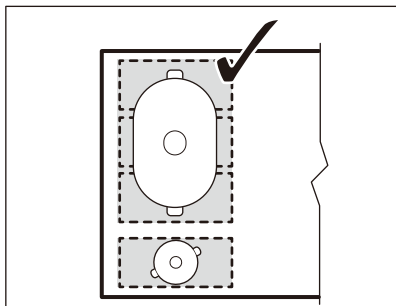
このモードを使用する際は、をタッチし、右図のようにLEDを中央に移動させます。

このモードは、下図のように奥3つを連結させて1つのクッキングゾーンにし、手前のゾーンは最小のゾーンとしてご使用頂けます。それぞれのゾーンの左側に縦に並んだコントロールバーを使用して、別々の加熱レベルを設定することが出来ます。

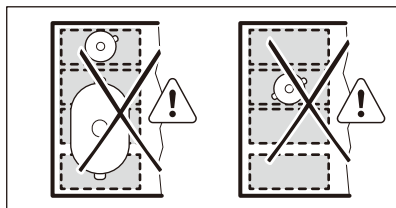
このモードを使用するには、調理器具を3つの連結させたセクションの上に置く必要があります。2つのセクション分よりも小さな調理器具を使用した場合、ディスプレイに が表示され、2分後にはゾーンが停止します。






調理器具の正しい置き方

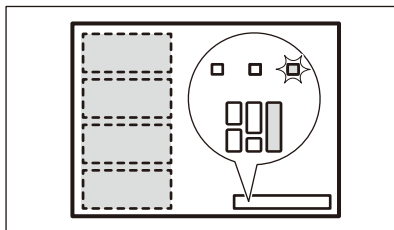



調理器具の間違った置き方



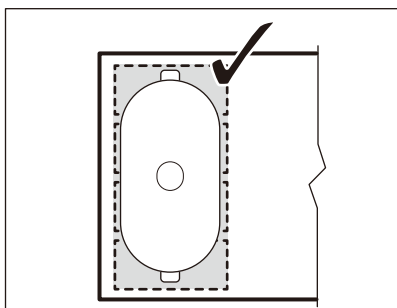
5.4 マックスブリッジモード

このモードを使用する際は、 をタッチし、 のようにLEDを右まで移動させます。このモードは のように全てのゾーンを連結させ、大きな一つのクッキングゾーンとしてご使用頂けます。それぞれのゾーンに左側の縦に並んだコントロールバーのどちらでも加熱レベルを設定することができます。

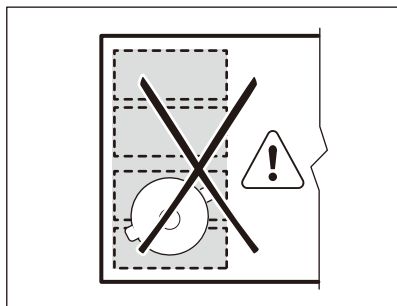


このモードを使用するには、調理器具を4つの連結させたセクションの上に置く必要があります。3つのセクション分よりも小さな調理器具を使用した場合、ディスプレイに  と表示され、2分後にはゾーンが停止します。

調理器具の正しい置き方



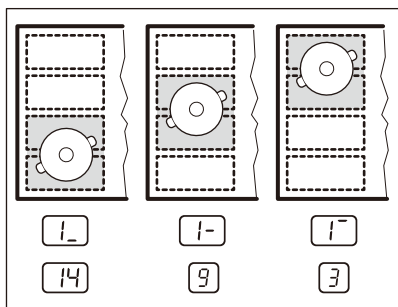
調理器具の間違った置き方



5.5 ㊦ パワースライド機能

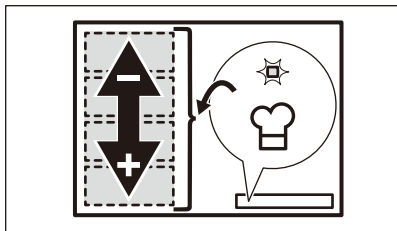
調理器具を、フレキシブルクッキングエリア上の様々な場所に移動させて温度調節が行える機能です。

