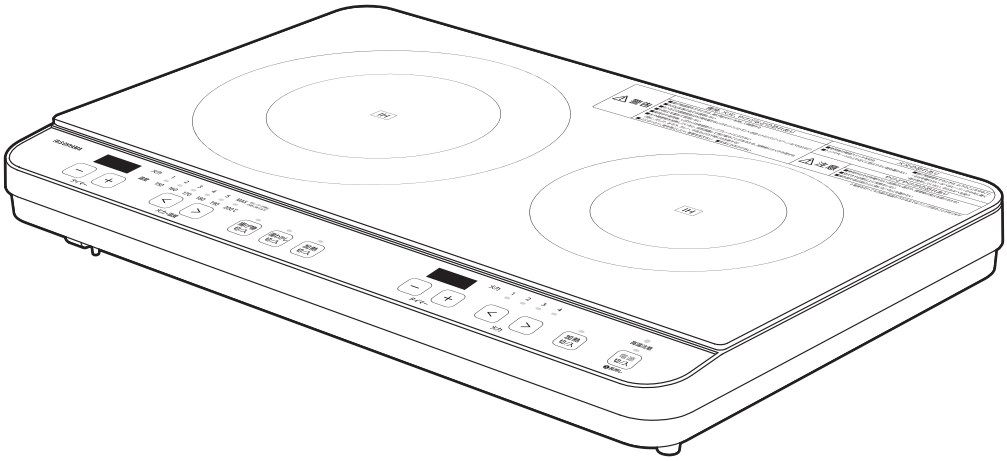
取扱説明書（WEB）

2口IHコンロ

型番：IHK-WT42 ［室内・家庭用］



このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。

- 一般家庭用以外でご使用にならないでください。
  無償保証の対象外になることがあります。
- この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- **ご使用の前に「安全上の注意 P7」を必ずお読みください。**
- WEB マニュアルの使いかたは、「WEB マニュアルの使いかた P2」をご確認ください。

本製品は海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

WEB マニュアルの使いかた

ここでは「WEB マニュアル」の使いかたを案内します。

当サイトは下記のブラウザでの使用を推奨しています。
・Microsoft Edge ブラウザ（最新版）
・Google Chrome ブラウザ（最新版）

◆WEB マニュアルについて

■スマートフォン

■パソコン

❶ メニュー一覧/検索 切替ボタン（スマートフォンのみ）

☰ をタップするとメニュー一覧/検索画面が表示されます。

× を押すと元の画面に戻ります。

❷ 製品名、型番

お問い合わせ時には、製品名と型番をご連絡お願いいたします。

❸ ページ内リンク

選択すると、ページ内の該当情報が表示されます。

❹ 関連ページリンク

選択すると、WEB サイトや WEB マニュアル内の該当ページが表示されます。

❺ メニュー

選択すると、メニュー一覧が表示されます。検索タブと切り替えて使用します。

❻ メニューリスト

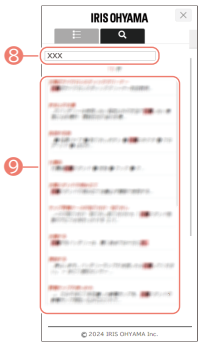
メニュー一覧を表示させます。

❼ 検索タブ

選択すると、目的の情報を検索できるようになります。メニュータブと切り替えて使用します。

◆検索について

■スマートフォン



■パソコン

⑧ フリーワード検索

キーワードを入力することで、目的の情報を検索することができます。

⑨ 検索リスト

検索した結果が表示されます。選択すると、WEB マニュアル内の該当ページが表示されます。

- デザインおよび仕様は予告なく変更することがあります。
- Microsoft Edge は Microsoft Corporation の商標です。
- Google Chrome は Google LLC の商標です。

もくじ

ご使用の前に. 7

安全上の注意. 7

使用上の注意. 12

使えるなべ・使えないなべ. 13

各部の名称. 17

設置. 19

使いかた. 22

炒める・焼く・煮る・ゆでる. 22

タイマー. 25

揚げ物. 27

自動湯わかし. 31

お手入れ. 33

お手入れ. 33

こんなときは. 34

故障かな？と思ったら. 34

エラー表示（E 表示）. 38

その他の情報. 39

廃棄について. 39

仕様. 40

保証とアフターサービス. 41

保証規定. 42

お問い合わせ. 43

ご使用の前に

安全上の注意

最初に、この**「安全上の注意」**をよくお読みいただき、正しくお使いください。

人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

→ 警告 P7

→ 注意 P7

図記号の意味

注意を促す記号です。	禁止を示す記号です。	必ず行うことを示す記号です。

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おそれがある内容を示しています。

電源プラグ・電源コードは正しく使う

	・**電源プラグのほこりは定期的に取る** ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災・感電の原因になります。 ・**電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む** ショートによる火災・感電の原因になります。 ・**電源は交流 100V、定格 15A 以上のコンセントを単独で使う** 火災の原因になります。
プラグを抜く	・**お手入れや点検、移動の際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く** 感電・けがの原因になります。 **ただし、使用後 10 分は冷却のため、電源プラグを抜かないでください。**
ぬれ手禁止	・**ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない** 感電・やけど・けがの原因になります。
	・**電源コードを束ねて通電しない** 過熱して火災・やけどの原因になります。電源コードは、必ずのばして使用してください。 ・**電源コードを傷付けない** 傷付ける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものを載せる、挟み込むなどしないでください。 電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。 ・**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わない** ショートによる火災・感電の原因になります。電源コードが破損したときは、修理専用コール P43（電話をかける）へお問い合わせください。

