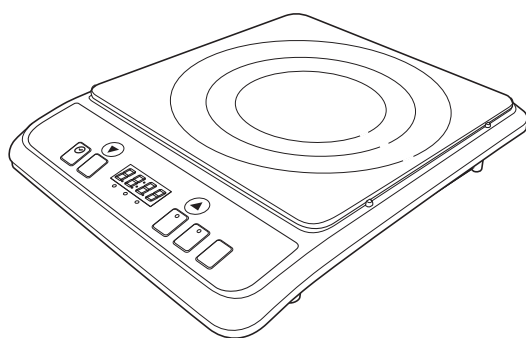


ガラストップIH調理器 DIH-1501

取扱説明書・保証書

このたびは、当社製品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。正しくご使用いただくために必ずこの取扱説明書をよくお読みください。なお、お読みになられたあと、もいつでも見られるように大切に保存してください。



も く じ

安全上のご注意	P. 2～3
各部の名称とはたらき	P. 4
使えるなべについて	P. 5
正しい使いかた	P. 6～10
お手入れと保存	P. 11
修理・サービスを依頼する前に	P. 12
アフターサービスについて	裏表紙
保証書	裏表紙



仕 様

品 名	ガラストップIH調理器
型 名	DIH-1501
電 源	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	1400W
安全装置	なべ無し自動停止装置、切り忘れ防止装置、小物発熱防止装置、温度過昇防止装置
電源コード長さ	約 1.7m
外形寸法	約 幅 30 × 奥行 37 × 高さ 6 cm
質 量	約 2.0 kg (電源コード含まず)
付 属 品	電源コード× 1、取扱説明書・保証書× 1



- 仕様等は改善・改良のため、予告なく変更することがあります。
- この製品を使用できるのは日本国内のみで、海外では使用できません。
(This unit can not be used in foreign countries as designed for Japan only.)

安全上のご注意

- ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
- お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに、必ず保存してください。

 警告	誤っ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想定される内容を示します。
 注意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示します。 (物的損害とは、家屋・家財・家畜・ペット等にかかわる拡大損害を示します。)



図記号の意味と例

	〇は、「してはいけないこと」を意味しています。具体的な禁止内容は、〇の中や近くに絵や文章で示しています。(左図の場合は、「分解禁止」を示します。)
	●は「必ずすること」を意味しています。具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示しています。(左図の場合は、「電源プラグをコンセントから抜くこと」を示します。)




警告

 禁止	交流 100 V以外では使用しない。 火災・感電の原因になります。	 指示	心臓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。
	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、たばねたり、重いものを乗せたり、挟み込んだりしない。 火災・感電の原因になります。		 プラグを抜く
	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・発火の原因になります。	異常が発生したときは使用を中止し、電源プラグを取りはずす。 万が一損傷したまま使用すると、事故の原因となります。 損傷が発見されたときは、ドウシシャお客様相談室に連絡してください。	
	子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わない。 けが・感電の原因になります。	使用しないときは、必ず電源プラグをコンセントから取りはずす。 絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。	
	本体にピンや針金などの金属物等、異物を入れない。 感電や異常動作してけがの原因になります。	お手入れの際は、安全のため電源プラグをコンセントから取りはずす。 感電・火災・けがの原因になることがあります。	
 使用禁止	異常時(こげ臭い、発煙など)は電源プラグを抜き、使用を停止する。 火災・感電の原因になります。	 分解禁止	
 指示	電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。 感電・ショート・発火の原因になります。	 ぬれ手禁止	ぬれた手で、電源プラグを抜き差ししない。 感電の原因になります。
	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することがあります。	 水ぬれ禁止	本体を水につけたり、水をかけたりしてぬらさない。 ショート・感電の原因になります。
	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とる。 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。	 禁止	トッププレートに衝撃を加えない。 万が一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと感電・過熱・異常動作の原因になります。このような場合はコンセントから電源プラグを抜いてすぐに使用を中止し、修理を依頼してください。