クッキングエリアを、加熱レベルが異なる3つのエリアに分割出来ます。クッキングヒーターが調理器具の位置を検知し、置かれた位置に応じて、加熱レベルを調節します。調理器具を図のように手前2つ、中央2つ、奥2つの3箇所に置くことができ、手前に調理器具を置いた場合に最も高い加熱レベルに設定出来ます。加熱レベルを下げるには、調理器具を中央2つ、または奥2つの位置に移動させます。



i この機能を使用する時は、鍋は1つだけ置いてください。

各クッキングゾーンごとに加熱レベルを別々に変更することが出来ます。設定したレベルは、次に作動する時まで記憶されます。左手前のコントロールバーの加熱レベルの設定値がディスプレイに表示されます。

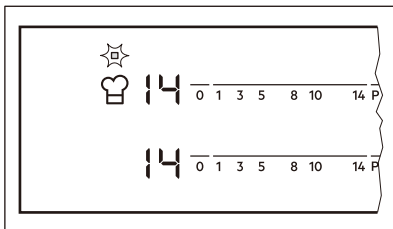


手前に調理器具を置いた場合に最も高い加熱レベルが得られます。レベルを下げるには調理器具を真ん中かまたは奥の位置に移動させます。

その他の情報

- この機能では底の直径が160 mm以上の調理器具を使用してください。
- 左側奥のコントロールバーの加熱レベル表示は、クッキングエリアの上の調理器具の位置を示します。

手前 **14**、真ん中 **9**、奥 **3**



加熱レベルの変更は左側前のコントロールバーをスライドさせて行います。パワースライド機能が初めて作動した時に操作出来る加熱レベルは一番手前が **14** 真ん中の位置が **9** 奥の位置が **3** となっています。

パワースライド機能を使う

この機能を使用するには、調理器具をクッキングエリアの正しい位置に置き、**㊦** マークにタッチします。インジケーターが点灯します。もしクッキングエリアの上に調理器具を置かなければ **F** が表示し、その2分後に **0** が表示されます。

機能を停止する

機能を停止するには、**㊦** にタッチするかまたは、加熱レベルを **0** に設定すると **㊦** マークのインジケーターが消えて停止します。

6. 上手に使うヒント



警告

「安全上のご注意」の章を参照してください。

6.1 IHクッキングヒーターで使える鍋について

i IHクッキングヒーター（IH調理器）とは

加熱の原理は、誘導加熱（Induction Heating）です。本機内にある加熱コイルに流れる電流により磁力線が発生します。鍋は磁力線の影響を受けて、鍋自体に渦電流が流れ、鍋の電気抵抗により鍋自体が自己発熱し調理が可能となります。

■ 使える鍋の材質

磁石のつきのよい鍋をお使いください。

（鉄、鉄ホーロー、铸铁／ステンレス（18-0）／多層鍋（クラッド鍋）、鉄をステンレスではさんだもの）

※ 200V製品対応の調理器具をお使いください。

⚠️ ご注意

- 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。
- 底面にホーロー加工をした魚焼き器は使わないでください。底面のホーローが溶けて焼き付きクッキングヒーター一面を破損する原因になります。

使える鍋の形状

- 鍋底が平らなものをお使いください。



鍋やフライパンの底が
平らなもの



鍋やフライパンの底の
凹や脚が2mm 以上のもの



鍋やフライパンの底の
凹や脚があるもの

※ ×印の形状の鍋は、反応しても火力が弱くなったり、正常に温度が感知できないことがあります。また、故障の原因になることがあります。平らで本機のクッキングゾーン表面に密着する鍋底のものをお奨めします。