	・**異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く** 火災・感電・発煙のおそれがあります。 〔異常の例〕 - 異常な音やにおいがする - 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる - 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする - 触れるとピリピリ電気を感じる - トッププレートにひび割れができた ➡ 使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコール P43（電話をかける）へお問い合わせください。
水ぬれ禁止	・**本体に水をかけたりしない** 漏電やショートを起こし、火災・感電の原因になります。 ・**水のかかるところや、火気の近くで使用しない** 感電・ショートの原因になります。
分解禁止	・**分解・修理・改造をしない** 火災・感電・けがの原因になります。 修理については、お買い上げの販売店または修理専用コール P43（電話をかける）へお問い合わせください。
	・**子どもや取り扱いに不慣れな方に使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない** 感電・やけど・けがの原因になります。
	・**トッププレートに強い衝撃を与えない** 上に乗ったり、ものを落としたりしないでください。ひびが入ったり、割れたりすると、感電・火災・けがの原因になります。
	・**トッププレートには、なべ以外のものは載せない** **－カセットコンロ、ボンベ、缶詰、湯たんぽ、電池など** 誤って加熱すると、爆発の原因になります。 **－レトルトパック、アルミ箔のなべ、内側にアルミ箔を貼った紙パック、アルミ箔など** 破裂によるけが、過熱による火災・やけどの原因になります。 **－金属製スプーン、なべのふたなど** 過熱による火災・やけどの原因になります。 ・**なべの下に何も敷かない** 火災の原因になります。
	・**IH 調理器同士を重ねて使用しない** IH クッキングヒーターや IH コンロの上で、電磁誘導加熱の調理器（IH ジャー炊飯器など）を使用しないでください。火災の原因になります。
	・**排気口やすき間に、ピンや針金などの異物を入れない** ・**排気口に指を入れない** 火災・感電・けがの原因になります。

汁物・水・カレーなど液体を温めるときは

!	・**出力を弱めにして、時々かき混ぜる** 突然沸騰して飛び散り、やけどやけがの原因になります。

炒め物・焼き物をするときは

!	・**調理中はそばを離れない** ・**予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない** 少量の油で調理するため、発火に注意してください。

揚げ物をするときは

!	・**必ず常温(室温)の油を使用する** 他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使用しないでください。温度調節機能が働かず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。 ・**揚げ物調理中はそばを離れない** 油の温度が上がりすぎないように注意してください。火災の原因になります。 ・**揚げ物 切/入ボタンで調理する** ・**底に凹凸やそりのないなべを使う** ・**なべはヒーターの中央に載せる** 油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。
🚫	・**900g(1L)未満の油では調理しない** ・**なべにふたをしない** 油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。
🚫	・**予熱を始めたら、油の注ぎ足しはしない** やけどの原因になります。

注意　誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、財産の損害が発生する内容を示しています。

	・**調理以外の用途に使用しない** 異常発熱・異常動作による火災・やけどの原因になります。 ・**業務など家庭用以外で使用しない** 本製品は家庭用として設計されています。業務など家庭用以外で使用すると、火災などの原因になります。
	・**空だきしたり加熱しすぎたりしない** なべの温度が上がり、やけどや火災、なべの破損の原因になります。
	・**排気口や吸気口をふさいだり、排気口付近に手・顔・なべの取っ手を近づけない** 本体内部が過熱してやけどや火災の原因になります。 **特に、底面の吸気口の下に、紙やテーブルクロスなど吸込まれやすいものを敷かないでください。**
	・**なべを不安定なところに載せない** トッププレートのふちなどに載せると、落下などにより、やけどやけがの原因になります。 ・**不安定な場所、滑りやすい場所で使用しない** 落下などにより、やけどやけがの原因になります。
	・**使用中、使用後しばらくはトッププレートに触れない** 高温のためやけどするおそれがあります。
プラグを抜く	・**長期間使わないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く** 絶縁低下による漏電により、火災・感電の原因になります。 **ただし、使用後 10 分は冷却のため、電源プラグを抜かないでください。** ・**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持って引き抜く** 電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
	・**磁気に弱いものを近づけない** キャッシュカード、IC カード、カセットテープなどは記録が消えることがあります。 ラジオ、テレビ、補聴器などは雑音が入ったり音が小さくなることがあります。
	・**医療用ペースメーカーを使用している方は、本製品の使用に当たって医師とよく相談する** 磁力線がペースメーカーに影響を与える場合があります。

揚げ物をするときは

	・**油煙が多く出たら、電源を切る** 加熱を続けると発火し、火災の原因になります。

	・ **飛び散る油に注意する** 材料の下ごしらえなどを工夫してください。また、水滴が入らないように注意してください。

使用上の注意

- ラジオやテレビ、リモコン、電話機、電池などを近づけないでください。
  誤動作や故障の原因になります。
- トッププレートのふちやかどに、ものをぶつけないでください。
  トッププレート破損の原因になります。
- なべは、ヒーターを示す円の中央に置いてください。
- 大きななべを複数のヒーターにまたがって使用しないでください。
  誤動作や故障の原因になります。
- ヒーターの加熱中に何も操作をしないと、45 分で加熱が終了します。
  （その後何も操作をしないでいると、電源が切れます。）
- 使用後、電源を切ってもファンの音がしますが、異常ではありません。
  使用中・使用後は本体内部の冷却のためにファンが回ります。
- 複数のヒーターを使用している場合、消費電力が定格（1400W）を超えないように火力が調節されます。
- 右ヒーター使用中は、左ヒーターのハイパワー（MAX）・揚げ物 切/入ボタン・湯わかし 切/入ボタンは使えません。
- なべの材質・形状・厚さにより、火力が調節されて弱くなることがあります。

使えるなべ・使えないなべ

なべ底の形状や材質・大きさにより、使えるなべと使えないなべがあります。

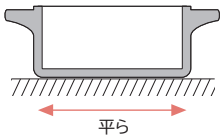
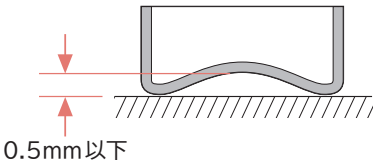
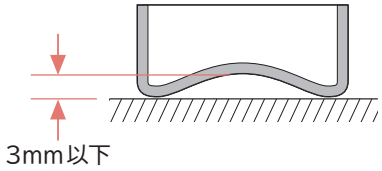
使えないなべを使用すると、温度制御が正しくできず油が発火したり、安全装置が働かず思わぬ事故につながったりするおそれがあります。

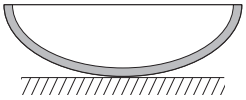
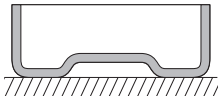
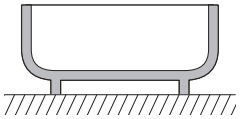
使うなべは、一般財団法人「製品安全協会」の **SG マーク**のあるもの、またはアイリスオーヤマ製「IH 対応」なべをおすすめします。