警告

 禁止	密閉した金属製の容器（例：ゆたんぼ）は絶対にトッププレートの上に置かない。 容器が破裂して、けがや家財破損の原因になります。	 禁止	カーテンなどの可燃物の近くで使わない。 火災の原因になります。
	マグネット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・けがの原因になります。		なべ・プレートなどの下に紙や市販の汚れ防止シートなどを敷かない。 なべの熱で紙が焦げたり、火災の原因になることがあります。
	マグネットプラグにピン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。		

注意

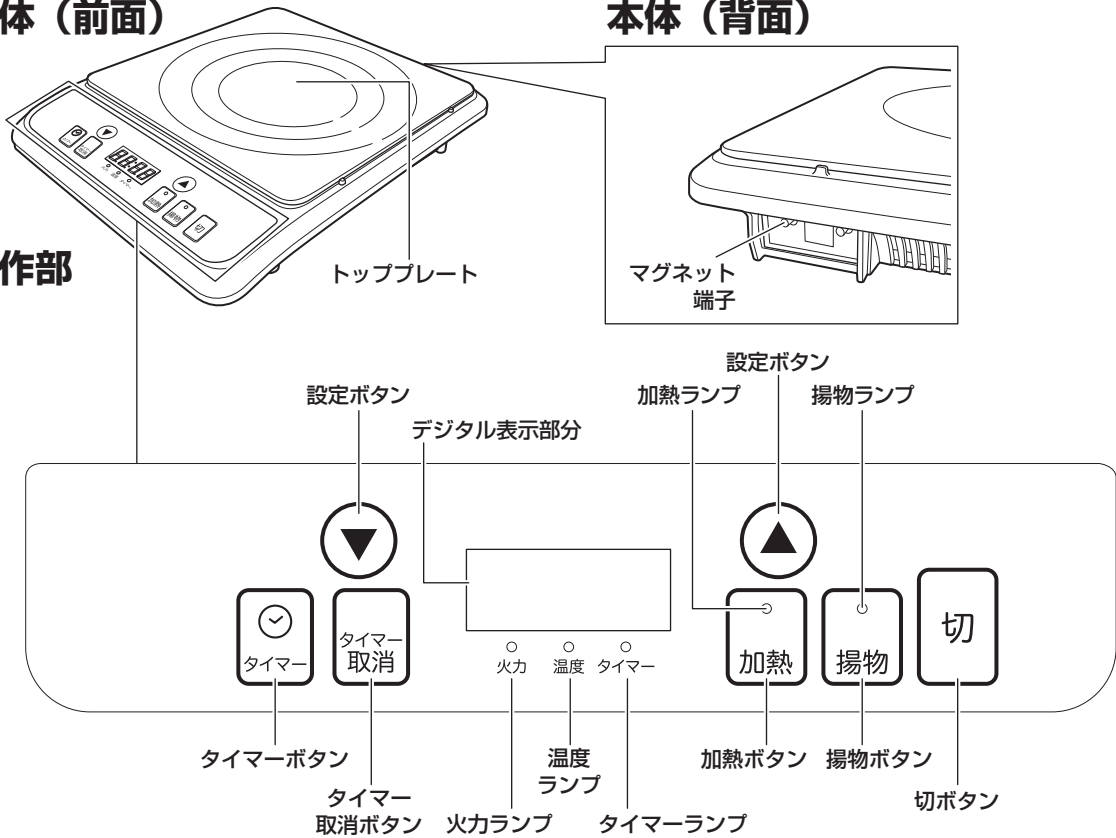
 禁止	不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない。 けがや火災の原因になることがあります。	 禁止	本体を他の家電製品に近づけて使わない。 誤作動の原因になることがあります。
	壁や家具の近くで使わない。 熱で壁や家具が変形・変色したり、火災の原因になることがあります。		揚げ物調理中は飛び散る油に注意する。 やけどの原因になることがあります。
	空だきしたり、加熱し過ぎない。 やけどや調理物の発火の原因になることがあります。また、なべの破損やトッププレートを汚す原因になることがあります。		油煙が多く出たら通電を切る。 油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因になることがあります。
	本体になべ・プレートなどをのせたまま持ち運ばない。 なべが滑り落ちて、やけどの原因になることがあります。		ゆで調理などでお湯がふきこぼれたときには、なべ・プレートを移動せずに拭き取る。 故障や事故の原因になることがあります。
	缶詰やアルミ箔など、なべ以外のものをのせない。 破裂したり、赤熱したりしてやけどやけがの原因になることがあります。		調理くずが残らないよう、こまめにお手入れする。 火災の原因になることがあります。
	水のかかるところや火気の近くでは使用しない。 感電・漏電の原因になることがあります。		揚げ物料理をするとき、油の量は 800g（約 0.9L）以上で調理する。 油温の上がり過ぎによる発火の原因になります。
	調理以外の目的に使わない。 火災・故障の原因になることがあります。		お手入れは本体が冷めてから行なう。 やけどの原因になることがあります。
	吸気口・排気口をふさがない。 じゅうたん・テーブルクロス・新聞紙などの上で使用して吸気口・排気口をふさぐと、本体内部の温度が上がり、火災の原因になることがあります。		使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。 絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因になることがあります。
	調理中はそばを離れない。目を離さない。 油が少ない場合など、油温の上がり過ぎによる発火の原因になることがあります。		
	お手入れの際は住宅用洗剤・シンナー・ベンジン・アルコール・磨き粉などを使わない。 変色・変形・感電・故障の原因になります。		
電源プラグを抜くときは電源コードを持たずに必ず電源プラグをもって引き抜く。 感電やショートの原因になることがあります。	 プラグを抜く		