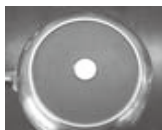
- 下記のような鍋底の形状にご注意ください。

良い鍋底



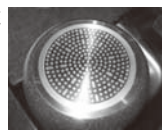
鍋やフライパンの底が
平らなもの

悪い鍋底



底に違う素材が使われていたり、
凹の部分の面積が大きいもの

悪い鍋底



小さな凹などがあるもの

- 厚みが1mm未満の薄い鍋は、鍋底が変形することがあります。炒め物は控え、低めの火力でご使用ください。

⚠ 注意

- IH対応という表記の鍋やフライパンでも、本機で使用できないものがあります。鍋やフライパンをご購入の際は十分ご注意ください。
- 凹凸や刻印の入った調理器具の場合は、加熱しないことや反応しても温度を正常に判断できない場合があります。調理中や加熱時は、本機のそばを離れないでください。

⚠ 下記の鍋は使えません

素 材	アルミ、銅、土鍋、耐熱ガラス／鍋底にアルミや銅を貼ったもの／アルミや銅をステンレスではさんだもの／直火用魚焼き器／磁石のつかないもの
形 状	鍋底に2mm以上の凹凸（そりや脚）があるもの／鍋底の丸い中華鍋／刻印のあるもの／鍋底の直径が12.5 cm未満のもの

■ 鍋についてのご注意

- ステンレス（18-8、18-10）、磁石のつきが弱い多層鍋（クラッド鍋）は、鍋底の厚みや面積などにより火力が低下したり、途中で通電が停止したりして使えない場合があります。
- 鍋の種類によっては音（ジー音）が発生する場合があります。これは磁力線により鍋自体が振動するため、製品の異常ではありません。そのままご使用ください。
- 鍋底の水分や汚れ、異物などは必ずふきとってからご使用ください。

■ 使える調理器具の見分け方

ご使用になりたいポットや鍋などの調理器具が、本機での使用に適しているか分からない場合、次のようにして確認することが出来ます。

- 鍋に深さ3～5 mmの水を張ってクッキングゾーンに置きます。クッキングゾーンの加熱レベルをレベル9にしてまもなくお湯がわきだしたら適切です。適切な調理器具の場合は、鍋底が数秒以内で加熱されます。
- 磁石でも適性を確認することが出来ます。鍋底裏に磁石を置き、もし鍋底に吸着したままになればその鍋は適切な調理器具です。

■ 鍋のサイズ

クッキングゾーンの加熱部は、鍋底の大きさに自動的に適合します。鍋底の直径が小さすぎるとクッキングゾーンが反応しません。

⚠ 注意

通常、鍋のサイズ表示は、鍋の上端の直径を明記するため、鍋底の直径に注意してください。

6.2 作動音について

次のような音が聞こえることがあります。

- ・ ブーンという音：高い出力レベルが作動しています。
- ・ カチ、カチという音：電気の切替が行われています。
- ・ シューという音、ブーンという音：ファンが作動しています。

※これらの音は正常なものであり、不具合を示すものではありません。

6.3 省エネに配慮した使用方法


- ・ 出来るだけ調理器具に蓋をして使用する。
- ・ 調理器具はクッキングゾーンを加熱する前に載せる。
- ・ 余熱を利用して料理を温める、または溶かす。

6.4 エコタイマーについて

電力節約のために、クッキングゾーンのヒーターはカウントダウンタイマーのアラーム音が作動する前に停止します。作動時間は、加熱レベル設定および調理時間によって異なります。

