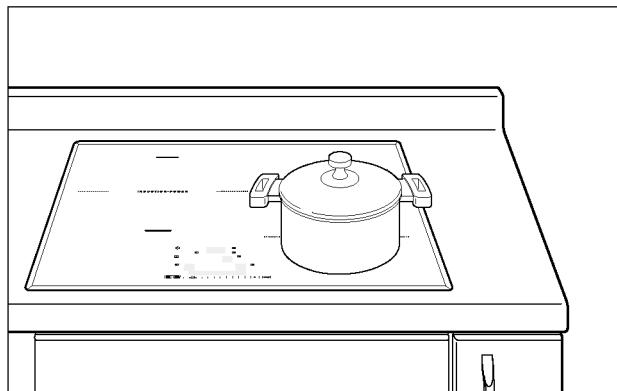


IH クッキングヒーター（家庭用）
取扱説明書
型番 IQX 635



teka

- 必ずこの取扱説明書をお読みになってから、お使いください。
- 保証書の「お買上げ日・お買い求め先」などの記入を必ず確かめください。

はじめに・・・

このたびはTEKAのIHクッキングヒーターをお買い求めいただき、有難うございます。このIHクッキングヒーターはいろいろな機能や安全装置を備えています。お使いになる前に、製品の機能を十分に活用するためにこの説明書をよくお読みの上、正しくご使用くださいますようお願いいたします。

! このマークの後には、「警告」「注意」に関する事項が書かれています。安全のために必ずお守りいただく事項です。

この説明書には製品が故障と思われる時に、お客様がご自分でトラブルを解決するための点検方法が書かれています。「故障かな?」と思われるときには、はじめにこの説明書の「故障かな?と思ったら」をご覧ください。点検後も正常に作動しない場合には、そのままにして、お買い上げの販売店、または当社にご連絡ください。

! ご注意

修理技術者以外の方は決して分解したり修理しないでください。内部には高圧電流が流れていますので技術者以外の方が修理すると大変危険です。

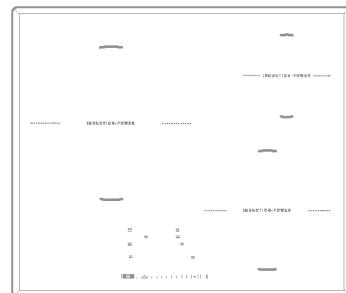
このIHの表示部に表示される数字や記号

ディスプレイ	内 容
0.	調理ゾーンがオフ、準備中。
I—9	火力レベル 火力設定がセットされている。
U	保温設定 保温状態になっています。
U	鍋なし感知 鍋がこのIHに適していない、小さすぎる、または鍋が調理ゾーンに正しく置かれていない。
R	ウォームアップ機能 ウォームアップ機能が作動中。
H	余熱警告 調理ゾーンが熱い間点灯。
L	チャイルドロック チャイルドロック機能が作動中。
II	ストップ機能 ストップ機能が作動中。（最大10分）
B*	入力受付中点滅 スイッチ入力の受付け中（10秒間）。
P	パワー加熱 急速加熱運転中。（最大10分）

new EXPRESSION - model IQX 635

- ・四辺斜めカットしたベベルエッジ仕上げ
- ・汚れがめだたないメタリックカラー強化結晶化ガラス
- ・指先で軽くなぞるだけのスライドタッチセンサースイッチ

- ・チャイルドロック機能
- ・リカバリー機能
- ・ストップ&ゴー機能
- ・自動オフ機能
- ・煮こぼれセンサー機能
- ・ウォームアップ機能
- ・パワー機能
- ・タイマー機能
- ・保温機能



もくじ

ページ

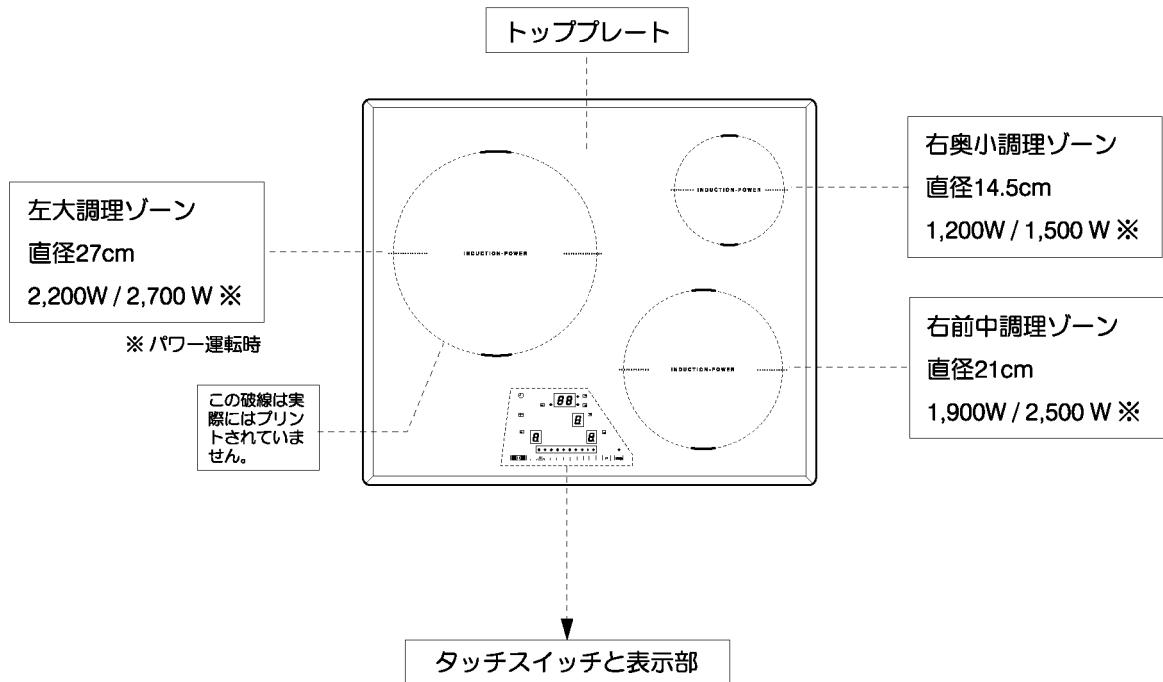
各部のなまえと働き	3
安全のために必ずお守りください	4 - 6
安全機能について、IHのしくみ	7
ご使用の前に	8
使える鍋について	9
火力設定のめやす・使える鍋の大きさ・高温注意表示	10