※使えるなべでも、材質・形状・厚さにより、火力が調節されて弱くなることがあります。

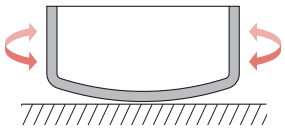
※底の薄いなべを使うと、調理中に底が変形することがあります。変形した場合はすぐに使用を中止してください。

■なべ底の形状

使えるなべ	
・**底の平らなもの** ※ 特に揚げ物調理のときは、底に凹凸模様などのないなべを使用してください。	
・**揚げ物調理の場合** そりが 0.5mm 以下のもの 鍋の厚みが 1.5 mm以上のもの 底の材質が鉄またはステンレス 18-0 のもの	
・**加熱調理の場合** そりが 3mm 以下のもの	

使えないなべ	
・中華なべなど底が丸いもの	
・底に段がありトッププレートに密着しないもの	
・底に脚があるもの	

- 底が逆にそっているもの
  ①平らなテーブルの上になべを置き
  ②なべを回したときに
  なべが回る→使用できない



なべ底のそりの見分けかた

※ なべの底に、定規などを当てて確認してください。

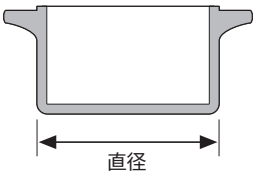
定規となべの底の間に、0.5 mm以上すき間がある→揚げもの調理には使用できない

定規となべの底の間に、3 mm以上すき間がある→加熱調理には使用できない

■大きさ

使えるなべ

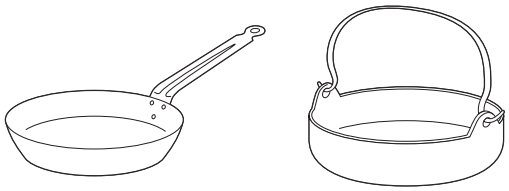
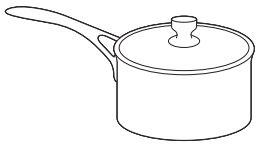
- **左ヒーター**
  加熱調理：直径 12 ～26cm のもの
  揚げ物調理：直径 18 ～26cm のもの
  湯わかし： 直径 15 ～23cm で、満水容量 1.7L 以上のもの
- **右ヒーター**
  直径 12 ～20cm のもの

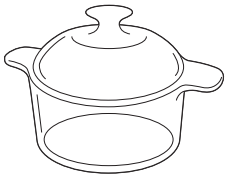
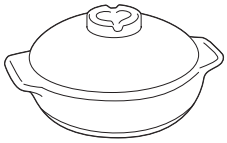
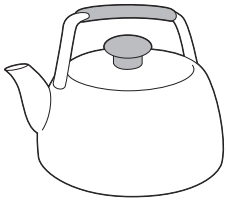
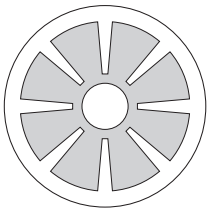


使えないなべ

- 上記サイズより小さいもの
- トッププレートのなべの大きさの目安からはみ出すサイズのもの

■材質

使えるなべ
・ **鉄・鉄鋳物** 
・ **鉄ほうろう** **空だきをしたり、焦げつかせないように注意してください。** 底面のほうろうが溶けて焼き付き、トッププレートを損傷することがあります。
・ **ステンレス（18-0（SUS430）など）** ※種類によっては火力が弱くなったり、使えないなべもあります。 
・ **多層鋼なべ** ※種類によっては発熱しないことがあります。

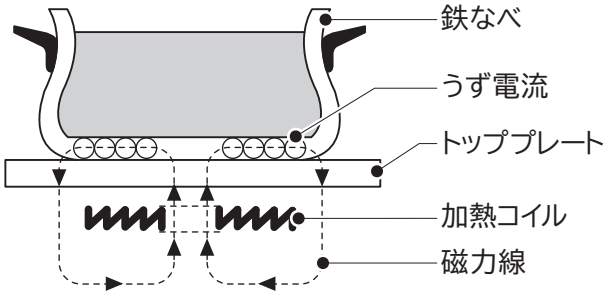
使えないなべ
・ **耐熱ガラス** 
・ **陶磁器・土なべ** 市販の土なべは「IH 用」と表示されていても使わないでください。 なべを認識できなかったり、うまく加熱できないことがあります。 
・ **アルミ・銅** アルミ箔なべ（なべ焼きうどんなど）は「IH 用」と表示されていても使わないでください。 なべを認識できなかったり、うまく加熱できないことがあります。 
・ **鍋の裏面が特殊な場合** 火力が著しく低下または加熱できないおそれがあります。 また、使い方によっては故障の原因となる恐れがあります。 

