

TEKNOS



愛情点検		長年ご使用の際も点検を！	
	このような症状はありませんか	●セラミックボードにひび割れなどが発生した。●電源コードの被覆が破れている。●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。●焦げくさい臭いがしたり、異常な音がする。●電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。●その他の異常や故障がある。	ご使用中止
		発煙・発火のおそれがあります。すぐに使用を中止し、故障や事故の防止のため必ず販売店に点検・修理をご相談ください。	

お客様ご相談センター

操作方法・接続方法・その他のお問い合わせ・アフターサービス

048-987-2161

埼玉県越谷市流通団地 3-3-18

受付時間：月～金曜日(9:00～12:00/13:00～17:00)

土曜、日曜、祝日はお休み

保証書 (お買い上げの日から1年間、無料修理をいたします。)			
ご購入年月日		品 番	ECT-1202
ご購入店名	SAMPLE		
	電話 ()		—

SENJU CO.,LTD.

株式会社 千住 東京都千代田区外神田4-9-2

www.teknos.co.jp

電磁調理器

ECT-1202

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説明書をお読みください。なお、お読みになられた後も大切に保管してください。

安全上のご注意	1～4
使用上のご注意	5
各部の名称	6
使えるなべ・使えないなべ	7
使い方	8～12
故障かな?と思ったら	14
お手入れのしかた	14
点検	15
仕様	15
アフターサービスについて	15
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、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。

**警告**

誤った取扱いをしたときに死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの

**注意**

誤った取扱いをしたときに傷害または物的損害のみに結びつくもの

図記号の説明



禁止

禁止（してはいけないこと）を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



指示

指示する行為の強制（必ずすること）を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



注意

注意を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。

**警告**

分解禁止

分解・修理・改造をしない

火災・感電の原因になります。修理はお買い上げの販売店にご相談ください。



水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。

交流100V
15A以上**電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う**

交流100V以外で使ったり、コンセントを他器具と併用したり、延長コードを使うと火災・感電の原因になります。



禁止

電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

**警告**

禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差込がゆるいときは使わない

感電・ショート・発熱・発火の原因になります。



禁止

トッププレートに衝撃を加えない

ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと加熱しすぎたり異常動作、感電の原因になります。



禁止

幼児の手の届く所で使わない

感電やけが、やけどの原因になります。



禁止

不安定な場所に置かない

本体が傾いていると、なべがすべり落ち、やけどやけがの原因になります。



禁止

吸・排気口やすき間からピンや針金など、異物を入れない

感電や異常動作をして、けがの原因になります。

プラグを
抜く**お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く**

感電やけがをすることがあります。

根元まで
差し込む**電源プラグは根元まで確実に差し込む**

感電・ショート・発熱・発火の原因になります。

ほこりを
とる**電源プラグの刃および刃の取付面にほこりが付いているときは乾いた布で拭き取る**

火災の原因になります。

プラグを
抜く**異常時(コゲくさい臭いなど)は運転を停止して電源プラグを抜く**

異常のまま運転を続けると火災・感電の原因になります。運転を停止してお買い上げの販売店にご相談ください。

 注意

プラグを持って抜く

電源プラグを抜くときはコードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く

コードの断線により感電やショートして発火する原因になります。



禁止

使用中や使用直後しばらくはトッププレートにふれない

トッププレートが鍋の熱で熱くなっていますので、やけどの原因になります。



プラグを抜く

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



禁止

空だきしたり加熱しすぎない

なべが熱くなり、やけどの原因になります。
なべの破損・本体の故障の原因になります。



禁止

缶詰やアルミはくなど、なべ以外のものをのせない

缶詰・スプレー缶やアルミはく・アルミパック食品などは、破裂してけがをしたり、赤熱してやけどの原因になります。
金属のスプーンやフォークなどをなべの横にのせると、赤熱してやけどの原因になります。