タッチセンサースイッチについて	11
使い方（スイッチの操作方法）	12

チャイルドロック機能・リカバリー機能	13
ストップ機能・自動オフ機能・煮こぼれセンサー機能	14
ウォームアップ機能	15
パワー機能（急速加熱機能）	16
自動スイッチオフタイマー	17
エッグタイマー（カウントダウンタイマー）・保温機能	18

お手入れについて	19
故障かな？と思ったら	20
保証とアフターサービス	21
設置・施工手順書（付属品明細）	22

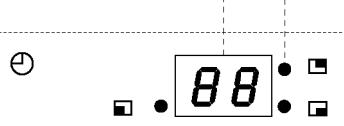
各部のなまえと働き



タイマースイッチセンサー兼時間表示

各調理ゾーンにおいて
タイマーが設定中の表示

タイマー部



各調理ゾーン設定部



左大調理ゾーン (270φ)
センサースイッチ兼表示

右奥調理ゾーン (145φ)
センサースイッチ兼表示

スライドスイッチ
レベル表示

右前調理ゾーン (210φ)
センサースイッチ兼表示

メインスイッチ

スライドスイッチ
火力と時間設定用

ストップ機能スイッチ

保温スイッチ

パワー火力スイッチ

- Sensor Display : 数の表示部がセンサースイッチになっていますので表示部に軽く指を触れてください。
- タイマースイッチセンサー兼時間表示部は2桁になっています。それぞれの桁がセンサースイッチになっていますので、桁ごとに時間を設定できます。
- 各調理ゾーンの火力表示部の”デシマルポイント”（小数点）が点灯している時は使用可能状態にあることをあらわしています。

安全のために必ずお守りください

○ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使い下さい。

○絵表示について

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危険や財産への損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は危険の大きさと切迫の程度を明示するため、誤った取り扱いをした場合に生じることが想定される内容を、「警告」と「注意」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守ってください。

表示と意味は次のようになっています。

 警告	誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
 注意	誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害が想定される内容。

図記号の意味は次の通りです。

絵表示の例



△記号は、警告、注意を促す内容があることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は感電注意）が描かれています。



○記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。



●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な禁止内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

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所に必ず保管してください。
本体を他の人に譲渡されるときは、この取扱説明書を必ず添付してください。

警告

揚げ物調理中はそばを離れない



油が少ない場合などは油の温度が上がり過ぎて火災の原因になります。

禁止

○油の量は 500g (0.56L) 未満では調理しない。

油の量が少ないと油の温度が上がり過ぎて火災の原因になります。

○底が凸凹していたりそりがある鍋を使わない。

温度調節機能が働かなくなり、油温度が上がり過ぎて火災の原因になります。

⚠ 警告

 <p>禁止</p> <p>分解・改造・修理はしない</p> <p>異常動作をして火災・感電・けがの原因になります。</p> <p>修理の場合はお買い求め先にご相談ください。</p>	 <p>禁止</p> <p>可燃物を近づけない</p> <p>新聞・雑誌・本・ふきんなど燃えやすいものをトッププレートの上やそばに置かない。</p> <p>火災の原因になります。</p>
 <p>禁止</p> <p>子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり乳幼児に触れさせない</p> <p>やけど・感電・けがの原因になります。</p>	 <p>使用後は電源を切る</p> <p>火災の原因になります。</p> <p>長期ご不在時はコンセントを抜いておいてください。</p>
 <p>禁止</p> <p>高温注意ランプ表示が点灯中はトッププレート、その周辺の金属部分に触れない</p> <p>高温のためやけどの原因になります、また、高温注意ランプが消えてもすぐには触らない。</p>	 <p>禁止</p> <p>トッププレートに衝撃を加えない</p> <p>万一ひびが入ったり割れた場合は、そのまま使うと異常加熱や異常動作・感電の原因になります。</p> <p>このような場合は、ただちに使用をやめ電源ブレーカーを「切」にして修理を依頼してください。</p>
 <p>禁止</p> <p>すき間にピンや針金など異物を入れない</p> <p>感電・異常動作の原因になります。</p>	 <p>水ぬれ禁止</p> <p>水をかけない</p> <p>ショート・感電の原因になります。</p>

⚠ 注意

 <p>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ください</p> <p>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。</p>	 <p>揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する</p> <p>やけどの原因になることがあります。</p> <p>鍋の内側に水滴が付いたまま油を入れない。</p> <p>油が適温にならないうちに材料を入れない。（油温が上がっていくと、油が飛び散って危険です）</p> <p>調理中は顔を近づけない。</p>
--	--

⚠ 注意

 禁止	<p>缶詰やアルミ箔など、なべ以外のものは置かない</p> <p>破損したり赤熱して、けが・やけどの原因になることがあります。</p>	 禁止	<p>調理・湯沸かし以外の目的で使わない</p> <p>火災・やけどの原因になることがあります。</p>
 禁止	<p>鍋を不安定な状態にしない</p> <p>トッププレートのふちに乗り上げた状態で使うと、本体損傷や落下などにより、けが・やけどの原因になることがあります。</p>	 接触禁止	<p>鍋本体や鍋の取っ手などの高温部に触れない</p> <p>やけどの原因になることがあります。</p>
 禁止	<p>空だきしたり、加熱し過ぎない</p> <p>鍋の温度が上がり、やけどや調理物の発火をする原因。 また鍋のそり、変形、破損、トッププレートの破損の原因にもなることがあります。</p>	 接触禁止	<p>使用後しばらくは。トッププレートが熱くなっているため手を触れない</p> <p>やけどの原因になることがあります。 特に鍋を降ろした直後は、トッププレートが熱くなっているため、手を触れないでください。</p>
 禁止	<p>金属製の調理器具、食器類、ナイフなどの金属類をトッププレート上に置かない</p> <p>熱くなった鍋に触れて金属類が熱くなり、やけどの原因になることがあります。</p>	 禁止	<p>他の器具（ガスコンロ）であらかじめ加熱した油を使わない</p> <p>温度制御装置が働かず異常動作し、火災の原因になることがあります。</p>
 禁止	<p>鍋などの下に紙などを敷いて調理をしない</p> <p>鍋の熱で紙が焦げ、火災の原因になることがあります。</p>	 禁止	<p>油煙が多く出たら電源を切る</p> <p>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。</p>
 禁止	<p>火気を近づけない</p> <p>感電・漏電の原因になることがあります。</p>	 禁止	<p>IHヒーター下部のフロアキャビネットに手入れ用具や引火性のものを収納しない</p> <p>火災の原因になることがあります。 食品や調味料も入れないで下さい。</p>