6.5 調理時間／加熱レベルの目安

 表のデータはあくまでも参考です。

加熱レベル設定	用途	時間 (分)	ヒント
 - 1	調理した食品を保温する。	必要に応じて	調理器具にふたをする。
1 - 3	ホランデーソースの保温。 バター、チョコレート、 ゼラチンを溶かす。	5 - 25	時々かき混ぜる
1 - 3	固める：ふんわりしたオムレツ、目玉焼き	10 - 40	蓋をして調理する
3 - 5	米や牛乳をベースにした料理を煮込む、調理済みの食べ物を加熱する	25 - 50	米の2倍の量以上の水を米に加える、牛乳料理は途中でかきまぜる。
5 - 7	野菜、魚、肉の蒸し料理	20 - 45	大さじ2杯の水分を加える。
7 - 9	ジャガイモを蒸す。	20 - 60	ジャガイモ 750 グラムに対して水を最大 1/4 リットル使う。
7 - 9	大量の食品、煮込み料理やスープを調理する。	60 - 150	材料に最大 3 リットルの液体を加える。
9 - 12	軽い炒め物：エスカロップ、 コルドン・ブルー、カツレツ、 リゾール、焼きソーセージ、 レバー、ルー、卵、パンケーキ、 ドーナツ。	必要に応じて	時間が半分経過した時点で裏返す。
12 - 13	揚げ物、ハッシュブラウン、 腰肉のステーキ、ステーキ	5 - 15	時間が半分経過した時点で裏返す。
14	湯を沸かす、パスタを茹でる、肉を表面だけ焼く（グレーラッシュ、ポットロースト）、フライドポテト		
P	大量のお湯を沸かす。パワーブーストがオンになる。		

7. お手入れと清掃



警告

「安全上のご注意」の章を参照してください。

7.1 アドバイス

- ・ 使用後は、毎回クッキングヒーターのお手入れをしてください。
- ・ 調理用具は、常に底がきれいな状態でお使いください。

- ・表面の引っかき傷や濃い染みがクッキングヒーターの作動・性能に影響することはありません。
- ・クッキングヒーター表面に適した専用クリーナーをお使いください。
- ・専用のガラススクレイパーをお使いください。

i フレキシブルクッキングエリアの印字は、調理器具をスライドさせることで汚れたり変色することがあります。エリアは通常の方法でお手入れしていただけます。

7.2 お手入れのポイント

※下記はすぐに取り除いてください。

溶けたプラスチック、食品包装用ラップなど

※下記はクッキングヒーターが十分冷めてから取り除いてください。

- ・フィルム、砂糖および加糖食品、土やほこりなどの汚れ

※クッキングヒーターを傷めますので、焦げ付かせないように気を付けてください。

クッキングヒーター専用スクレーパーを、ガラス面に対して斜めに立てて、スクレーパーの刃を滑らせます。

- ・炭酸カルシウム汚れ、水垢汚れ、油の飛沫、光沢のある金属の変色

ぬれぶきんと台所用洗剤で掃除してください。掃除の後はガラス表面を柔らかい布で拭いて乾かします。

- ・光沢のある金属の変色

水と酢を合わせた溶液を使用してガラス表面を布で掃除します。

8. トラブルシューティング



警告

「安全上のご注意」の章を参照してください。

8.1 故障かな?と思ったら

問題	考えられる原因	対処方法
クッキングヒーターを始動または操作できない。	クッキングヒーターが電源に接続されていないかまたは配線が間違っています。	クッキングヒーターが電源に正しく接続されていることを確認してください。
	クッキングヒーターのプラグが抜けている。	クッキングヒーターのプラグがコンセントに正しく接続されているか確認してください。
	設備側のブレーカーが落ちています。	ブレーカーを上げ、試運転を行って正常に動作するか確認してください。動かない場合は、修理依頼窓口にご相談ください。
	加熱レベルを10秒以内に設定していません。	再びクッキングヒーターを始動してから加熱レベルを10秒以内に設定してください。
	同時に複数のコントロールパネルにタッチした。	一度に1つのコントロールパネルにだけにタッチします。