禁止

なべの下に紙などを置かない

なべの熱で紙がこげたりします。



禁止

水のかかる所や、火気の近くでは使用しない

感電や漏電の原因になります。



禁止

吸気口・排気口をふさがない

本体内部の温度が上がりすぎ、火災の原因になります。
テーブルクロスやじゅうたんの上で使わないでください。
※壁や障害物から10cm以上離してください。

 注意

禁止

本体になべをのせたまま持ち運ばない

なべがすべり落ち、やけどやけがの原因になります。



禁止

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りすぎて発火することがあります。



禁止

他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使わない。

温度制御装置がはたらかず、異常過熱し火災の原因になります。



電源を切る

油煙が多く出たら電源を切る

油が高温になっています。続けて加熱すると発火し、火災になります。



注意する

あげもの調理中は飛び散る油に気を付ける

油が飛び散って、やけどの原因になります。



医師に相談する

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ご相談を

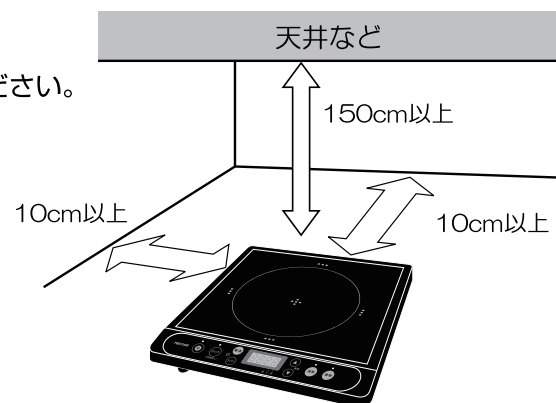
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