安全機能について

□ 高温注意表示

トッププレートが熱い間は高温注意を **H** の表示でお知らせします。

全ての調理ゾーンで高温注意表示をしますので、どの調理ゾーンが熱いかがわかります。

□ 鍋無し自動停止機能

鍋を置かなかったり、運転中に外したりすると即時に加熱を中止し、そのまま 10 分経過すると自動的に電源が切れます。

□ 切り忘れ防止自動停止機能

切り忘れても最終操作後から1時間30分から6時間（火力のレベルで変わります）が過ぎると自動的に電源が切れます。

□ 温度過昇防止機能

炒め料理や空焚きなどにより鍋底が高温になった場合、自動で段階的に火力を下げ、異常温度では加熱を停止します。

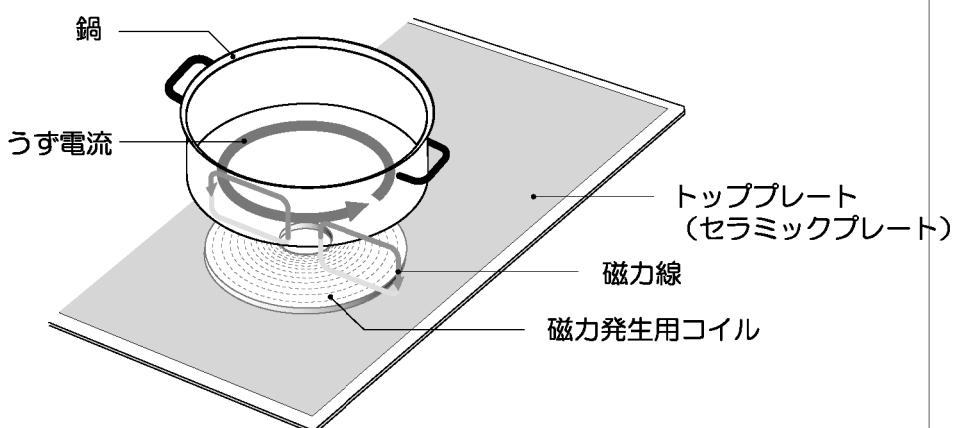
□ チャイルドロック機能

ボタンの操作ですべての調理ゾーンのご使用ができなくなります。小さなお子さまがいる家庭でも安心です。

IH（電磁誘導加熱）のしくみ

イメージ図

実際には磁力発生コイルは表面から見えません。また、実際の磁力線の方向や、うず電流の流れる方向はたえず変わります。



IH（電磁誘導加熱）のしくみ

「IH」とは電磁誘導加熱のこと。トッププレートの下にある磁力発生用コイルに高周波電流を流すと磁力線が発生し、その磁力線が鍋を通るときに鍋底にうず電流が流れます。このうず電流が鍋の電気抵抗によって熱に変わり鍋自身が発熱します。

ご使用の前に

お願い

- 鍋底が薄いもの、そっているものは、強火で予熱をすると赤熱する場合があります。
- アルミ箔製の簡易なフライパンの中にトウモロコシなどの入ったインスタント・ポップコーンなどを調理すると、振動・移動したりアルミ箔が破裂して中のバターが飛び散り火傷をすることがありますのでこのIHヒーターでは調理をしないで下さい。
- アルミ箔製の容器に入ったインスタント煮込みうどんなどを調理すると、振動・移動し大変危険ですのでこのIHヒーターでは調理をしないで下さい。
- 酸の強い食品や塩素系の洗剤がついた場合は、すぐにふき取ってください。放置するとトッププレートが変色することがあります。
※酸の強い食品・・・ジャム、レモンやライムの汁、梅を使った食品。

お知らせ

- 使いはじめに臭いが出ることがありますが異常ではありません。
その場合は、各IHヒーターに水を満たした鍋を置き、30分ほど加熱してください。
臭いはなくなります。
- 鍋底面やトッププレート面に水や油が付着した状態でお使いになると、鍋が動いたり回転することがあります。

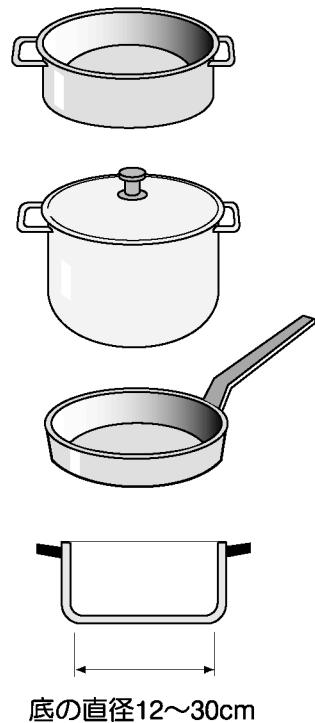
IHで調理中に、
 - ・鍋の種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。
その場合は、鍋の位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。
小さな鍋の場合、音は止まらないことがあります。
 - ・スイッチを切らないで鍋を外すと「ピン」という短い金属音がすることがあります
が、故障ではありません。
 - ・パワー機能（16ページ）をご使用できる時間は最大約10分間です。
時間経過後は自動的に通常の最大出力 "9" の火力になります。再度パワー機能をご使用になる場合は、しばらく待ってからスイッチを入れ直してください。
- 調理中は本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンが作動します。
冷却ファンはスイッチを切っても内部が十分に冷えるまで作動します。
- お使いの鍋などが電磁調理器に適さない、または鍋底の直径がそれぞれの調理ゾーンに適した鍋より小さい場合は、 が点灯します。
それぞれの調理ゾーンに適した鍋の大きさは次のページを参照して下さい。