■IH の加熱のしくみ

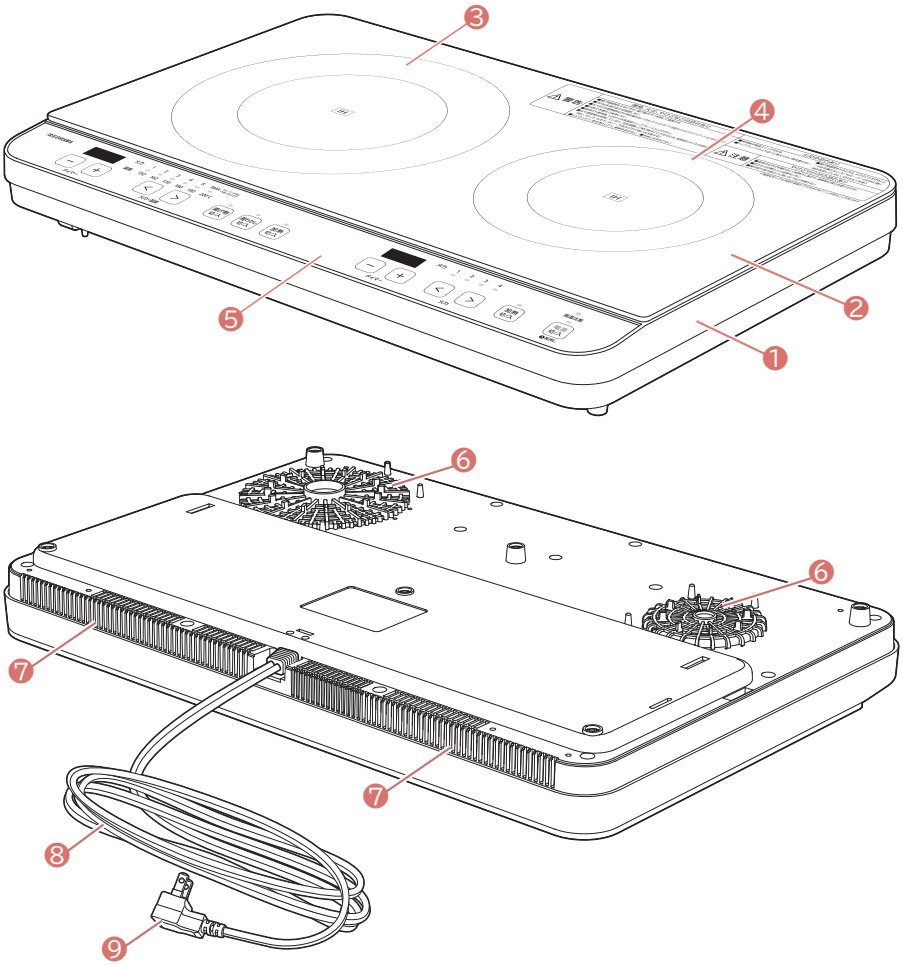
加熱コイルに高周波の電流を流すと、磁力線が発生します。

磁力線はなべ底を通るときになべの内部にうず電流を発生させます。うず電流が流れるとなべの電気抵抗でなべ自体が発熱します。

※IH とは、Induction Heating（誘導加熱）の略です。



各部の名称



❶ 本体

❷ トッププレート

❸ 左ヒーター

❹ 右ヒーター

❺ 操作部

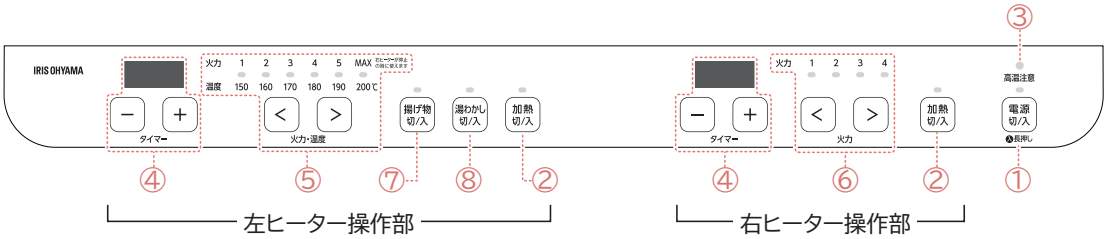
❻ 吸気口

❼ 排気口

❽ 電源コード

❾ 電源プラグ

操作部



① 電源 切/入ボタン・ランプ

② 加熱 切/入ボタン・ランプ

③ 高温注意ランプ

④ タイマーボタン・表示部

⑤ 左:火力/温度ボタン・ランプ

⑥ 右:火力ボタン・ランプ

⑦ 揚げ物 切/入ボタン

⑧ 湯わかし 切/入ボタン

設置

■使用場所について

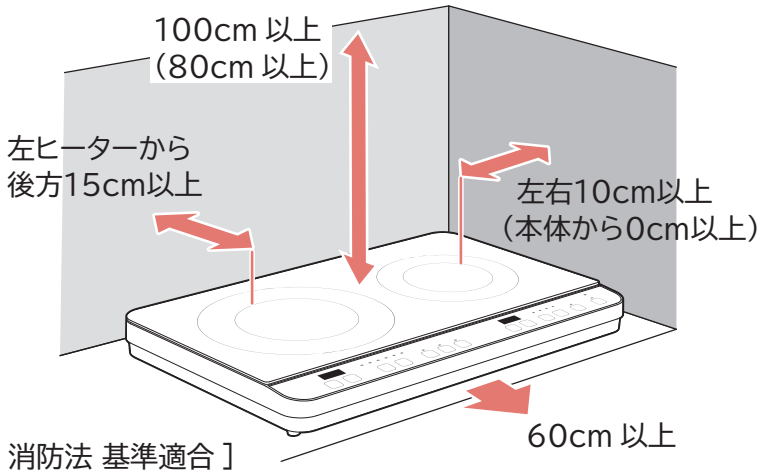
壁・天井などからの距離

設置の前に確認してください。必要な場合は工事を行ってください。

■周囲が可燃性の場合（防火構造壁以外のとき）

下図に示す距離を離してください。

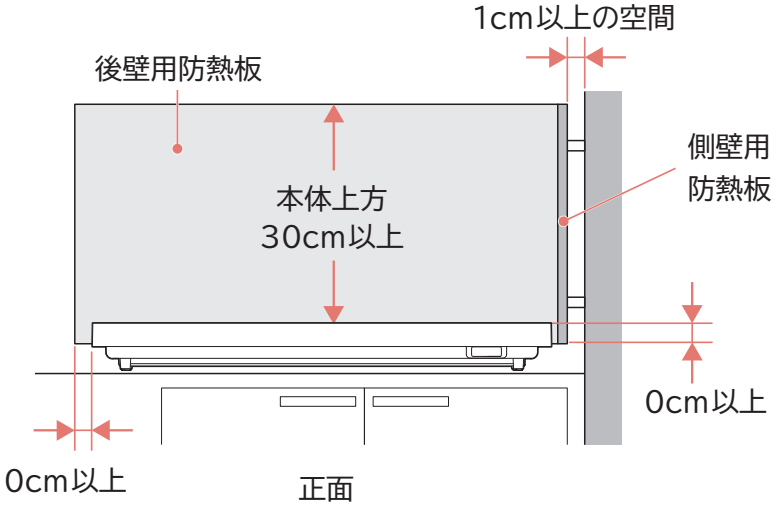
※不燃性の壁または防熱板を取り付けた場合は、（　）の距離を離してください。

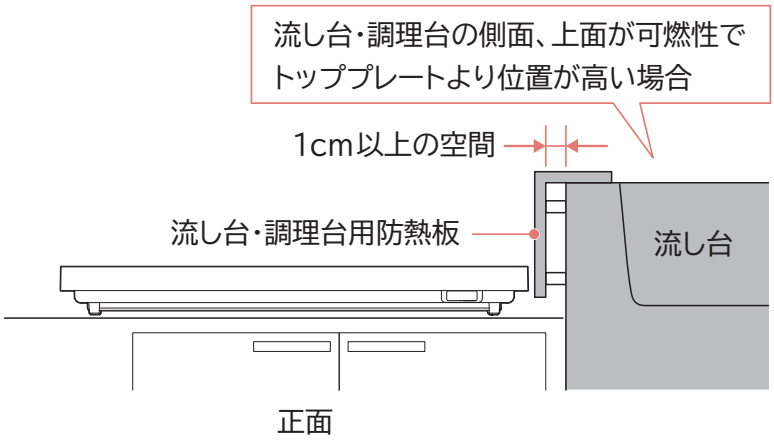


[消防法 基準適合]

