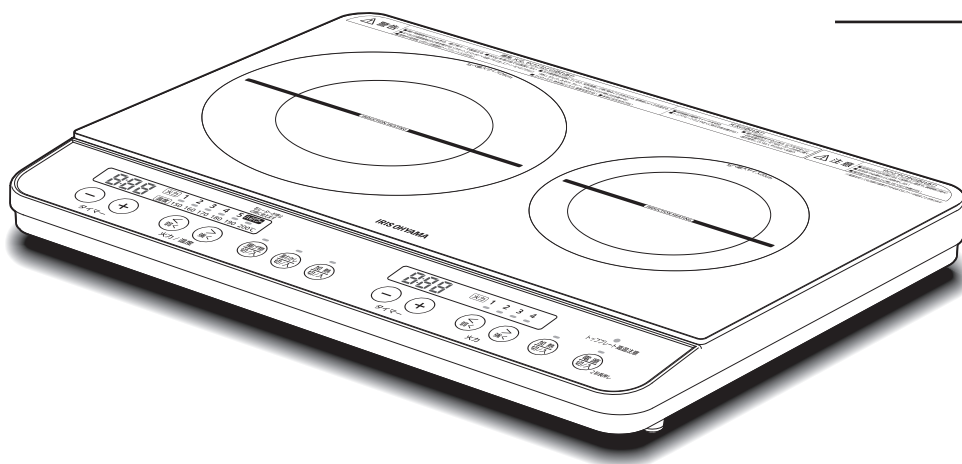


2口 IHコンロ

IHK-W12

取扱説明書



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

保証書付 (裏表紙)

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。

- 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。
- 使用する前に「安全上の注意」を必ず読んでください。
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう大切に保管してください。
- 「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

もくじ

ご使用の前に

安全上の注意	2
使用上の注意	5
安全機能について	6
各部の名称	7
お使いになる前に	10
IH調理器で使えるなべ・使えないなべ	12

取り扱いかた

使いかた 加熱調理 (ゆでる、煮る、焼く、炒める) ...	14
使いかた タイマー	15
使いかた 揚げ物調理	16
使いかた 自動湯わかし	18
お手入れ	19

こんなときには

故障かな?と思ったら	20
仕様	22
保証とアフターサービス	23
保証書	裏表紙

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよく読んでいただき、正しく使用してください。
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。

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とる
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
感電や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。



- 電源コードをたばねて通電しない
過熱してやけどや火災の原因になります。
電源コードは、必ずのばして使用してください。
- 電源コードを傷つけない
傷つける、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
発煙・火災・感電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
 - ・ 運転中時々電源が切れる
 - ・ 触れるとビリビリ電気を感じる
 - ・ 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へお問い合わせください。



水ぬれ禁止

- 本体に水をかけない
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、火気の近くで使わない
ショート・感電の原因になります。



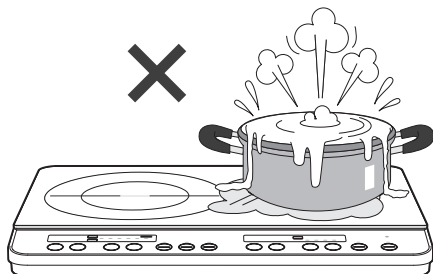
分解禁止

- 分解・修理・改造をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理技術者以外の方が修理を行うことは危険です。
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にご相談ください。

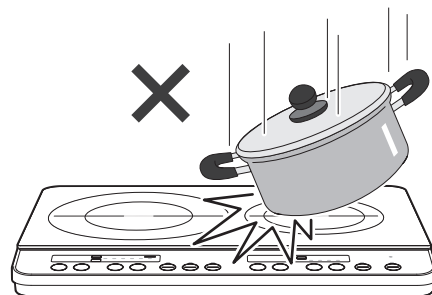
汁物・水・カレーなど液体を温めるときは



- 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。



- 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。



揚げ物をするときは



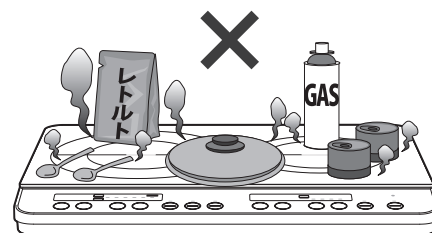
- 必ず常温（室温）の油を使用する
他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使用しないでください。
温度調節機能が働かず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。
- 揚げ物調理中はそばを離れない
油の温度が上がりすぎないように注意してください。火災の原因になります。
- 揚げ物ボタンで調理する
- 底に凹凸やそりのないなべを使う
- なべはヒーターの中央に載せる
油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。