使用上のご注意

設置するときに注意すること

■本体の上方や周囲に可燃性の壁や棚があるときは離してください。

- ・燃えるおそれがあります。
- ・右図のように離してください。
- ・後面及び側面の片側は離してご使用ください。



■据付タイプのIHヒーターの上で使わないでください。

- ・磁力線によりIHヒーターが故障する原因になります。

■トップレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理器を使わないでください。

- ・磁力線により本製品が故障する原因になります。

■テレビやラジオ、リモコン付き電器製品から3m以上離してください。

- ・雑音や誤動作のおそれがあります。

■磁気の影響を受けやすいものを近づけないでください。

- ・キャッシュカード・テレホンカード・自動改札用定期券・フロッピーディスク・テープなどを、トップレートにのせると、記憶が狂うおそれがあります。

使用中・使用後に注意すること

■トップレートやなべ底がぬれた状態で加熱しないでください。

- ・なべの底から湯気が吹き出し、やけどのおそれがあります。

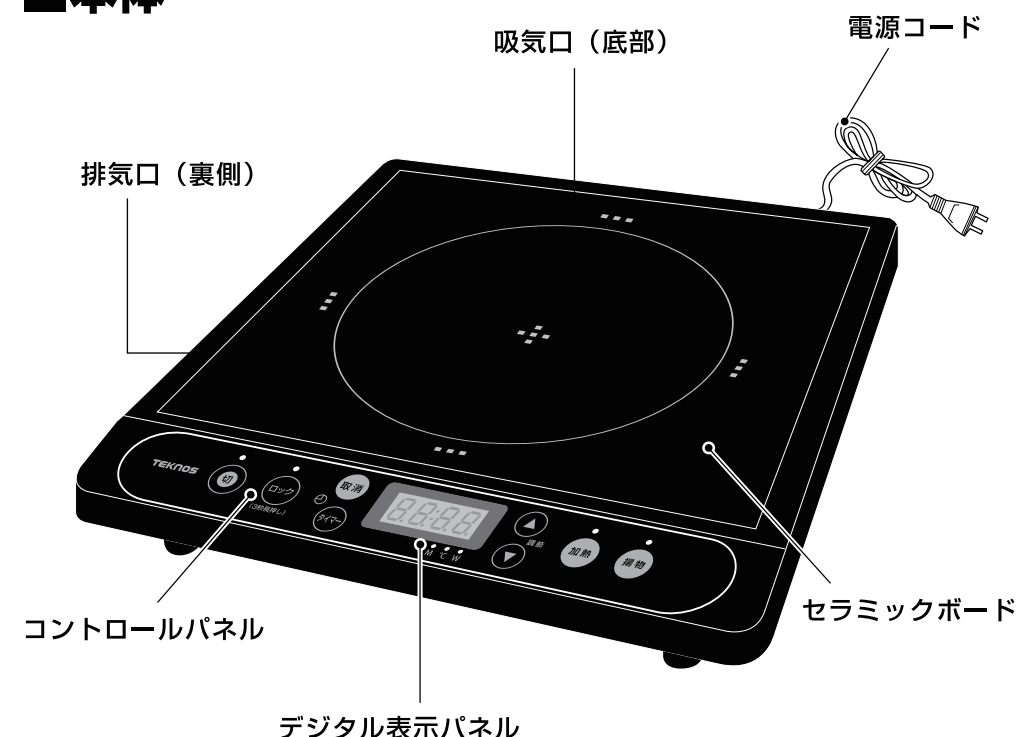
■ふきこぼれに注意してください。

■トップレートに重いものをのせないでください。

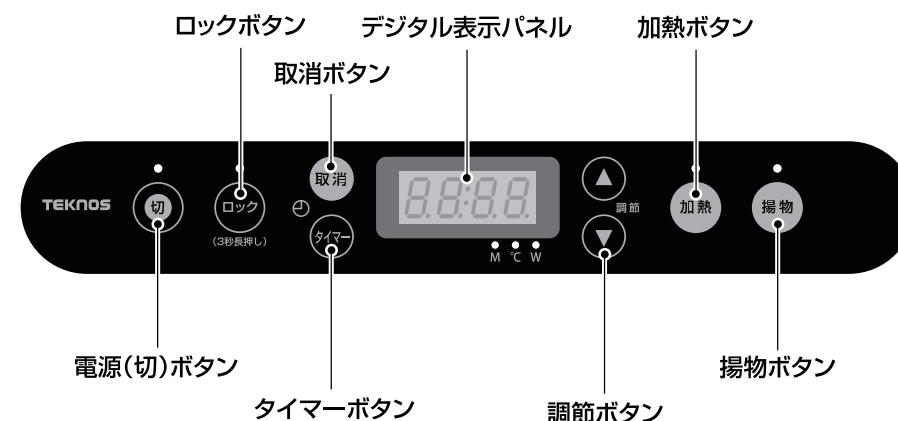
- ・トップレートがひび割れたり、そったりして、故障の原因になります。
- ・使用できる重さは内容物を含めて約5kgまでです。
- ・使用されないときも、重いものをのせないでください。

各部の名称

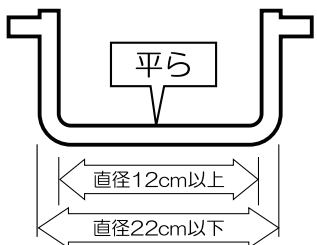
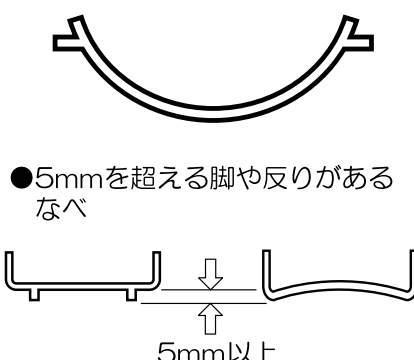
■本体



■操作部



使えるなべ・使えないなべ

○ 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) ※底の厚さが0.7mmを超えると火力が弱まります。形状によっては使えない場合もあります。	材質	●耐熱ガラス ●陶磁器・土鍋 ●アルミ ●銅 ●ステンレス多層鍋(中にアルミを含んでいるもの)
底の形状	●底が平らで直径12～22cmのなべ 	底の形状	●底が丸いなべ ●5mmを超える脚や反りがあるなべ  ●底の直径が12cm未満のなべ ●底の直径が22cmを超えるなべ ●トッププレートに入らない鉄板
エラー表示について	E2 E5 E6 E7 内部温度検知部の不良 ↓ 修理にお出してください。 ピーピーと15回鳴って動作が停止する。 ↓ この電磁調理器で使用できない鍋です。 鍋を交換してご使用ください。		

使いかた

加熱調理

1



プラグを接続すると“ピッ”と音がして、待機状態になります。

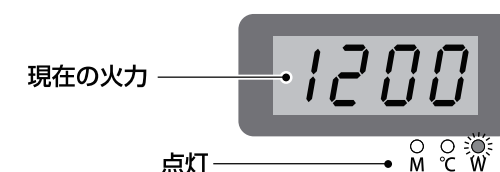
2

なべに材料を入れ、トッププレートにのせる

3

加熱を押す

調理を開始します。



4

調節 で火力を調節しながら調理する

「強」側へ
調節
「弱」側へ
(1段階ずつ)