■可燃性の壁から上記の距離を離せない場合

市販の防熱板を取り付け、上記（　）の距離を離してください。



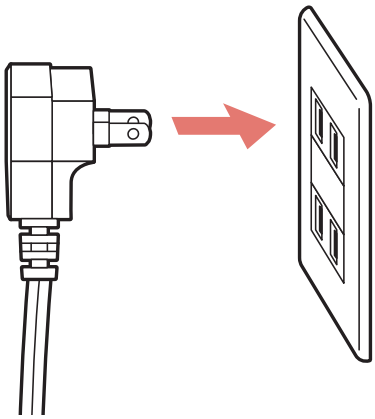


※防熱板を取り付ける場合、室温 35℃のとき、機器周囲の木壁温度が 100℃を超えない断熱性があることを確認してください。

- 設置面に燃えやすい材料を使ったり、燃えやすいものを置いたりしないでください。
- 十分換気のできるところに、設置してください。
- 吸気口・排気口をふさがないでください。
- 底面に吸気口、背面に排気口があるので、必ず正面・背面の距離を確保してください。
- 本体をタイルやモルタルで塗り込まないようにしてください。点検やアフターサービスの妨げになります。
- 湿気の少ないところに設置してください。
- 本体のまわりや上部及び本体の下には、エアゾール缶、プラスチック、油、紙類など燃えやすいものは、置かないようにしてください。

■電源コードをつなぐ

本体を設置し、電源プラグを持ってコンセントに差し込んでください。



注意

電源プラグをコンセントに差し込むときは

電源は交流 100V、定格 15A 以上のコンセントを単独で使う

他の器具とコンセントを共用すると、火災の原因になります。延長コードを使用する場合も、元のコンセント・延長コードとも定格 15A 以上のものを使用してください。

- **使用中にブレーカーが切れる場合は、使用できる電気の容量を超えている可能性があります。**
  他の電気製品のスイッチを切る、または別のブレーカー回路に接続するなどして、回路の容量を超えないようにしてください。

使いかた

炒める・焼く・煮る・ゆでる

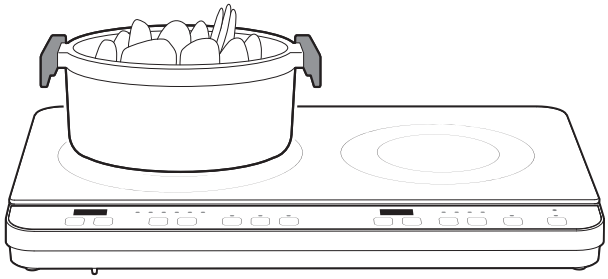
トッププレートが高温のとき、高温注意ランプが点灯します。
使用中・使用後は高温部に触れないでください。

1

なべに材料を入れ、ヒーターの中央に載せる

材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。(→使えるなべ・使えないなべ P13)

・左ヒーターで揚げ物調理中・自動湯わかし中は、右ヒーターは使えません。



2

電源 切/入ボタンを 2 秒以上長押しする

ランプが点灯します。

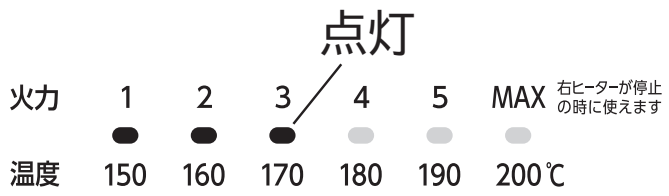
3

加熱切/入ボタンを押す→加熱開始

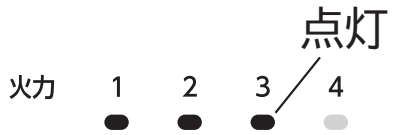
ランプが点灯し、加熱が始まります。

火力は「3」から始まります。

左ヒーター



右ヒーター



・加熱中に約 45 分間何も操作しないと、加熱が終了します。(切り忘れ防止機能)

・45 分以上連続して加熱したい場合は、タイマーを使用してください。(→タイマー P25)

・揚げ物調理はしないでください。揚げ物調理をするときは必ず揚げ物 切/入ボタンを使用してください。(→揚げ物 P27)