問題	考えられる原因	対処方法
	コントロールパネル部分に水垢または油じみが付着しています。	コントロールパネルを掃除してください。
お知らせ音が鳴り、クッキングヒーターが停止する。クッキングヒーターの停止時にお知らせ音が鳴る。	1つまたは複数のコントロールパネル部の上に何かが置かれています。	コントロールパネル部の上に置いた物を除けてください。
クッキングヒーターが勝手に停止する。	コントロールパネル部の①の上に何かが置かれています。	コントロールパネル部の上に置いた物を除けてください。
余熱インジケーターが点灯しない。	短時間しか使わなかったため、クッキングゾーンが熱くなっていない、またはセンサーが故障しています。	熱くなるのに十分長い時間ゾーンが作動している場合は、修理依頼窓口にお問い合わせください。
ウォームアップ機能が作動しない。	ゾーンが熱くなっています。	ゾーンを十分に冷ましてください。
	最も高い加熱レベルが設定されています。	最も高い加熱レベルは、この機能と同じ電力を使います。
加熱レベルが2段階の間で変わる。	パワー管理が作動していません。	「日常的な使用」の章を参照してください。
コントロールパネル部が熱くなる。	調理器具が大きすぎるか、操作部分に近すぎる場所に置かれています。	可能な場合、大きい調理器具を奥のゾーンに置くようにしてください。
コントロールパネル部にタッチしても音が鳴らない	操作音がオフになっています。	操作音をオンにしてください。「日常的な使用」の章を参照してください。
フレキシブルクッキングエリアで調理器具が温まらない。	調理器具が、フレキシブルクッキングエリアの間違った位置に置かれています。	調理器具を、フレキシブルクッキングエリアの正しい位置に置いてください。調理器具の位置は、運転状態になっている機能または機能モードによって異なります。「フレキシブルクッキングエリア」の章を参照してください。

問題	考えられる原因	対処方法
	調理器具の底の直径が、運転状態になっている機能または機能モードに対して正しくありません。	運転状態になっている機能または機能モードに該当する直径の調理器具を使用してください。底の直径が160mm以下の調理器具はフレキシブルクッキングエリアの単一セクションでお使いください。「フレキシブルクッキングエリア」の章を参照してください。
[L]と表示される。	4.8 ロック、または4.9 チャイルドロック機能が作動しています。	「日常的な使用」の章を参照してください。
[F]と表示される。	クッキングゾーン上に調理器具がありません。	調理器具をクッキングゾーンの上に置いてください。
	調理器具が適していません。	適切な調理器具を使用してください。「上手に使うヒント」の章を参照してください。
	調理器具の底の直径が、クッキングゾーンに対して小さすぎます。	適切な寸法の調理器具を使用してください。「仕様」の章を参照してください。
	フレキシブリッジが作動しています。作動する機能モードの1つまたは複数のセクションが調理器具で覆われていません。	調理器具を、作動する機能モードの正しいセクション番号に配置するか、機能モードを変更してください。「フレキシブルクッキングエリア」の章を参照してください。
	パワースライドが作動しています。フレキシブルクッキングエリアに2つの鍋が置かれています。	1つだけ鍋を使用してください。「フレキシブルクッキングエリア」の章を参照してください。
[E]と数字が表示される。	クッキングヒーターに不具合が生じています。	クッキングヒーターを停止してから、30秒後に再び始動してください。再度[E]が表示されるようでしたら、クッキングヒーターを電源からいったん切り離してください。30秒後、再びクッキングヒーターを接続します。問題が続く場合は、修理依頼窓口にお問い合わせください。

8.2 ご不明な点があったら...

機器のトラブル等に対してご不明な点は、販売代理店または弊社修理依頼窓口までご連絡ください。その際に『製品保証書』に記載されている内容をお尋ねしますのでお伝えください。また、セラミックガラス表面にある3桁の文字コードおよび表示されたエラーメッセージもお伝えください。

修理のご依頼をされる前に、クッキングヒーターを正しく操作したかどうかをもう一度確認してください。保証期間内であっても、操作ミスによる故障の場合はサービス技師または代理店の保守費用が発生します。修理依頼窓口および保証条件に関する内容は、製品保証書に記載されています。

9. 仕様

9.1 製品の仕様

品名	IHクッキングヒーター (4口)
型名	IKE74470FB
設置方法	ビルトイン (ドロップイン)
接続方法	プラグ式
電源	単相200 V 50 Hz / 60 Hz
定格電流	30 A
消費電力計	5900 W
手前側/奥 (フリーゾーン)	2200 W / 2700 W (パワー機能)
中央手前	1400 W / 2500 W (パワー機能)
右	2300 W / 2800 W (パワー機能)
外形寸法 (幅×奥行×高さ)	710 × 520 × 45 (+4mm トッププレート)
開口寸法 (幅×奥行)	680 × 490 (Max.R5mm)
重量	12.44kg