電力の目安(なべの材質や大きさによって多少違います)

保温	●	弱	●	中	●	強
約 200W	約 400W	約 600W	約 800W	約 1000W	約 1100W	約 1200W

火力の調節を保温の位置にしますと、約 60℃ で保温します。

加熱調理

タイマーを使う場合（設定できる時間：1 分～2 時間まで）

調理中に **タイマー** を押して時間を設定する

タイマー を押すごとに 1 分ずつ加算
（長押しすると 10 分ずつ加算）

取消 を押すと取消

1 時間 25 分の場合



- タイマー加熱中は残り時間と火力を交互に表示します。
- 加熱中も時間や火力を変更できます。
- 設定した時間が経過すると、加熱を停止します。

5 調理が終わったら **切** を押す

- 電源が切れたあと、しばらくは冷却ファンが動作します。
ファンが止まりましたらプラグを抜いてください。

※2 時間以上操作せずに加熱すると切り忘れ防止機能が働いて自動で加熱が止まります。



電源を切ってしばらくはトッププレートが熱くなっていますので、手を触れないでください。

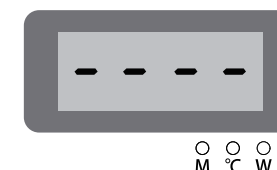
使いかた

揚げ物調理

1



待機状態時の表示



プラグを接続すると“ピッ”と音がして、待機状態になります。



揚げ物調理のときは油の深さ 3cm 以上になるように油を入れてください。
浅いと温度センサーが正常に動かず、異常過熱の原因になります。

2

天ぷらなべに油を入れ、トッププレートにのせる

3

揚げ物 を押す

調理を開始します。
最初は「200℃」になります。

現在の設定温度
が点滅



4



調節 を押す



「高」側へ

「低」側へ

温度を合わせ予熱する

設定温度になると設定温度が点滅から点灯になります。

揚げ物調理をする

- 設定温度になると、設定した温度を保ちます。
- 調理中も温度を変更できます。
- タイマーの使用はできません。

温度の設定は 200℃、190℃、180℃、170℃、160℃、150℃、80℃ です。

揚げ物調理

5 調理が終わったら を押す

- 電源が切れたあと、しばらくは冷却ファンが動作します。
ファンが止まりましたらプラグを抜いてください。

お知らせ

トップレートが熱いうちに揚げ物をする次の現象が起こることがあります。

- 設定温度表示が、点滅から点灯に変わらない。
- 実際の油温が表示よりも低くなる。

次のことに注意して調理してください。

- なべ底やトップレートが汚れたり、異物が付着した状態で使わない
→油温が異常に高くなったり、なべ検知センサーが働いて通電しないことがあります。

ボタンについて

(3秒長押し)

調理中、または調理待機中にこのボタンを約 3 秒長押しすることによって、ロックボタン上部の赤いランプが点灯し、全てのボタン動作をロックすることができます。
また、解除するときは、再度ボタンを約 3 秒長押ししていただくことにより、解除できます。

調理待機中にお子さまのいたずら等による誤動作防止などにご利用ください。

調理のポイント

■火力調節の目安

この表は、火力調節の目安です。なべの種類や材料の量によって火力を調節してください。

調理方法とメニュー例	火力の目安						火力調節のポイント
	■	弱	■	中	■	強	
煮る ●すき焼き ●寄せなべ ●水たき							火力「強」に設定し、沸騰したら煮え具合を見ながら火力を調節する。
煮込む ●カレー・シチュー ●肉じゃが ●ロールキャベツ							火力「強」に設定し、沸騰したら火力を弱める。
蒸す ●茶わん蒸し							火力「強」に設定し、沸騰したら火力を弱める。
焼く ●餃子 ●ハンバーグ ●お好み焼き ●ホットケーキ							火力「強」に設定して予熱し、焼き色を見ながら火力を調節する。