各部の名称とはたらき

本体（前面）

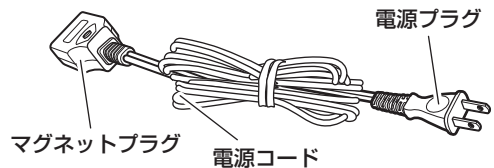
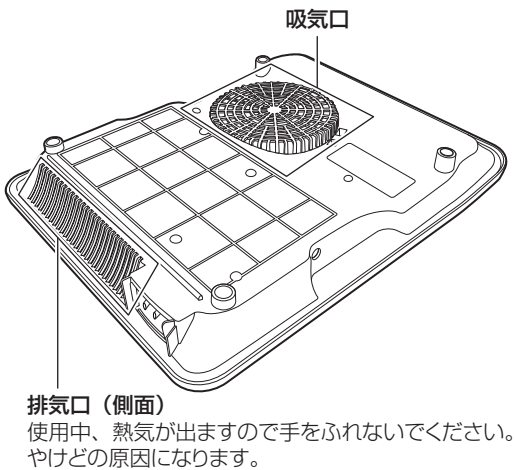
本体（背面）

操作部



本体（底面）

付属品



排気口（側面）
使用中、熱気が出ますので手をふれないでください。やけどの原因になります。

安全装置について

本機には以下の安全装置が備わっています。

なべなし自動停止装置

なべをはずすと、「ピッピッピッ…」と15回鳴り、自動的に通電が切れます。

切り忘れ防止装置

切り忘れて通電を続けても、最後の操作から約2時間が過ぎると、自動的に通電が切れます。

小物発熱防止装置

誤ってナイフやフォークなどの小物を置くと、「ピッピッピッ…」と15回鳴り、自動的に通電が切れます。

温度過昇防止装置

空だきなどでなべ底の温度が異常に高くなったとき、自動的に通電が切れます。

使えるなべについて

○ 使えるなべ

× 使えないなべ

材質

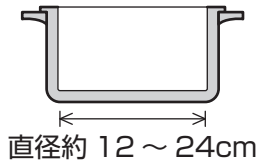
- 鉄・鉄鋳物
- 鉄ホーロー
- ステンレス（18-0/18-8/18-10）
- ※ 18-8/18-10（非磁性ステンレス）の場合は厚さが0.6mm以上のもの

- × 銅
- × 耐熱ガラス
- × 陶磁器（土なべなど：「IH用」と表示されていても使わない）

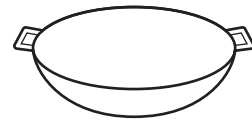
形状

〈加熱調理の場合〉

- 底が平らで、直径が約12～24cmのもの



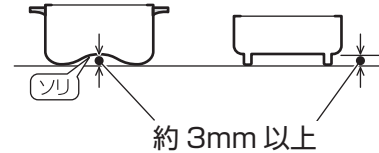
- × 底の直径が12cm未満のもの（揚げ物調理の場合は直径が18cm未満のもの）
- × 底の丸いもの（中華なべなど）