使える鍋について

IHで使える鍋

- 鍋底に磁石がつく鍋
- 鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー
- ステンレス
磁石につくもの（有磁性/18-0）は普通にご使用できます。
磁石につかないもの（非磁性/18-08, 18-10）で、
鍋底が厚いものはご使用できない場合があります。
- クラッド鍋（多層鍋）
間に鉄やアルミを挟んでいるもので底がステンレスのもの。
(鍋底に磁石がつくもの)
- 底が平らで、鍋底の直径が12cm～30cmの鍋
 - ・ 12cm未満の鍋でもご使用できるものがありますが、
振動したり移動することがありおすすめできません。
 - ・ まれに100V IH用の鍋は使えないことがあります。
 - ・ 鍋底中心部にくぼみがあったり、鍋中心部に磁石が付かない材質の鍋は使えないことがあります。

(注) 使える鍋でも形状、材質により火力が変わります。

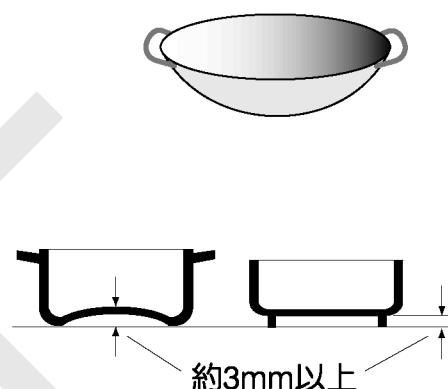


底の直径12～30cm

(財) 製品安全協会のマーク のある鍋をおすすめします。

IHで使えない鍋

- 耐熱ガラス、陶磁器（土鍋など）
- 銅・アルミなど鍋底に磁石がつかない鍋
- 鍋底の直径が12cm未満のもの
- 底の丸いもの（中華鍋、北京鍋など）
- 底に3mm以上のソリや脚が付いているもの
※底面がトッププレートに密着しない鍋や底中心部にくぼみのある鍋は安全装置が正常に働かない場合がありますのでご使用はおひかえください。
- 鍋底に磁石がつく鍋であっても、底の直径が調理ゾーンより大きくなっている鍋は鍋検知装置が働いて使えないことがあります。



火力設定のめやす・使える鍋の大きさ・高温注意表示

- お湯が沸騰するまでは強めの火力で、沸騰したら設定を低くして煮こぼれしないように注意して下さい。沸騰しすぎは栄養分を損ないます。
- 鍋底の大きさが調理ゾーンと同じか、少し大きめな鍋を使って下さい。小さいと自動的に火力が弱くなり調理に時間がかかります。
- 鍋には蓋をし、できるだけ少量の水で調理して下さい。
電力の消費を節約できます。

火力のめやす（参考にして下さい）

表示	火力設定	適した調理
P	パワー（最高設定）	大量の湯沸かし、パスタ
8 9	強火で焼く	湯沸かし、揚げ物、野菜炒め
7 8	炒める、焼く	ステーキ
6 7	焼く	軽めのロースト
4 5	煮物	多量の煮込み、蒸し物
2 3	ことこと煮込み	少量煮込み
1 2	とろ火（最低設定）	バター、チョコレート溶かし
0	保温	最長120分間、60°Cで保温
OFF	OFF	加熱なし

それぞれの調理ゾーンに適した大きさの鍋（鍋底の直径）

左大調理ゾーン 直径：270φ 鍋底の大きさ 21 cm ~ 30 cm

右前中調理ゾーン 直径：210φ 鍋底の大きさ 14 cm ~ 23 cm

右奥小調理ゾーン 直径：145φ 鍋底の大きさ 12 cm ~ 16 cm

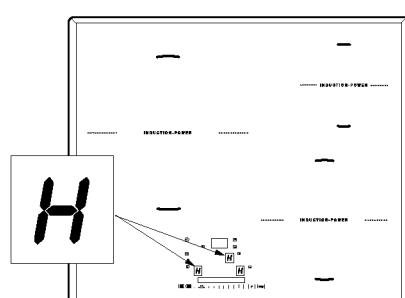
ご注意：小さい鍋は安全のためパワー機能が使えない場合があります。

高温注意表示

それぞれの調理ゾーンで調理後、鍋からの熱が表面のトッププレートに残ります。熱は目に見えませんので余熱の警告として、充分に冷めるまで H で表示します。

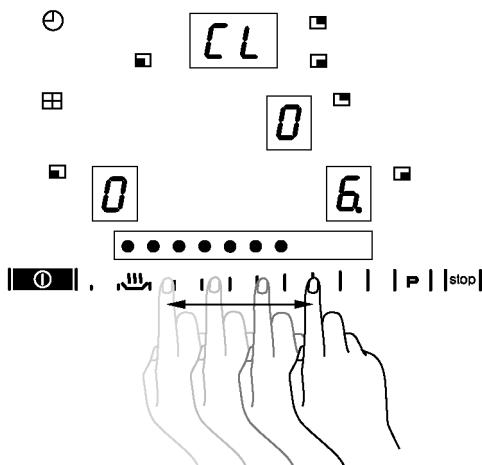
⚠ ご注意

余熱ランプが点灯している間はやけどの危険があります。特に小さなお子様にはお気をつけ下さい。



タッチセンサースイッチについて

このIHのタッチセンサーは高感度で安定性の高い静電容量センサーを採用していますので、スイッチマークに指を軽く触れるだけで素早く反応します。

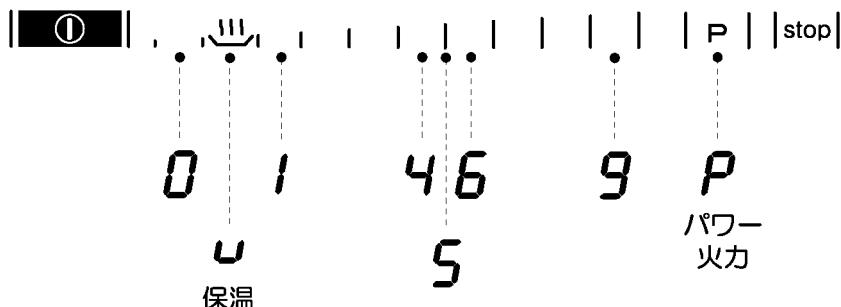


ご注意：スライドタッチセンサーを早くなぞりすぎると、センサーが追従できなくてエラー表示の後電源を自動的に切ってしまうことがあります。

スライドスイッチ

スライドスイッチを使用し、早く簡単に火力の調節とタイマー時間の設定を行うことができます。

下のイラストはスライドスイッチの各位置をタッチした時の火力レベルを表わしています。各縦ラインのまん中にタッチセンサーがありますのでこの部分に指で軽く触れてください。中間レベル "5" のみライン上にセンサーが組込まれています。