9.2 クッキングゾーンの仕様について

クッキングゾーン	定格出力 (最高加熱レベル 設定) [W]	パワーブースト [W]	パワーブースト 最長時間 [分]	調理器具の直径 [mm]
真ん中手前	1400	2500	4	125 - 145
右奥	2300	2800	10	180 - 240
フレキシブル クッキングエリア	2200	2700	10	最小 100

クッキングゾーンの電力量は、表のデータと若干異なる場合があります。電力量は、調理器具の材質および直径で変わります。


最適な調理を行うために：
調理器具は、上記表に記載された直径寸法からはみ出さない物をお使いください。

10. 環境保護

♻️マークのついている部品等はリサイクルしてください。梱包材は適切な入れ物に分別しリサイクルしてください。環境と安全の保護に配慮し、電子機器および電気製品の廃棄時にはリサイクルを活用しましょう。

♻️マークのついている電気製品は家庭ごみとして処理できません。この製品はお近くのリサイクル施設にお持込みください。または廃棄方法を地方自治体に確認してください。

11. 愛情点検 長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！

	<p>こんな症状はありませんか</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 電源コード、プラグが異常に熱くなる。 ● 電源コードに深いキズや変形がある。 ● 焦げくさい臭いがする。 ● ビリビリと電気を感じる。 ● セラミックプレートに亀裂が生じた。 ● その他の異常や故障がある。
	<p>使用中止</p>	<p>このような症状のときは、故障や事故防止のため使用を中止し、すぐに電源プラグをコンセントから抜くか、本機専用ブレーカーを落として、必ず販売店、または修理依頼窓口に点検・修理をご相談ください。</p>

※ 5年以上お使用のIHクッキングヒーターは安全のため、点検を受けられることをお勧めいたします。

12. アフターサービスおよび修理規定

- アフターサービスは、日本国内居住のお客様に限り対応させていただきます。
- 一般家庭において、取扱説明書・設置マニュアル・本体貼り付けラベルなどの注意書きにそって正常に使用されたにもかかわらず故障した場合は、本規定により出張修理をさせていただきます。

① 保証期間中の場合

- ・本製品の保証期間は、お買い上げの日から2年間です。
- ・技術者が伺った際に、製品保証書（P.28）もしくはお買い上げ日の分かる納品書をご提示ください。ただし、保証期間内でも有償となる場合がありますので、事前に、必ず本修理規定③をご覧ください。
- ・販売店などが独自に定める延長保証（保険）などには対応できません。直接、保険を販売する事業者もしくは販売店にご相談ください。弊社では一切の責任を負いかねます。
- ・弊社では、製品修理以外の一切の責任を負いかねます。

② 保証期間が過ぎている場合

- ・修理が可能な場合には、ご要望により出張修理をいたします。
※ 点検した際に、修理不能と診断される場合もありますので、予めご了承をお願いします。

③ 保証期間中でも以下の場合は有償修理、もしくは修理をお断りすることがあります。

- 1)業務用・医療機関や介護施設など・車両や船舶などへの搭載・屋外での使用・共用スペースに置かれている場合
- 2)使用上の誤りによる故障、不当な修理や改造などによる故障および損傷
- 3)本製品付属の設置マニュアルが指定する方法以外での設置状況が原因と思われる不具合や故障および損傷など
- 4)お買い求め後の取り付け場所の移動、落下等による故障および損傷
- 5)火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変・塩害・公害や異常電圧・指定外の使用電源などによる故障および損傷
- 6)離島および離島に準ずる遠隔地では、修理の訪問に日数を要したり、対応ができない場合があります。
- 7)製品保証書または納品書などに、お買い上げ日の記載がないもしくは字句を書き換えられた場合
- 8)製品の取り扱い説明など、故障以外での出張訪問
- 9)使用中に生じた傷などの外観上の変化