〈揚げ物調理の場合〉

- 底が平らで、直径が18～24cmのもので、底面のソリが1mm未満のもの

- × 底に約3mm以上のソリや脚があるもの（揚げ物調理の場合は約1mm以上のソリや脚があるもの）



- × なべと発熱体が分離できるもの

- ※ SGマーク付の電磁調理器対応のなべをお使いください。
- ※ 使えるなべでも形状、材質、なべ底の厚さにより火力が弱くなる場合があります。
- ※ 多層なべ（クラッドなべ）でステンレスに見えても、アルミなどを間にはさんだものは、加熱しないことがあります。
- ※ 必ずトッププレートのサイズに合うなべをお使いください。はみ出すなべは加熱しないことがあります。

使えるなべの見わけかた

1. なべに水を入れ、トッププレートの中央に載せる①

なべはトッププレートからずれないように確実に載せてください。

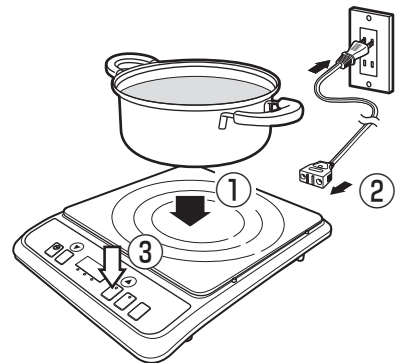
2. マグネットプラグを製品本体及びコンセントに接続する②

マグネットプラグは本体と磁力で接続するため、金属片の付着に注意してください。

3. 加熱ボタンを押す③

使えないなべは「ピッピッピッ…」と15回鳴り、自動的に電源が切れます。

使えるなべのときは火力ランプが点灯し、表示部に「1400」が表示されます。



※ ステンレス（特に多層なべ）は、使えるなべでも、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。

※ 「使えないなべ」に該当するなべは加熱できても使わないでください。温度感知が正常に機能しないことがあります。

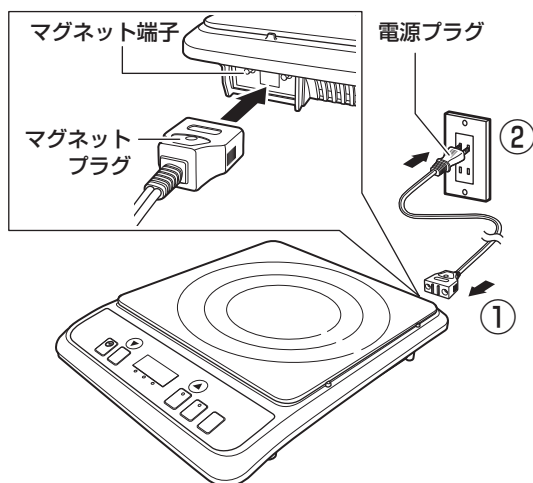
正しい使いかた

設置する

1. 本体を耐熱性のある水平な台の上に置き、マグネットプラグを本体のマグネット端子に①、電源プラグをコンセントに差し込む②

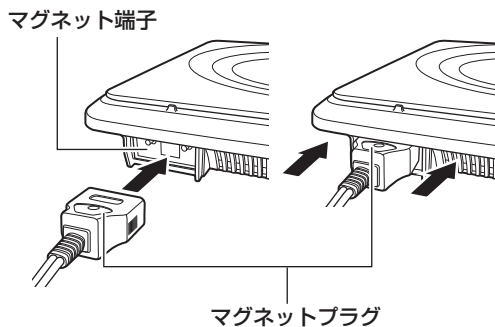


マグネットプラグの取り扱いに注意する。
磁石が内蔵されているため、金属片の付着などに注意してください。



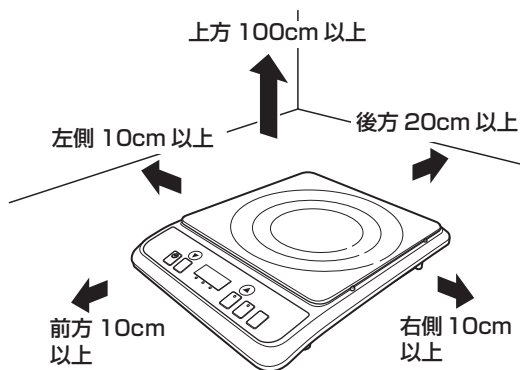
マグネットプラグの取り付けかた

本体のマグネット端子に対してマグネットプラグを平行に近づけます。



マグネットプラグには磁石が使用されているので、取り扱いには十分注意する。