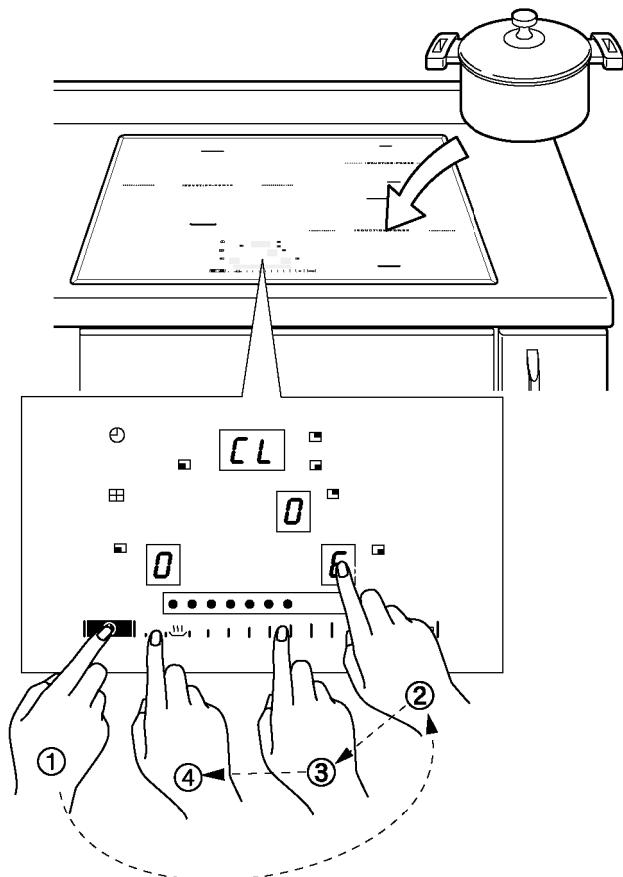
スライドスイッチの奥の枠内に、火力 "1" から火力 "9" 、そして保温の10パターンの火力レベルに応じて1個から10個のLEDが横並びに点灯します。

(パワー火力設定も10個点灯します)

その他のセンサースイッチ

スライドスイッチ以外のセンサースイッチは数字表示部にタッチセンサーが組込まれていますので数字表示部の上を指で触れてください。

使い方（スイッチの操作方法）



センサースイッチ

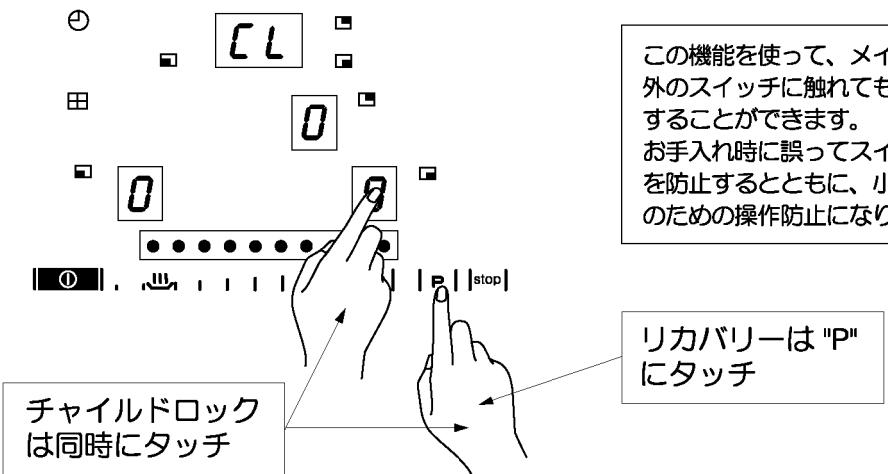
- 指の腹で軽くタッチして下さい。
- 指先では反応しない場合があります。



- ① メインスイッチ [①] を指先で2秒間触れる。
※ メインスイッチのみ安全のため少し遅れて反応するようになっています。
※ 短いシグナル音とともに全ての調理ゾーンセンサースイッチに 0 が点灯、火力数字表示部の”デシマルポイント”（小数点）が点滅します。
※ タイマースイッチセンサー兼時間表示部に [CL(クリア表示) が点灯。
 - ② 20秒以内に、お使いになる調理ゾーンセンサースイッチに触れる。
 - ③ スライドセンサースイッチのご希望の火力位置にワンタッチする。
または指先をスライドセンサースイッチ部に触れ、指先をなぞるようにスライドさせてご希望の火力位置に火力をセットします。
※ スライドスイッチレベル表示部に火力に対応した数のLEDが点灯します。
 - ④ 調理が終わったら、
対応する調理ゾーンセンサースイッチに触れてから、スライドセンサースイッチの "0 : OFF" 位置に触れる。
または、メインスイッチにタッチして電源を切る。
(この場合はすべての調理ゾーンが一斉に切れます。)
- ※ 鍋をおろしてそのままにしておいた場合は10分後には自動的にメイン電源が切れます。

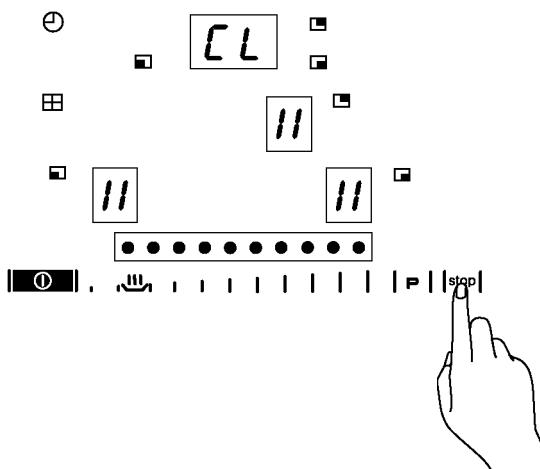
チャイルドロック機能・リカバリー機能

チャイルドロック機能



ストップ機能・自動オフ機能・煮こぼれセンサー機能

ストップ機能



この機能を使って調理を一時中断することができます。例えば、大事な調理中に電話やインターネットが鳴った場合に加熱を一時中断したい場合に便利です。ただし、安全のため中断時間は最大10分間で、復帰させない場合は10分後に自動的に電源が切れます。