4

火力/温度ボタンを押し、火力を設定する

調理中も火力を変更できます。

・右ヒーター使用中は、左ヒーターのハイパワー(MAX)は使えません。

・左ヒーターのハイパワー(MAX)使用中に右ヒーターで加熱を始めると、左ヒーターの火力は「5」に下がります。

5

調理が終わったら、加熱 切/入ボタンを押す

ランプが消灯し、加熱が終了します。

- 続けて使用しない場合は、電源 切/入ボタンを押して電源を切ってください。
- 電源を入れたまま何も操作をしないでいると、自動的に電源が切れます。

・ 電源を切っても内部の温度が高いときは、冷却ファンが回ります。
動作中に電源プラグを抜かないでください。

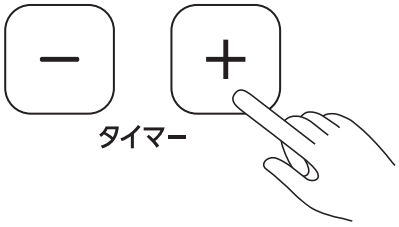
タイマー

■タイマー設定のしかた

揚げ物調理中・自動湯沸かし中は、タイマーは使えません。

1

加熱調理中にタイマーボタンを押して、時間を設定する



・タイマーボタンを長押しすると、10 分単位で早送りできます。

2

設定後、約 5 秒経過するとタイマー動作を開始

表示部のコロン(:)が点滅に切り替わります。

・タイマー動作中でも、火力の調節・タイマーの設定は変更できます。

3

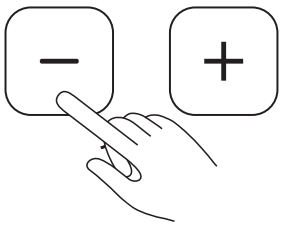
設定した時間が経過すると、自動的に加熱が終了

加熱終了後、何も操作をしないでいると、自動的に電源が切れます。

- 続けて使用しない場合は、電源 切/入ボタンを押して電源を切ってください。
- 電源を入れたまま何も操作をしないでいると、自動的に電源が切れます。
- 電源を切っても内部の温度が高いときは、冷却ファンが回ります。
  動作中に電源プラグを抜かないでください。
- タイマー調理中は切り忘れ防止機能(45 分)は働きません。
- 噴きこぼれや空だきのないよう、様子を見ながら調理してください。

■タイマー設定を取り消すには

表示部に「000」が表示されるか、表示が消えるまでタイマーボタン(ー)を押してください。



・「000」が表示されると、タイマーは取り消され、表示が消えます。

・タイマー設定を取り消しても、加熱は停止しません。

■タイマー調理を停止するには

加熱 切/入ボタンを押して加熱を終了してください。

揚げ物

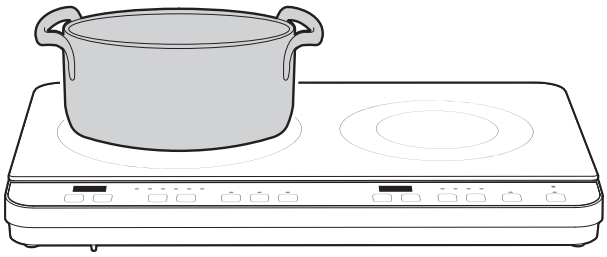
警告

揚げ物調理の際は、以下のことをお守りください。
温度制御が正しくできず、火災の原因になります。

- 加熱 切/入ボタン・湯わかし 切/入ボタンを使用して、揚げ物調理はしないでください。
- 底に凹凸やそりのないなべを使用してください。
- なべはヒーターの中央に載せてください。
- 市販の汚れ防止シートなどは使用しないでください。
- なべ底・トッププレートの汚れは、取り除いてください。
- 油は 900g(1L)以上入れてください。
- 予熱を始めたら、油の注ぎ足しはしないでください。
- 必ず常温(室温)の油を使用してください。
  ガスコンロなど他の機器であらかじめ加熱した油や、余熱のある油を使用しないでください。
- 揚げ物調理中は、そばを離れないでください。
- 揚げ物調理中は、なべにふたをしないでください。

1

なべに油を入れ、左ヒーターの中央に載せる



材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。(→使えるなべ・使えないなべ P13)

・右ヒーターで使用中は、揚げ物調理はできません。

2

電源 切/入ボタンを 2 秒以上長押しする

ランプが点灯します。

3

揚げ物 切/入ボタンを押す→予熱開始

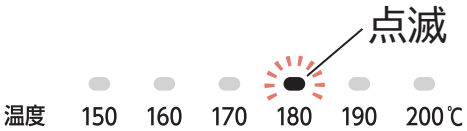
ランプが点灯し、温度ランプの「150℃」が点滅して、予熱が始まります。

・揚げ物調理中に約 45 分間何も操作しないと、加熱が終了します。(切り忘れ防止機能)

・揚げ物調理中は、タイマーは使用できません。

4

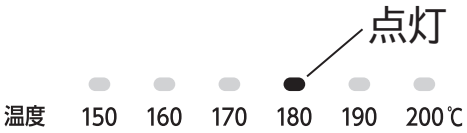
火力/温度ボタンを押し、温度を設定する



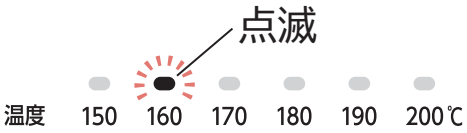
油の温度は 6 段階「150 ～ 200℃」に設定できます。

予熱中も油の温度設定は変更できます。

・油が設定温度に達すると、温度ランプが点滅をやめ、点灯します。



・油の温度設定を変更すると、油が設定温度に達するまで、温度ランプが点滅します。



5

調理が終わったら、揚げ物 切/入ボタンを押す

ランプが消灯し、加熱が終了します。

- 続けて使用しない場合は、電源 切/入ボタンを押して電源を切ってください。
- 電源を入れたまま何も操作をしないでいると、自動的に電源が切れます。
- 電源を切っても内部の温度が高いときは、冷却ファンが回ります。
  動作中に電源プラグを抜かないでください。

■揚げ物油温度設定の目安

（底が平らな天ぷらなべで油 900g（1L）の場合）
なべの材質、形状、材料などによって、表示と実際の油温がずれることがあります。
様子を見ながら温度を調節してください。

- 野菜の天ぷら：150～180℃
- 魚介類の天ぷら：170～180℃
- フライ：170～180℃
- 冷凍食品：170～190℃
- ドーナツ：170～180℃

■揚げ物調理のコツ

- 材料を一度にたくさん入れすぎない（油の表面積の半分まで）
- 材料にあった温度で揚げる
- 油が適温になってから材料を入れる
- 新しい油を使う
- 油をよくきる
- 天かすをこまめにとる
- 天ぷらの衣は冷水を使い、混ぜすぎない