ペースメーカーを入れている人の使用や、磁気で記録されているものの近くに置かないでください。クリップや安全ピン（金属片類）など付いたまま接続しないでください。

本製品を使用するときは、壁や周囲から適当な距離を保ってください。



- 次のような場所では使用しないでください。
 - カーテンや壁、家具など、可燃物の近く
 - 熱に弱い敷物の上
- 使用するときは本体を他の家電製品に近づけないでください。
誤動作する原因になります。
 - ラジオ・テレビなど
(雑音が入ることがあります。)
 - キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど(記録が消えるおそれがあります。)

正しい使いかた（つつき）

加熱調理

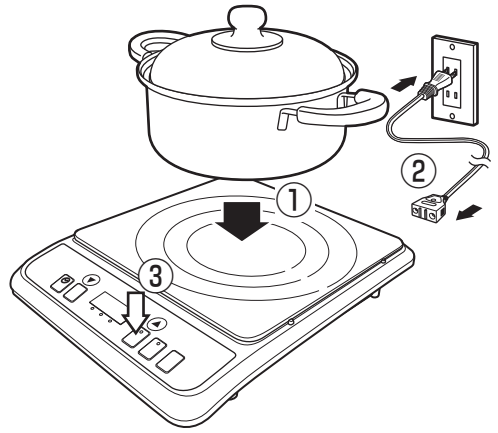
使用前の準備

1. なべをトッププレートの中央に載せる①

・なべはトッププレートからずれないように確実に載せてください。

2. マグネットプラグを本体のマグネット端子に差し込み、電源プラグをコンセントに差し込む②

「ピッ」と音が鳴り、表示部に「---」が表示されます。



運転の開始／停止

1. 加熱ボタンを押す③

火力ランプと加熱ランプが点灯します。表示部に（火力）「1400」が表示されます。

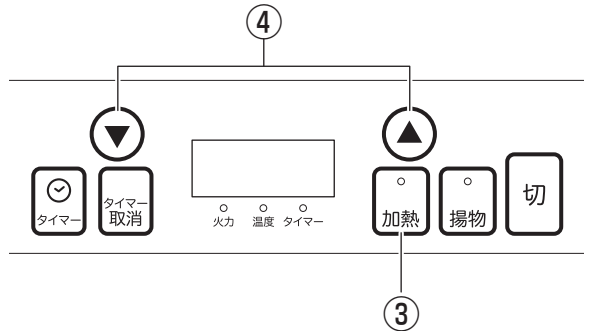
2. 設定ボタン（▲、▼）で火力を調節する④

「▼」ボタンを押すたびに 1400 → 1200 → 1000 → 800 → 600 → 400 → 200 の順に切り替わります。火力を上げるときは「▲」ボタンで調節してください。

・火力は右記の「メニュー例と火力調節の目安」を参考にしてください。

3. 調理が終わったら切ボタンを押し、冷却用ファンの音が停止した後、プラグをコンセントから抜く

※切ボタンを押しても内部冷却のためファンが回ります。ファンは約 30 秒後に「ピッ」とブザーが鳴って自動的に停止します。



メニュー例と火力調節の目安

◁ 沸騰させたり、煮立てるときの火力
 ▹ 調理する時の火力

メニュー例		火力						
		200	400	600	800	1000	1200	1400
なべ物	寄せなべ すきやき	保	▹				◁	
			煮物	カレー おでん	温	▹		
焼き物 蒸し物	お好み焼き 茶わん蒸し	時				▹		