- ① 調理中にストップ機能スイッチ |stop| に触れると、全ての調理ゾーンのセンサースイッチ部に中断マーク II が表示され、ストップ機能スイッチの奥のストップ機能作動中表示LEDが点灯し、加熱とタイマーを一時停止します。
- ② 用事が済んだらストップ機能スイッチ |stop| に触れた後、10秒以内（その間はストップ機能作動中表示LEDが点滅）にストップ機能スイッチ以外のいずれかのセンサースイッチに触ることで調理とタイマーを再開します。10秒以内にいずれかのセンサースイッチに触ないと自動的に電源が切れてしまいます。

自動オフ機能

火力レベル	自動オフ時間
1～2	6時間
3～4	5時間
5	4時間
6～9	1時間30分

もしうっかりスイッチを切り忘れても、火力に応じた時間が経過すると自動的に電源が切れ、シグナル音とともに H (調理ゾーンが熱い間) または O が表示されます。

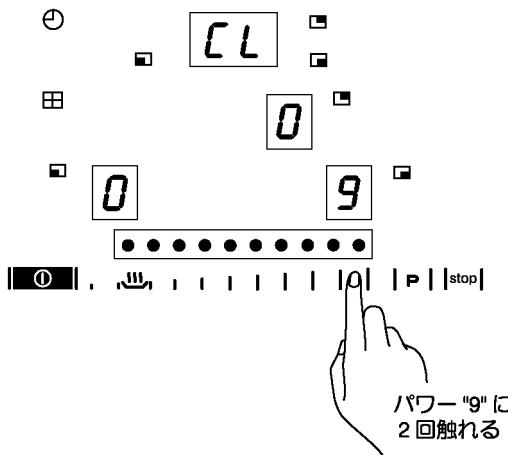
煮こぼれセンサー機能

タッチセンサースイッチ部が鍋または煮こぼれなどで覆われた場合、シグナル音とともに、左大調理ゾーンと右前中調理ゾーンの火力表示部に E → F (ER) が表示され自動的に加熱を中止し電源をオフにします。

ご注意 :

覆われる物の材質や大きさによっては反応しない場合や、シグナル音のみでエラー表示せずに直ちに電源を切ってしまうことがあります。

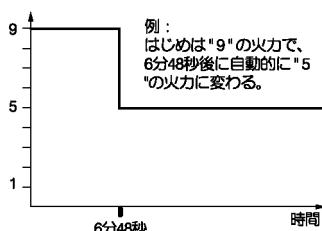
ウォームアップ機能



焦げ付きやすい料理や、少量の料理などあまり火力を強くしたくない調理に使用します。冷たい鍋でゆっくり調理するよりも、鍋は強火ですばやく加熱したほうが料理仕上がりが良くなるといわれています。このように始めは最強火力でその後普通の火力で、という一連の火力調節を自動で行う機能です。始めの最強火力加熱時間はその後の火力に応じて下の表のようにあらかじめ理想時間が決めてあります。

- ① 鍋をのせてからメインスイッチ |①| を入れる。
- ③ 20秒以内に、お使いになる調理ゾーンセンサースイッチに触れる。
- ④ スライドセンサースイッチの火力 9 の位置にワンタッチ、または指先をスライドセンサー上をなぞるようにスライドさせて 9 にセットします。
- ⑤ 指を離してもう一度スライドセンサースイッチの 9 の位置（スライドスイッチレベルLED表示の右端の手前）に触れる、シグナル音とともにに対応する調理ゾーンの表示部に 9 と A が交互に表示されます。
- ⑥ スライドセンサースイッチでご希望の火力レベルにさげて下さい。
ウォームアップ時間経過後は設定された継続火力レベルを表示し連続加熱になります。調理が終わったら、メインスイッチなどで電源を切る。

火力レベル	ウォームアップ時間
1	48秒
2	2分24秒
3	3分48秒
4	5分12秒
5	6分48秒
6	2分00秒
7	2分48秒
8	3分36秒
9	-

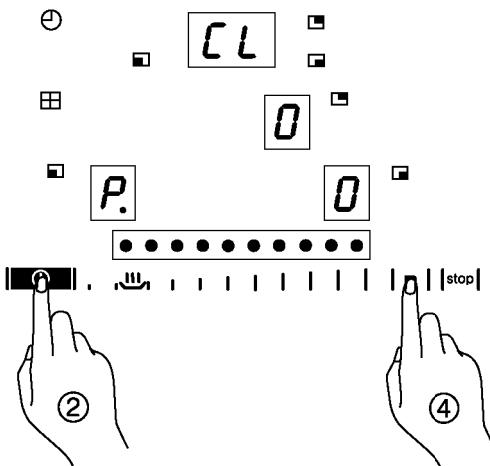


ウォームアップ調理を開始してから10秒経過するとスライドスイッチレベルのLEDが消灯します。消灯後は継続火力の設定を変更することができます。継続火力を変更するには調理ゾーン選択スイッチに触れてから、A と火力レベルの数字が交互の点灯しているのを確認した後、スライドセンサースイッチで火力レベルを変更して下さい。
火力を変更した場合はウォームアップの残り時間が変わります。例えば、継続火力レベルを "4" から "7" に変更し、スタートからすでに2分経過している場合は残り時間は 48秒となります。

(火力 "7" のウォームアップ時間 : 2分48秒 - 経過時間 : 2分 = 48秒)

ウォームアップ調理中に鍋をおろした場合はウォームアップ時間は中断し、再度のせることで再開されます。

パワー機能（急速加熱機能）



この機能は通常の最大火力 "9" をさらに30%～40%火力アップする機能で、大量の水を早く沸騰させたい場合に便利です。ただし、10分後には通常の最大火力に自動的に戻ります。