- なべの下に紙・布・汚れ防止カバーなどを敷かない
- 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。



- 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。



- トッププレートの上や近くに燃えやすいものを置かない
火災・やけどの原因になります。

炒め物・焼き物をするときは



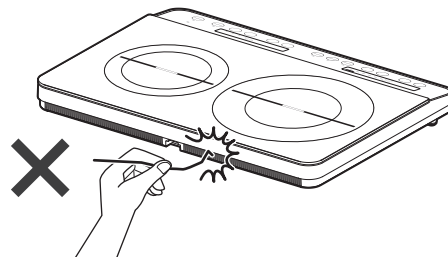
- 調理中はそばを離れない
- 予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない
少量の油で調理するため、発火に注意してください。



- 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない
感電・けが・やけどの原因になります。



- 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。



安全上の注意 つづき



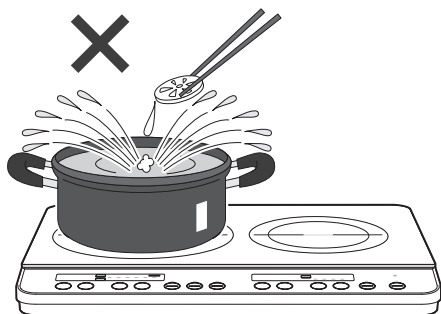
注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。

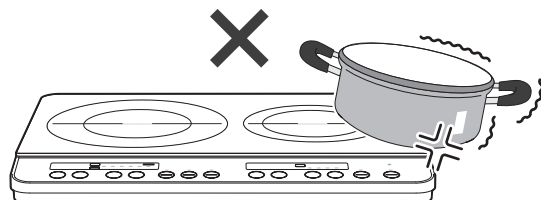
揚げ物をするときには



- 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。
水滴が入らないように注意してください。



- なべを不安定なところに載せない
トッ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。



- 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。
- 業務用など、家庭用以外の用途に使用しない
本製品は家庭用として設計されています。
業務用など家庭用以外に使用すると、火災などの原因になります。



- 長期間使用しないときは、電源プラグを抜く
漏電や絶縁低下による火災や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。



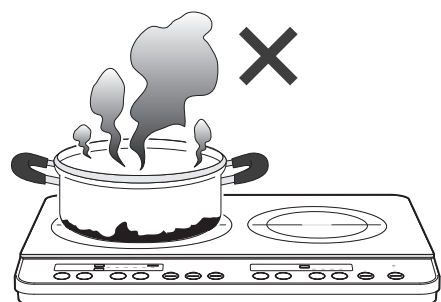
- 排気口や吸気口をふさいだり、排気口付近に手・顔・なべの取っ手を近づけない
本体内部が過熱してやけどや火災の原因になります。
特に、底面の吸気口の下に、紙やテーブルクロスなど吸込まれやすいものを敷かないでください。



- 揚げ物調理以外でも、なべの下に紙・布・汚れ防止カバーなどを敷かない
なべの熱で焦げたりします。



- 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。



- 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場合があります。



- 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。

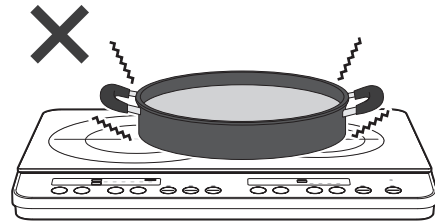
使用上の注意

- 他のIHクッキングヒーターの上で使わないでください。また、他のIHクッキングヒーターやIH炊飯器などを載せて使わないでください。
誤動作や故障の原因になります。

- 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。

●ヒーターの火力

火力表示	1	2	3	4	5	ハイパワー
左ヒーター	約100W相当	約300W相当	約500W	約700W	約900W	約1,400W
右ヒーター	約100W相当	約300W相当	約500W	約700W		