自動湯わかし

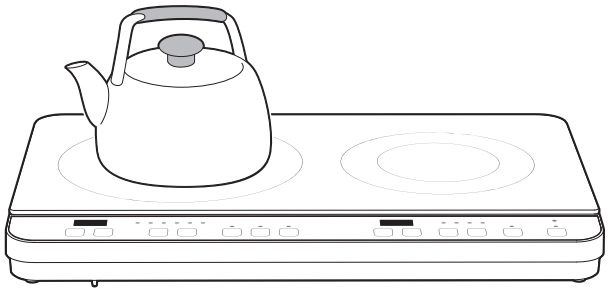
トッププレートが高温のとき、高温注意ランプが点灯します。

使用中・使用後は高温部に触れないでください。

- トッププレートが熱いときは、使用できないことがあります。
- トッププレートやなべ底が汚れたままで使用しないでください。
- 常温の水以外(だし汁・スープ・ミルク・麦茶など)はわかさないでください。
- 必ずふたをしてください。途中でふたを開けたり、やかんやなべを動かしたり、水やお湯を注ぎ足したりしないでください。(お湯の飛び散りが気になる場合は、ふたをずらしてください。)
- なべの材質・厚さ・形状などにより、自動湯わかし機能がうまく働かないことがあります。(お湯がわく前にブザーが鳴ったり、わいてもすぐにブザーが鳴らないことがあります。)

1

水を入れたやかんまたはなべを、左ヒーターの中央に載せる



・自動湯わかしできる水の量:1～2L(これ以外の量では沸とうを検知できないことがあります。)

※噴きこぼれを防ぐため、水の量は満水容量の 60%までにして、必ずふたをしてください。

・材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。(→使えるなべ・使えないなべ P13)

・右ヒーター使用中は、自動湯わかしは使えません。

2

電源 切/入ボタンを 2 秒以上長押しする

ランプが点灯します。

3

湯わかし 切/入ボタンを押す→加熱開始

ランプが点灯し、加熱が始まります。

火力	1	2	3	4	5	MAX 右ヒーターが停止の時に使えます
温度	150	160	170	180	190	200℃

火力は「**ハイパワー(MAX)**」になり、調節できません。

・タイマーは使用できません。

■途中で湯わかしを停止するときは

湯わかし 切/入ボタンをもう一度押してください。

ランプが消灯して加熱を停止します。

※湯わかしの停止後、再度お湯をわかすときは、加熱 切/入ボタンを使用してわかし、沸とうしたら加熱を停止してください。湯わかし 切/入ボタンを使用すると、トッププレートの温度が上がっているため、沸とうを検知できない場合があります。

4

お湯がわくとブザーが鳴り、火力を「2」に下げて 3 分間保温します

火力	1	2	3	4	5	MAX 右ヒーターが停止の時に使えます
温度	150	160	170	180	190	200℃

・3 分後、自動的に保温が終了します。

- **続けて使用しない場合は、電源 切/入ボタンを長押しして電源を切ってください。**
- **電源を入れたまま何も操作をしないでいると、自動的に電源が切れます。**
- **電源を切っても内部の温度が高いときは、冷却ファンが回ります。
動作中に電源プラグを抜かないでください。**

お手入れ

お手入れ

注意

- お手入れは、必ず電源を切って本体が冷めてから行ってください。
  トッププレート以外のお手入れは、必ず電源コードを抜いてから行ってください。
- 水洗いはしないでください。

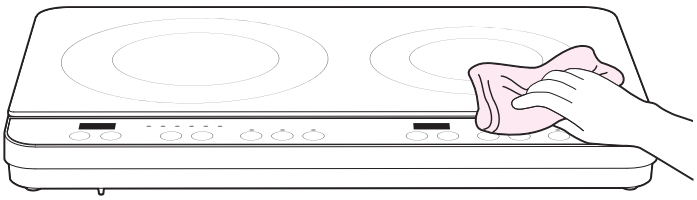
- シンナー、ベンジン、酸性・アルカリ性の強い洗剤、漂白剤、住宅用合成洗剤などは使用しないでください。
- トッププレート以外に、みがき粉やたわしを使用しないでください。
- トッププレートは、使用のたびにお手入れしてください。汚れたまま使用すると、変形やこびり付きの原因になります。

本体・トッププレート

よく絞ったふきんでふく

汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭いたあと、固くしぼった布などで洗剤分を拭き取ってください。

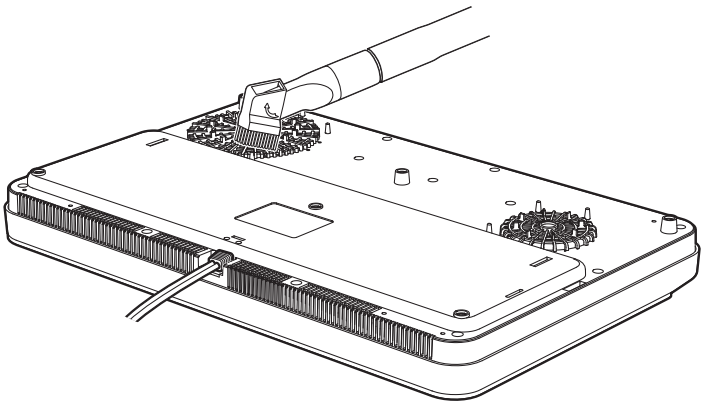
トッププレートの取りにくい汚れは、液体タイプのみがき粉を少量つけてこすり取ってください。



吸気口・排気口

掃除機でほこりを吸い取る

ほこりがついたままで使用すると故障・過熱の原因になります。



こんなときは

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、以下の項目を確認してください。

－ボタンを押しても動作しない

→電源プラグが確実に差し込まれてない

電源プラグを確実に差し込んでください。

－使用中に電源が切れた

→電源ボタンを入れたままボタン操作をしないでしばらくすると、自動的に電源が切れます

再度電源ボタンを押して、電源を入れてください。

－使用中にブレーカーが切れた

→使用できる電気の量を超えています

他の電気製品のスイッチを切る、別のブレーカーの回路に接続するなどして、回路の容量を超えないようにしてください。

－調理中に加熱が止まった

→加熱中・揚げ物調理中に約 45 分間ボタン操作をしないと、自動的に加熱を停止します（切り忘れ防止機能）

・長時間加熱するときは、タイマーを使用してください。

・揚げ物調理中はタイマーは使えませんので、再度操作をしてください。

－タイマーが使えない

→左ヒーターで揚げ物 切/入ボタン・湯わかし 切/入ボタンを使って調理している

揚げ物調理・自動湯わかしではタイマーは使えません。

－右ヒーターが使えない

→左ヒーターで揚げ物 切/入ボタン・湯沸かし 切/入ボタンを使って調理している

火力の組み合わせが定格電力（1400W）を超えるため、左ヒーターで揚げ物調理中・自動湯わかし中は右ヒーターは使えません。

－火力が弱い

→なべ底の温度が上がっている

予熱時間が長すぎたりして、なべ底の温度が上がりすぎると自動的に火力を調整します。（火力表示は変わりません。）温度が下がると自動的に火力は元に戻ります。

－ハイパワー（MAX）が使えない

－揚げ物 切/入ボタン・湯わかし 切/入ボタンが使えない

→右ヒーターを使っている

火力の組み合わせが定格電力（1400W）を超えるため、右ヒーター使用中は左ヒーターでハイパワー（MAX）・揚げ物 切/入ボタン・湯わかし 切/入ボタンは使えません。