- ・炒め物など少量の油を入れて調理するときは、油の温度が急激に上がり油が発火することがあります。火力を弱めに調節し、加熱し過ぎないようにご注意ください。
- ・保温するときは、火力を「200」に設定してください。
- ・保温中は時々かきまぜて、調材がこびり付かないように確認をしてください。

⚠ 注意

- ・ゆで調理などでお湯がふきこぼれたときには、なべ・プレートを移動せずに拭き取る。故障や事故の原因になることがあります。
- ・調理中はそばを離れない、目を離さない。

加熱調理は、調理タイマーを設定することができます（9 ページ）。

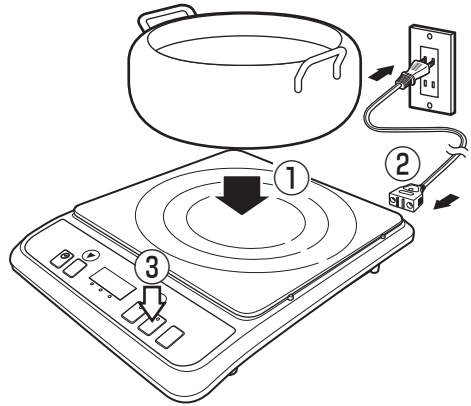
正しい使いかた（つづき）

揚げ物調理

使用前の準備

1. 天ぷらなべに油を入れ、トッププレートに載せる①

- 油は 800g (約 0.9L) 以上入れてください。
- なべはトッププレートからずれないように確実に載せてください。

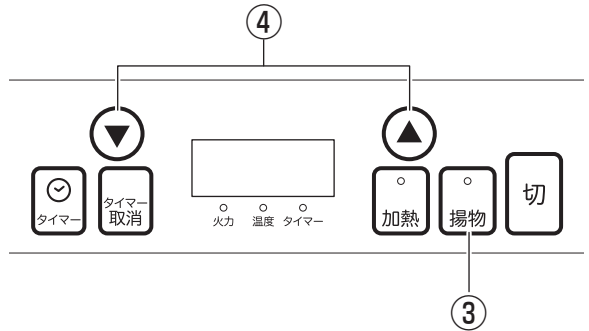


注意

- 調理中はそばを離れない、目を離さない。
- 油の量は 800g (約 0.9L) 以上で調理する。油温の上がり過ぎによる発火の原因になります。

2. マグネットプラグを本体のマグネット端子に差し込み、電源プラグをコンセントに差し込む②

「ピッ」と音が鳴り、表示部に「—」が表示されます。



運転の開始／停止

1. 揚げ物ボタンを押す③

温度ランプと揚げ物ランプが点灯し、表示部に「200」(°C)が表示されます。

2. 設定ボタン(▲、▼)で油の温度を調節し予熱する④

「▼」ボタンを押すたびに 200 → 190 → 180 → 170 → 160 → 150 → 80 の順に切り替わります。

温度を上げるときは「▲」ボタンで調節してください。

- 油の温度は右記の「メニュー例と温度調節の目安」を参考にしてください。

3. 油の予熱が完了したら調理する

※ およそ 10～15 分で設定温度に達します。温度計などで計測し、調理を始めてください。

4. 調理が終わったら切ボタンを押し、冷却用ファンの音が停止した後、プラグをコンセントから抜く

※ 切ボタンを押しても内部冷却のためファンが回ります。ファンは約 30 秒後に「ピッ」とブザーが鳴って自動的に停止します。

メニュー例と温度調節の目安

※ 油約 800g (約 0.9L) を加熱したときの目安温度です。

メニュー例	温度 (約) °C						
	80	150	160	170	180	190	200
クロック							
魚介類の天ぷら							
野菜の天ぷら							
フライ							
冷凍食品							
ドーナツ							