- 複数のヒーターを使用している場合、消費電力が定格(1,400W)を超えないように調整します。

- 右ヒーター使用中は、左ヒーターのハイパワー・揚げ物ボタン・湯わかしボタンは使えません。

- なべの材質・形状・厚さにより、火力が調整されて弱くなる場合があります。

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。

安全機能について

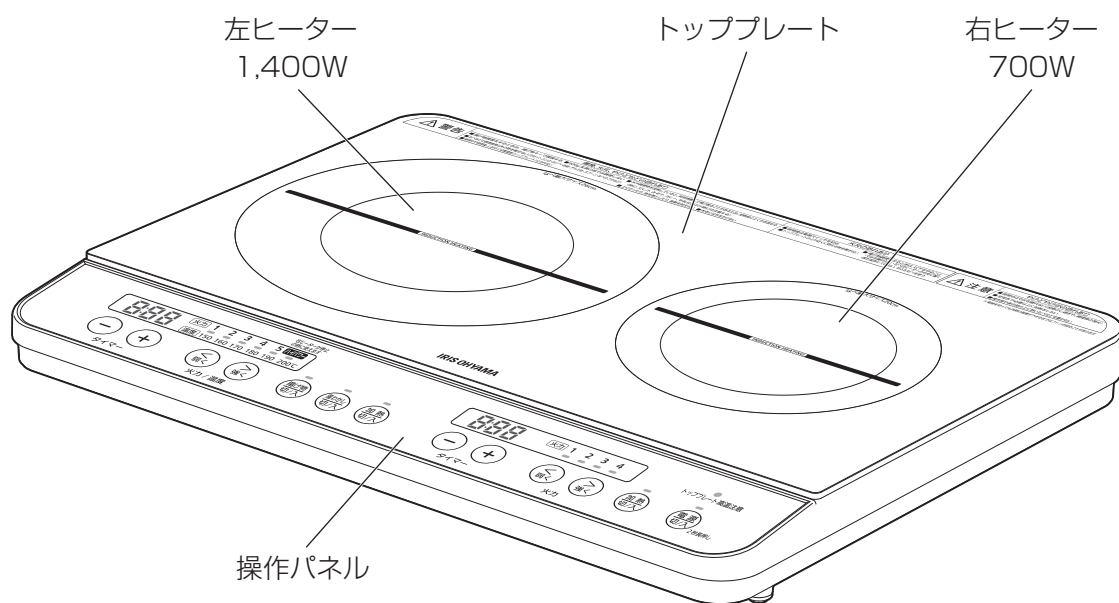
調理中異常があると以下のように安全機能が働きます。

タイマー表示部	安全機能	対 応
E01	なべなし検知機能／ 小物検知機能	使えないなべを置いて加熱をした場合、なべを載せないで加熱をした場合、スプーンなどなべ以外の小物を置いて加熱をした場合、エラー表示して加熱を停止します。
E02	内部回路 過熱防止機能	内部の温度が上がるとランプが点滅して加熱を終了します。電源を切り、本体が冷えるのを待ってから使用してください。
E05	トップレート 過熱防止機能	トップレートの温度が上がると、加熱を終了します。電源を切り、トップレートが冷えるのを待ってから使用してください。
E54	揚げ物鍋 そり検知機能	底のそりが大きいなべを使用して揚げ物調理をすると、エラー表示して、加熱を終了します。
表示なし	切り忘れ防止機能	調理を始めて45分以上ボタン操作をしないと、「ピッ♪」の音の後加熱を終了し、その後電源が切れます。 タイマー調理中は、切り忘れ防止機能は働きません。

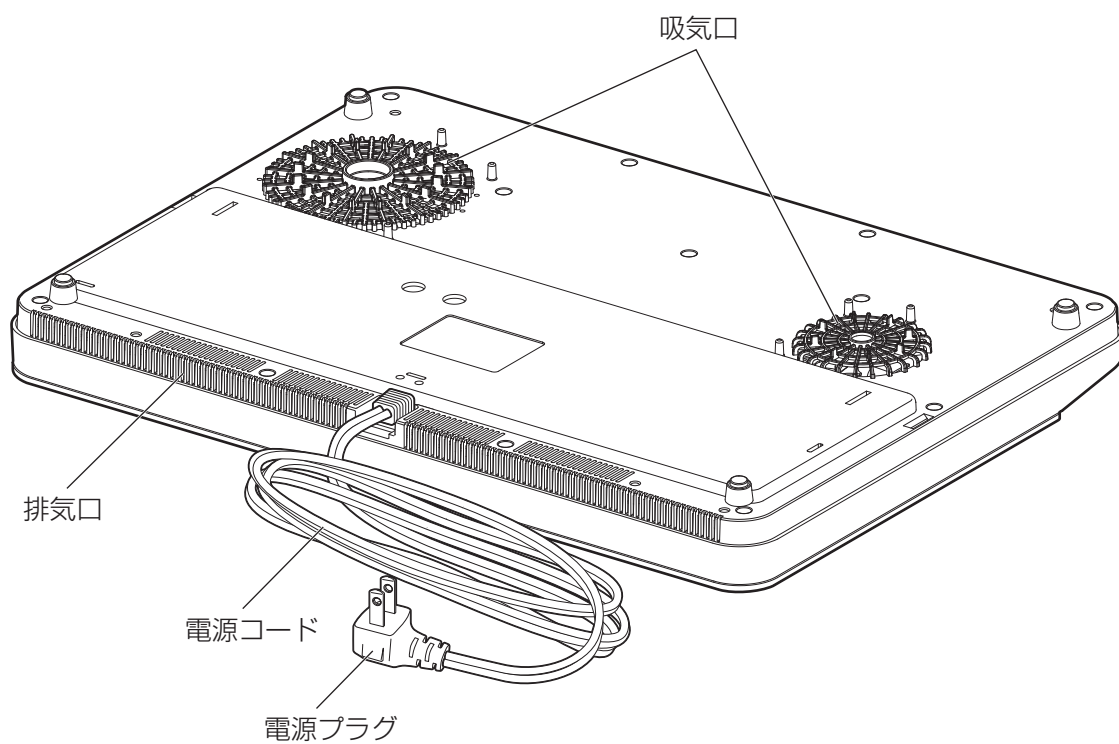
●その他の表示が出た場合や、異常がなならない場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコールへご連絡ください。