- ① お使いになる調理ゾーンのマークの中心に鍋をのせる。
- ② メインスイッチセンサー |①| に2秒間触れる。
- ③ 20秒以内に、お使いになる調理ゾーンセンサースイッチに触れる。
- ④ スライドセンサースイッチの横にあるPのセンサースイッチに触れて下さい。
調理ゾーンセンサースイッチ部にPが表示され、パワー火力になります。

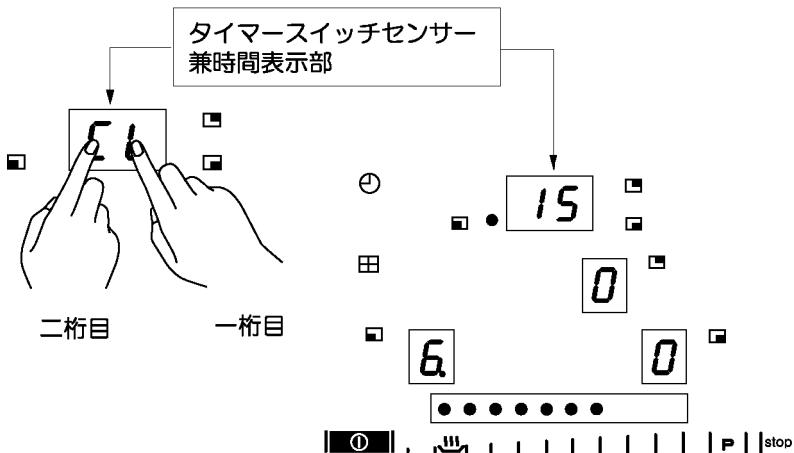
パワー機能は全ての調理ゾーンに備わっています。ただし、電力制限機能により同時にパワー機能が使えるのは2つまでで、特に右側の2つの調理ゾーンは同時にパワー火力にすることはできません。それぞれ次のように火力が自動的に調整されます。

- 右奥の小調理ゾーンをパワー火力で使った場合は
→ 右前中調理ゾーンは最大"6"までの火力に自動制限されます。
- 右前の中調理ゾーンをパワー火力で使った場合は
→ 右奥小調理ゾーンは最大"8"までの火力に自動制限されます。

※ 早く沸騰しますので、煮こぼれにご注意下さい。

※ パワー機能とウォームアップ機能（15ページ）は同時に使うことはできません。操作を間違ってウォームアップ機能に入ってしまった場合（Rの表示が出ます）は、メインスイッチで電源を一旦切ってから、再度パワー機能をセットし直して下さい。

自動スイッチオフタイマー



自動スイッチオフタイマー機能では全ての調理ゾーンとも別々に1分から99分の間で調理時間をセットできます。

左図は左大調理ゾーンを使用して火力 "6" でタイマー時間 "15分" をセットした場合の表示例です。

左調理ゾーンを示すタイマー設定中の表示が点滅し一桁目にマイナス記号が表示。

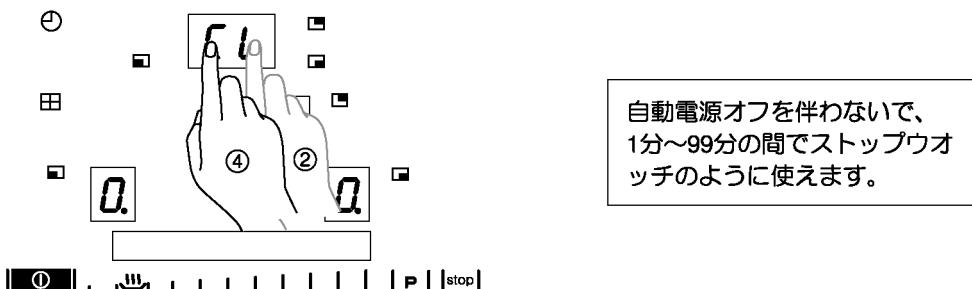
一桁目点滅の後、二桁目にマイナス記号表示。

※タイマー設定中の表示が点滅中(10秒間)は設定時間の変更やキャンセル(設定を "0" にする)ができます。

二桁目点滅中に時間をセットする。点滅が終わったらタイマーがスタートします。

エッグタイマー（カウントダウンタイマー）・保温機能

エッグタイマー（カウントダウンタイマー）



- ① メインスイッチセンサー |①| に2秒間触れる。
 - ② タイマースイッチセンサー兼時間表示部に [L] (クリア表示) が点灯しますので20秒以内に、同スイッチの一桁目 L にタッチする。
 - ③ スライドスイッチに触れてご希望時間の一桁目をセットする。
9分以内の時間を設定する場合はここで終わりです。10秒後に点滅が終わりタイマーがスタートします。
 - ④ タイマーの二桁目にマイナス記号が表示されたら二桁目にタッチする。
 - ⑤ スライドスイッチに触れてご希望時間の二桁目をセットする。
10秒後に点滅が終わりタイマーがスタートします。
 - ⑥ 設定時間が経過するとシグナル音になります。シグナル音はいずれかのスイッチにタッチすることで停止しますが、そのままでも2分後には自動的に停止します。

保溫機能 (60°C最長120分)

調理後鍋を保温しておきたいときに便利な機能。

はじめに鍋底の温度を自動的に計測し、鍋底の温度が60°C以下の場合は60°Cを保つよう
に中火で自動的に再加熱、最長2時間の間保温します。

調理が終わった後、スライドセンサースイッチの保温スイッチ(1)に触れる。調理ゾーンセンサースイッチの表示部に保温中のマーク(2)が表示され、保温加熱に入ります。

ご注意：60°C保温の場合、通常は余熱警告表示 **H** は点灯しません。

⚠ ご注意

- ◇ トッププレートが熱いうちに洗剤スプレーを吹きかけないで下さい。
洗剤成分が固まってあとが残り、取れにくくなることがあります。。
- ◇ 磨き砂、ラビング・コンパウンドでお手入れしないで下さい。
- ◇ オーブン・クリーナーなど強力な洗剤は使用しないで下さい。
- ◇ 油しみ、こぼれた食材がついたまま加熱すると煙、火災を起こすことがあります。
醤油、砂糖などがついたまま加熱すると固まってトッププレートが破損すること
があります。必ず拭き取ってご使用下さい。