• なべの材料や形状、食材によって、表示と実際の油温がずれることがあります。

調理タイマー

2 時間（120 分）に設定したとき

1. 加熱ボタンを押し、調理にあわせて火力を調節する①

揚げ物ボタンでは調理タイマー設定はできません。

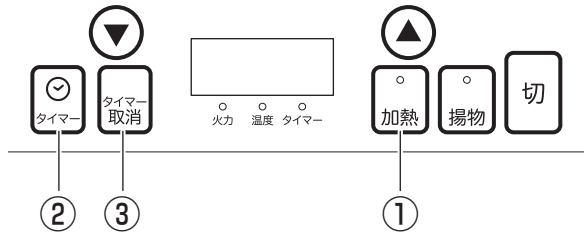
2. タイマーボタンを押し、調理時間を設定する②

タイマーランプが点灯し、表示部に設定した時間が表示されます（例：2 時間は「2:00」と表示）。

- 調理タイマーは 1 分単位で設定できます。タイマーボタンを短く押すと 1 分刻みで設定でき、長押しすると 10 分刻みで設定できます。
- 調理タイマーを設定した状態から、さらにタイマーボタンを押すと、残り時間から追加で設定できます。
- ※2時間（120分）に設定しているときに、タイマーボタンを押すと、設定が解除されます。
- 調理タイマーを設定したときはタイマーランプが点灯し、表示部に残り時間が表示されます。
- 調理タイマーを設定したときは、火力と、タイマーの残り時間が表示部に約 5 秒間ずつ交互に表示されます。
- 表示時間（残時間）は、1 分刻みで減ります。
- 設定した時間がたつと「ピッ」と音が鳴り、自動的に通電が切れます。

調理タイマーについて

- 調理タイマーは 1 分から 2 時間まで設定できます。設定した時間がたつと「ピッ」と音が鳴り、自動的に通電が切れます。
- タイマーボタンを 1 回押すごとに 1 分刻みで設定できます。長押しすると 10 分刻みで設定できます。
- 設定した時間を取り消したいときは取消ボタンを押してください。



火力「400」と残り1時間20分のときの表示例



調理タイマーを途中で解除する

調理タイマーを途中で解除するときは、タイマー取消ボタンを押してください③。調理タイマーが解除されるとタイマーランプが消えます。

正しい使いかた（つづき）

メニュー例

すきやき（4人分）

牛肉（薄切り）	600g
焼き豆腐	1丁
白菜	1/4株
長ねぎ	2本
春菊	2束
生しいたけ	8枚
しめじ	1パック
糸こんにゃく	1袋
牛脂	適量
砂糖・しょうゆ・酒	各適量
卵	4個

とんかつ（4人分）

豚ロース肉（約100gくらいのもの）	4枚
塩・こしょう	少々
小麦粉（薄力粉）	適量
卵	1個
パン粉	適量
揚げ油	約800g（約0.9L）

作りかた

1. 豚肉は筋切りして、塩・こしょうをする。
2. 豚肉に小麦粉をまぶし、余分な粉をはたいて、卵・パン粉の順につける。
3. 天ぷらなべに揚げ油を入れ、揚げ物ボタンを押し、温度「170」で予熱する。
4. 「ピッ」と1回鳴り、油の予熱が完了したら、2をそっと入れて、色よく揚げる。

下ごしらえ

- 牛肉・焼き豆腐・白菜・長ねぎは適宜に切る。
- 春菊は根元を切る。
- 生しいたけ・しめじは石づきを落とす。
- 糸こんにゃくは熱湯でさっとゆで、適宜に切る。

作りかた

1. 加熱ボタンを押し、火力「1000」でなべを熱し牛脂を溶かす。
2. 牛肉を焼き、砂糖・しょうゆ・酒を加えて煮立てる。
3. 残りの材料を入れて煮る。
4. 溶き卵をつけていただく。

揚げ物調理のポイント

油の飛び散りを少なくするために、以下のことにご注意ください。

- 材料は必ず水分をふき取ってください。（特にしいたけやピーマンなど）
水分が残っていると油がはねることがあります。
- いか（特にけんさきいかや、するめいかなど）やゆで卵などは揚げすぎないでください。
長時間揚げると破裂する恐れがあります。
- なべの中に揚げ残しがないか、常に確認してください。
- 衣や生地作りにご注意ください。
 - ・天ぷら衣は固すぎないようにしてください。
 - ・水分の多い材料には、必ず薄力粉をまぶしてから衣をつけてください。
 - ・ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れてください。