※少量の油を入れて加熱する場合(焼き物・炒め物など)は、油温が急激に上がり発火することがありますので、加熱しすぎないようにご注意ください。

■温度調節の目安

この表は、温度調節の目安です。なべの種類や油の量によって温度を調節してください。

メニュー例	温度の目安					上手に揚げるポイント
	160	170	180	190	200	
野菜の天ぷら						point 1 油の量は1L
魚介類の天ぷら						point 2 新しい油を使う
コロッケ・冷凍食品						point 3 衣は冷水を使い、混ぜすぎない
鳥の唐揚げ						point 4 材料にあった温度で揚げる
とんかつ						point 5 油が適温になってから材料を入れる
ドーナツ						point 6 材料を一度にたくさん入れない
						point 7 天かす(揚げかす)をこまめに取り

※温度調節の範囲は、鉄製の天ぷらなべ(直径18~24cm・なべ厚1.2mm)で油を約1L(900g)を使った場合の目安です。

※なべの材質や形状、油の量、室温などにより、設定温度と実際の油の温度が異なることがあります。調理のでき具合により、設定温度を調節してください。

故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、次の点をお調べください。

こんなとき	調べるところ
ボタンを押しても動作しない	●電源コードがはずれていませんか。
ボタンを押すとブザーが鳴り、約15秒後に停止する	●使えないなべを載せていませんか。 ●なべを置いていますか。 ●なべの位置が中央からずれていませんか。
使っている途中で通電が停止した	●なべ底の温度が異常に上昇すると通電を停止します。空焚きなど異常がないことを確認し、冷めてから再度調理してください。 ●吸・排気口にほこりなどがたまっていますか。 →内部の温度が異常に上がり、保護装置が働きます。
加熱中になべから音がする	●なべの種類によっては「ジーン」という共振音があることがあります。異常ではありません。なべの位置を少しずらしたり、置き直すと止まることがあります。 ●通電中になべをプレートからはずすと「ピン」という金属音があることがありますが、故障ではありません。
表示と実際の温度のずれが大きい	●加熱調理の後などトッププレートが熱い状態で揚げ物調理していませんか。→冷めてから行ってください。 ●温度の高い油を入れていませんか。 →油は常温のものを入れて予熱してください。

※上記の点検または処置をしても異常がなおらなかったり、原因がわからないときは、電源スイッチを“切”にして電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店へご連絡ください。

お手入れのしかた



注意

使用直後は、トッププレートが熱くなっています。
お手入れはプレートが充分冷えたことを確認してから行ってください。

トッププレート

水を含ませたふきんを固くしぼってふき取ってください。
汚れがひどいときは、磨き粉などを少量付けてこすった後、よくふき取ってください。

本体・操作部

水を含ませたふきんを固くしぼってふき取ってください。
汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤に浸したふきんを固くしぼってふき、その後、洗剤分をふき取ってください。操作部のすき間に水や洗剤が入らないようにしてください。

吸・排気口

掃除機でほこりなどを吸い取ってください。ほこりが付いたまま使うと故障の原因になります。

点検

電源コード、電源プラグはときどき点検を行ってください。

1. 電源プラグが汚れていたり、錆びていたり、ほこりが付着していませんか。
→汚れ、錆び、ほこりなどを取り除く。
 2. 電源コードに傷がありませんか。
 3. 運転中、電源コードを動かすと電源が切れることがありますか。

※上記の2.および3.の症状があるとき、または1.の場合で汚れなどが取り除けない場合には感電や火災の原因になりますので、お買い上げの販売店にご連絡ください。

仕様

電 源	AC100V
消費電力	1200W
寸 法	約 幅 295× 奥行 335× 高さ 49mm
質 量	約 2.0kg
コード長	約 1.8m

本機には空焚き保護機能、切り忘れ防止機能（2 時間操作を行なわないと自動で停止します。）が内蔵されております。

アフターサービスについて

製品の保証について

- この説明書には製品の保証書がついています。
保証書は、お買い上げの販売店で「お買い上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げ日より1 年間です。
保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。
- 保証期間後の修理
お買い上げ販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料修理いたします。

修理を依頼されるときは

「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認いただき、それでも異常のあるときは、ただちにご使用を中止し、お買い上げ販売店に修理をお申しつけください。ご自分での分解・修理は絶対にしないでください。
感電やけがの恐れがあります。

補修用性能部品について

この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後6年です。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。