汚れの程度	お手入れのしかた	お手入れ用具
軽い汚れ	お湯に浸したタオルでふき取ってください。	普通のスポンジ
軽く焼き固まった汚れ	汚れた場所をお湯に浸したタオルで湿らせ、 スポンジなどでこすりとってください。	普通のスポンジ
リング状に焼き固まっ た汚れ	汚れ部に軽くお酢をふりかけ、しばらくしてから湿った柔らかい布でふき取ってください。 仕上げにセラミック・クリーナーで表面を磨き乾いた布でふき取ってください。	セラミック・クリーナー
固く焼き固まつたひ どい汚れやプラスチ ックが溶けた固まり 鍋の跡など	汚れ部に軽くお酢をふりかけ、しばらくしてからスクレーパーで軽く削り取ってください。 その後、丸めたアルミホイルにセラミック・クリーナーを付け、汚れ部をこすってください。 仕上げに柔らかい布でクリーナーをふき取ってください。	スクレーパーとセラミック・クリーナー

故障かな？と思ったら

症 状	調べるところ	処置方法
ヒーターが入らない スイッチを押しても何も反応しない。ランプも灯かない。	電源スイッチ、ブレーカーが「切」になっていませんか。	電源スイッチ、ブレーカーを「入」にする。
	電源が100Vではありませんか	電源を200Vに変更する。
	コンセントが抜けていませんか。	コンセントを入れる。
	チャイルドロックになっていませんか。	チャイルドロックを解除して下さい。 (13ページ)
「E」が点滅して加熱しない。	使用できない鍋を使っていませんか。	使える鍋をトッププレートに正しく置く。
調理中、「ブーン」という音や「ジー」という音がする。	鍋の種類によっては音がする場合があります。 鍋底がぬれても音がします。	異常ではありません。 そのままお使いください（鍋の位置をずらすか置き直すと止まることがあります）
使用中やスイッチを切ったあとも運転音がする。	本体内部の温度を下げるための冷却ファンが回っています。	異常ではありません。 本体内部の温度が一定の温度まで下がれば止まります。
E2 を表示して加熱しない。	空焼きなどで過熱保護装置が作動しました。	プレートが冷めてからスイッチを入れ直して下さい。
ER03 が点滅してシグナル音がする。 (ER 03)	煮こぼれや、センサースイッチの上に布などがかぶっていませんか。	煮こぼれを拭き取って、スイッチを入れ直して下さい。 (14ページ)
ER5 を表示してスイッチが入らない。 (ER 5)	内部ヒューズ切れまたは電源異常の可能性があります。	タッチスイッチ部が十分に冷めてからブレーカーを入れ直して下さい。それでも復帰しない場合は販売店または当社に修理を依頼して下さい。
ER21 を表示してスイッチが入らない。 (ER 21)	タッチスイッチ部の上に熱い鍋をのせませんでしたか。	

その他：

- トッププレートが割れてしまった場合はトッププレートを交換しなければなりません。
コンセントを抜いてお買い求めの販売店または当社にご連絡下さい。
- パワー機能のスイッチが入らない、または数分で切れてしまう場合はIHコンロ内の冷却用換気が不十分な可能性があります。販売店にご相談ください。

以上をお調べになって、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず専用ブレーカーを「切」にしてください。そしてお買い上げの販売店にご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

- 1.品名 テカ・3口IHコンロ
- 2.形名 IQX 635
- 3.据え付け日
- 4.故障の状況（できるだけ詳しく）

保証とアフターサービス

保証書について

保証書は、販売店または指定サービス店が所定の事項を記入の上お渡しします。その際、必ず「据付日、販売店名」等が記入されていることをご確認の上、記載内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

- 保証期間は、据え付け日から1年間です。

修理について

修理サービスを依頼される前に前ページの『故障かな？と思ったら』をお読みになり、もう一度ご確認ください。ご確認になって、なお異常がある場合は決してご自分で修理なさらず、必ず販売店もしくはサービス店にご連絡ください。

● 保証期間中の修理

保証書の記載内容に基づき、無料で修理いたします。

● 保証期間経過後の修理

修理により製品の機能が維持、回復できる場合には、ご要望により有料で修理いたします。

● 補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。

* 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。

仕様

電 源	単相200V (50/60HZ共用)
定格消費電力	5.8 kW※
大きさ	幅 600 mm × 奥行 510 mm × 高さ 52 mm
質 量 (重さ)	11.9 kg
火力調節	9段階 + パワー加熱機能
調理ゾーン	左大ヒーター 270φ 2.2 kW (パワー加熱使用時 2.7 kW) 右奥小ヒーター 145φ 1.2 kW (パワー加熱使用時 1.5 kW) 右前中ヒーター 210φ 1.9 kW (パワー加熱使用時 2.5 kW)
作動時周波数	21kHzから60kHz

※ 左コンロ パワー機能使用時使用時 (2.7kW) に右奥コンロと右前コンロ 同時 (両コンロ同時使用時は合計最大3.1kWに自動調整) 使用時。



愛情点検

長年ご使用のクッカーの点検を！

ご使用の際、

このようなことはありませんか

- スイッチを入れてもときどき運転しない時がある
- 本体が変形していたり、異常に熱い
- セラミックプレートが破損した
- こげくさい臭いがする
- さわるとピリピリ電気を感じる
- その他の異常や故障がある



●使用を中止してください●

このような場合は事故防止のためスイッチを切り、コンセントからプラグを抜いて、必ずお求めの販売店に点検・修理をご相談ください。ご自分での修理は絶対になさらないでください。

製造元



TEKA Küchentechnik GMBH
テカ キッチンテクニック

Sechsheldener Strabe 122 35708 Haiger
Germany

☎ 0 27 71 / 8141-0
FAX 0 27 71 / 8141 - 10

輸入・販売元

メジャー・アプライアンス株式会社
〒470-1121 愛知県豊明市西川町島原14-7
☎ 0562-93-1878 FAX 0562-92-9746

Major Appliance, inc
14-4, Shimabara, Nishigawa-cho,
Toyoake-shi, Aichi, 470-1121, Japan