特に下ごしらえの必要な材料

- えび
尾の先を切って水分を出す。
- ししとう
水気をふき取り、竹串またはようじで穴をあける。
- いか
皮をむき、水分をふき取り、切り目を入れる。

お手入れと保存



警告

必ず運転を止め、電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めたことを確認する。
(やけど・けが・故障の原因)

本体のお手入れ

お手入れ・保存をするときは、必ず十分本体を冷ましてから行ってください。

- ※ぬるま湯か食器用中性洗剤に浸してかたくしぼった柔らかい布でふきとり、さらに乾いた布でやさしくからぶきをしてください。(樹脂部分は強くこすらないでください。傷つきの原因となることがあります。)
- ※トッププレートについた汚れがとれにくいときは、磨き粉(クレンザー)を少量つけてこすり落としてください。
- ※吸気口・排気口にほこりがたまっているときは、掃除機で吸い取ってください。
(ほこりがついたまま使用すると故障の原因になります。)
- ※市販の汚れ防止シートを使うと、本製品の検知センサーが正常に機能せず火災の原因になることがあります。汚れ防止シートを使用しないでください。



注意

- 住宅用洗剤やシンナー、ベンジン、アルコール、磨き粉(トッププレート以外)などは絶対に使わない。
- 本体は水をかけて洗わない。(感電・故障の原因)



警告

なべ、プレートなどの下に紙や市販の汚れ防止シートなどを敷かない。
なべの熱で紙が焦げたり、火災の原因になることがあります。

保存のしかた

「本体のお手入れ」に従ってお手入れ・清掃したあと、十分に乾燥させてください。ポリ袋などに入れ、お買い上げ時の箱に入れ、湿気の少ない場所に保存してください。

修理・サービスを依頼する前に

⚠警告 修理技術者以外の方は分解したり修理をしない。

「故障かな？」と思ったときには次の点をお調べください。

症状	主な原因	処置
ボタン操作できない	・電源プラグ・マグネットプラグが確実に差し込まれていない	プラグを正しく差し込んでください
加熱ボタン、揚げ物ボタンを押すと、「ピッピッピッ…」と15回鳴って通電が切れる	・なべを載せていない	使えるなべをトッププレートの中央に正しく設定してください
	・使えないなべを載せている	
	・なべの位置が中央からずれている	
使用している途中で通電が切れた	・2時間以上ボタンを操作していないため、切り忘れ防止装置が働いた	再度、操作し直してください
使用している途中で火力感がなくなった	・なべ底の温度が異常に上がり、温度過昇防止装置が働いて通電をコントロールしている	温度が下がると、自動的に通電を再スタートしますので、そのままお使いください

エラー表示の説明

表示	原因	処置
E5	・揚げ物調理の場合に「加熱ボタン」を押して調理をした	なべをトッププレートから外し、そのまま冷えるのを待ち、表示部が「---」に変わったら「揚げ物ボタン」を押し調理してください
	・加熱調理のときになべの中に水または汁が無くなり、空焼きに近い状態になっている	なべをトッププレートから外し、そのまま冷えるのを待ち、表示部が「---」に変わったら、水または汁を追加し、再度「加熱ボタン」を押しして調理してください
E6	・排気口、吸気口がふさがれ、製品内部の温度が異常上昇している	ふさいでいる物を取り除き、トッププレートが冷えるのを待ち、表示部が「---」に変わったら、再度「加熱ボタン」を押ししてください
E2 E7	・温度を検知する装置が故障している	ドウシヤお客様相談室へご相談ください

長年ご使用のIH調理器はよく点検を

このような症状はありませんか？

- ・電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- ・電源コードを動かすと、通電したり、しなかったりする。
- ・こげ臭い匂いがする。
- ・その他の異常・故障がある。

このような症状の時は、事故防止のため、すぐに電源を切り、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店またはドウシヤお客様相談室に点検をご相談ください。

MEMO

MEMO

MEMO