④ 贈答や転居される場合

- ・アフターサービスについては、事前にお買い求めの販売店、または修理依頼窓口にご相談ください。

13.修理のご依頼について

修理を依頼される前に、本書内22ページの『故障かな?と思ったら』に従ってお調べいただき、それでも異常がある場合は・・・

- ① 使用を中止し、必ず電源プラグを抜くか本製品専用の単独ブレーカーを落とし、お買い求めの販売店、または修理依頼窓口にお問い合わせください。
 - ② 製品保証書（P.29）を事前にご用意いただき、モデル名・製品番号・製造番号・お買い上げ日・できる限り詳しい故障内容(電源自体が入らない・エラー番号が出るなど)をお買い求めの販売店、または修理依頼窓口へお申込みの際にお知らせください。
- ※ 製品保証書は、本書に明示した期間、修理規定に従って修理をお約束するものです。従って、製品保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間終了後の修理などについてご不明な点があれば、弊社メジャーアプライアンス事業部、または修理依頼窓口にご相談ください。

警告



修理技術者以外は分解や改造および修理をしない

技術者以外の方が修理等を行う事はとても危険です。お買い求めの販売店にご連絡ください。

■ 補修用性能部品について

重要

弊社は、この製品の補修用性能部品を製造打ち切り後5年間保有しています。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ 修理料金の仕組みについて

①出張費	製品の設置現場まで技術者が訪問する際の費用となります。別途、高速料金、駐車料金をいただくことがあります。
②技術料	技術者が、点検・診断・部品交換などを行う際の弊社の定める修理技術工賃です。
③部品代	製品の修理・補修・その他部材などを使用した際の部品代金です。

商品の情報・設置・お取り扱いについてのご相談は	修理に関するご相談・お申し込みは
メジャーアプライアンス事業部 ● TEL : 03-6743-3070 ● FAX : 03-3434-4123	修理依頼窓口（修理依頼専用ダイヤル） ● フリーダイヤル : 0120-5445-07 （ガイダンス後に2番を押してください） ● FAX : 03-3434-4115

※ 出張修理のご用命は弊社ホームページからもお申し込みいただけます。

※ 「修理のご依頼について」②に記載されている情報を、お申し込みの際に記載してお問い合わせください。

製品保証書

品名	電気誘導加熱式調理器	モデル名	IKE74470FB
※製品番号 PNC	949 597 558 / <small>※ハイフンを挟んで最大11桁の数字の番号です。</small>	※製造番号 S.N.	<small>※数字のみで8桁の番号です。 ビルトインされている場合、目視できません。</small>
※お名前			
ご住所・電話番号	〒 番() -		
※お買い上げ日	年 月 日	※取扱販売店名/住所/電話番号	
保証期間	(お買い上げ日より) 2年		印

- 本書は、お買い上げ日より保証期間中に故障が発生した場合に、修理規定に従い無償修理を行う事をお約束するものです。
- 修理規定に記載された内容を必ずお読みいただき、本書と共に販売店が発行したお買い上げ日を証明できる書類(納品書、領収書など)を保管してください。(※印欄が不明の場合、修理規定に従い無効となる場合があります。)
- 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。
- 販売店の印やお買い上げ日が記載されていない場合は、お客様にて情報をご記入ください。
- 修理をご依頼の際は、お買い求めの販売店、または修理依頼窓口へお申込みの際に、本書の※印欄の内容ならびに故障の状況をできる限り詳しくお伝えください。



Electrolux

エレクトロラックス・ジャパン株式会社

メジャーアプライアンス事業部

〒105-0011 東京都港区芝公園2-4-1芝パークビルA館6F

TEL.03-6743-3070 FAX.03-3434-4123

修理依頼窓口【フリーダイヤル】0120-5445-07

<http://www.aeg-jp.com>

MEMO

MEMO

<https://www.aeg-jp.com>

867350574-A-292019

AEG