－自動湯わかし中に、沸騰しても保温にならない

→なべ・やかんの底のそり・へこみが大きい

底のそりが 3mm 以下で、へこみのないなべ・やかんを使用してください。

→水量が少ない

自動湯わかしの水量は 1 ～ 2L にしてください。

→お湯を使った

常温の水を使用してください。

－調理中に「ブーン」または「ジー」という音がする

→「ブーン」：冷却ファンの音です

異常ではありません。そのままご使用ください。

→「ジー」：なべの種類によって出る共振音です

異常ではありません。なべの位置をずらしたり、載せ直すと音が止まることがあります。

－電源ボタンを切ってもファンの音がする

→本体内部の温度が高い

本体内部の温度が高い間は、冷却のためにファンが回ります。温度が下がると自動的に止まります。動作中に電源プラグを抜かないでください。

－揚げ物油の温度設定がうまくいかない

→油の量が少ない

揚げ物油の量は 900g(1L)以上使用してください。

→なべ底のそり・へこみが大きい

底のそりが 0.5mm 以下で、へこみのないなべを使用してください。(→使えるなべ・使えないなべ P13)

それでも解決できないときは

お買い上げの販売店、またはアイリスコール P43(電話をかける)へお問い合わせください。

警告 ご自分で分解・修理・改造はしないでください。

関連ページ

- エラー表示(E 表示) P38
- お問い合わせ P43

長年ご使用の IH コンロの点検を！

愛情点検

こんな症状はありませんか

- ボタンを押しても、運転しないときがある
- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなったり、変色したり。こげくさいにおいがする
- 電源コードに破れがある
- トッププレートにひび割れができた
- その他異常や故障がある

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源を切って、コンセントから電源プラグを抜き、必ず販売店またはアイリスコール P43（電話をかける）に点検をご依頼ください。

エラー表示（E 表示）

－加熱ができない（E01）

→なべを載せていない

→使えないなべ、小物などを載せている

→なべの位置がヒーターの中央からずれている

使えるなべをヒーターの中央に載せて、もう一度操作し直してください。

－加熱が止まる（E02）

→内部回路過熱防止装置が働いています

本体が冷えるのを待ってから使用してください。

－加熱ができない（E03、E04）

→電圧の異常を検知しています

電源を切り、コンセントを単独で使用してください。

－加熱が止まる（E05）

→室温が低い場所で使用すると、本体内部の温度が適温にならず、E05 を表示する場合があります

暖かい場所で使用するか、より強い火力で調理してください。それでも表示する場合は故障の可能性があります。

－加熱が止まる（E06）

→トッププレート過熱防止装置が働いています

電源を切り、トッププレートが冷えるのを待ってから使用してください。

－湯わかしが止まる（E10）

→水の量が多すぎる

湯わかしする水の量は 1 ～ 2L にしてください。

－加熱できない（E54）

→揚げ物なべのそり検知機能が働いている

底のそりが 0.5mm 以下で、へこみのないなべを使用してください。（→使えるなべ・使えないなべ P13）

その他の情報

廃棄について

製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

仕様

電源		AC100V(50／60Hz 共用)
定格消費電力		1400W
製品寸法		幅 550×奥行 350×高さ 60mm
質量		4.7kg
電源コード		長さ 2.5m
使用可能なべ径	左ヒーター	直径 12～26cm
	右ヒーター	直径 12～20cm
ヒーター		左:1400W、右:700W
火力調節	加熱調理(左)	6 段階(火力)約 100W 相当～1400W
	加熱調理(右)	4 段階(火力)約 100W 相当～700W
	揚げ物調理	6 段階(湯温)約 150℃～約 200℃
タイマー		1 分～9 時間 50 分

※商品の仕様は予告なく変更することがあります。

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

－保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。
保証書がないと、保証期間内でも代金を請求させていただく場合がありますので、大切に保管してください。
保証書は、「かんたん操作ガイド」の裏面にあります。

－保証期間

保証期間は、保証書に記載されています。
保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。
ただし、一般家庭以外でのご使用など、保証期間内においても無償保証の対象外になる場合があります。
詳しくは保証規定を参照してください。

－保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店または**修理専用コール P43**(電話をかける)にご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理いたします。

－補修用性能部品の保有期間について

当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。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。

－アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店または**アイリスコール P43**(電話をかける)にお問い合わせください。

保証規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料にて修理または交換いたします。

2. 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示の上、修理をご依頼ください。

3. 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。

4. ご転居や贈答品などで保証書に記入してある販売店に修理をご依頼になれない場合には、アイリスコール P43
(電話をかける)にお問い合わせください。

5. 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
① 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
② お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
③ 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
④ 一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載など)に使用された場合の故障及び損傷
⑤ お買い上げ後の移動、輸送または什器・備品などとの接触による故障及び損傷
⑥ 保証書の提示がない場合
⑦ 保証書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合

6. 保証書は日本国内においてのみ有効です。

7. 保証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。

お問い合わせ

お問い合わせについてはこちら

●お問い合わせの際は、製品の型番をお調べいただき、取扱説明書・購入履歴の分かるもの・メモのご用意をお願いします。

製品に関するお問い合わせ

アイリスコール：0120-311-564（通話料無料）

9:00～17:00（年末年始・会社都合による休日を除く）

修理に関するお問い合わせ

修理専用コール：0800-170-7070（通話料無料）

9:00～17:00（年末年始・会社都合による休日を除く）

お客様サポートはこちら

https://www.irisohyama.co.jp/support/

専用パーツはこちら

https://www.irisplaza.co.jp/index.php?KB=KAISO&CID=5457

製品の最新情報はこちら

https://www.irisohyama.co.jp/