各部の名称

■ 本体

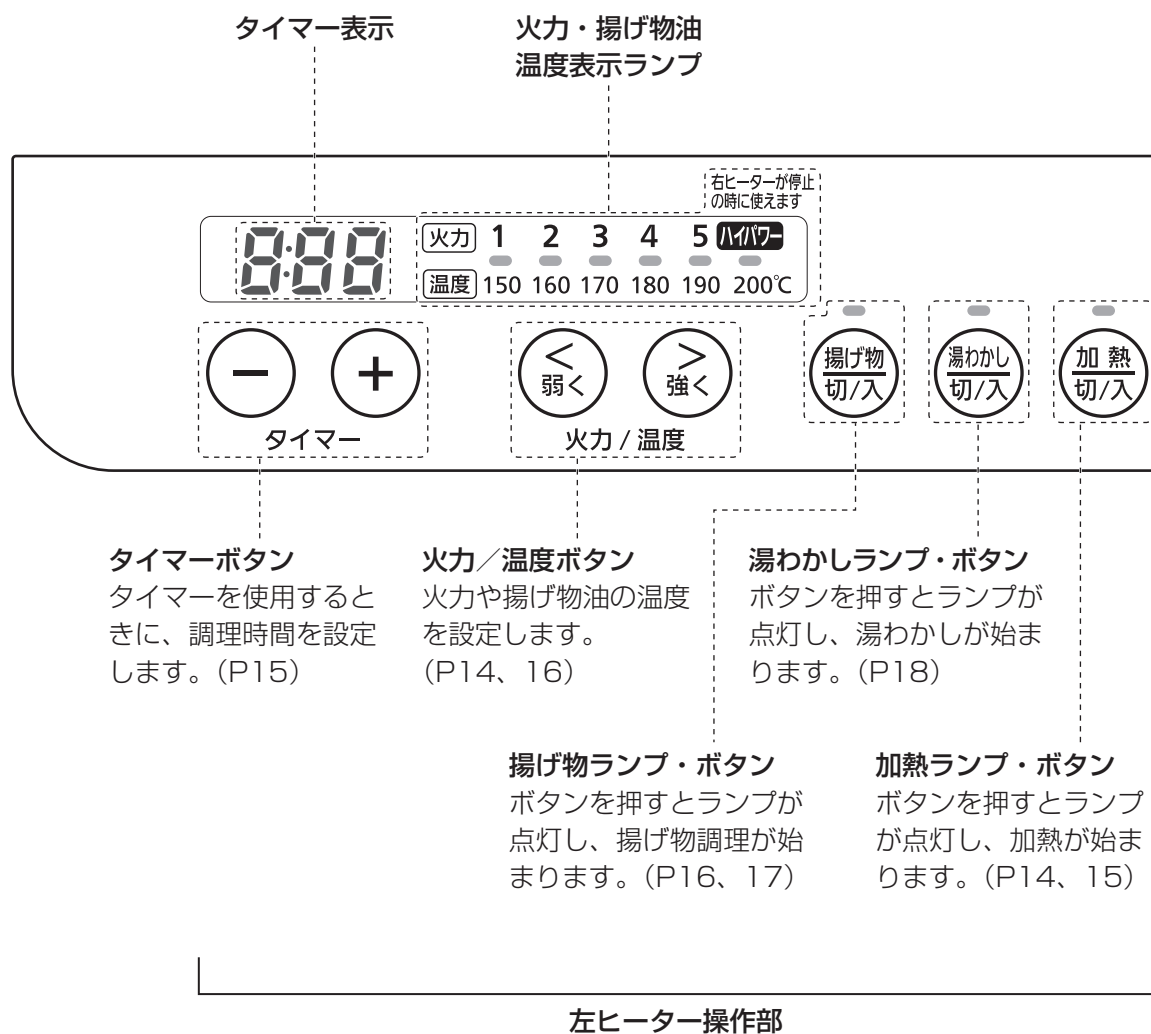


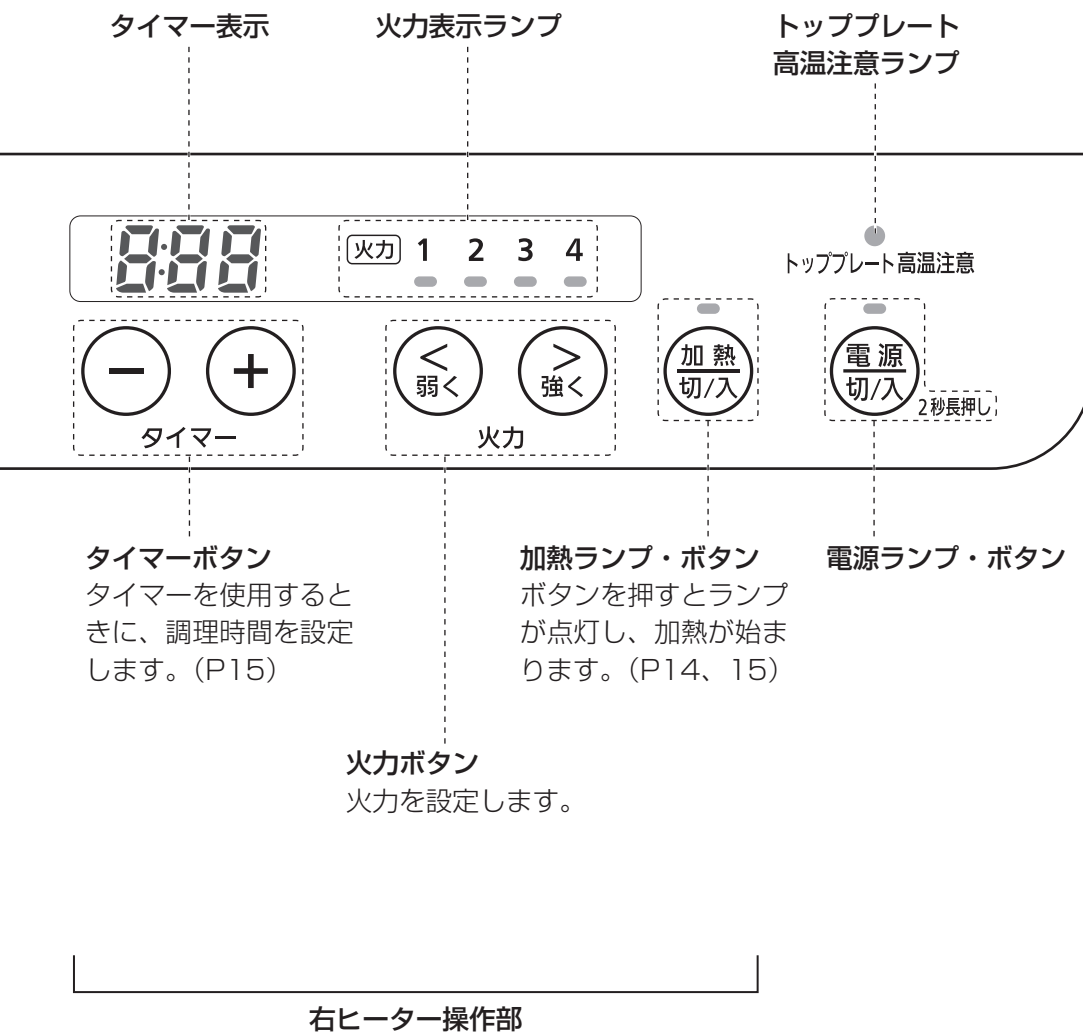
■ 本体（背面）



各部の名称 つづき

■ 操作パネル





お使いになる前に

■設置場所について

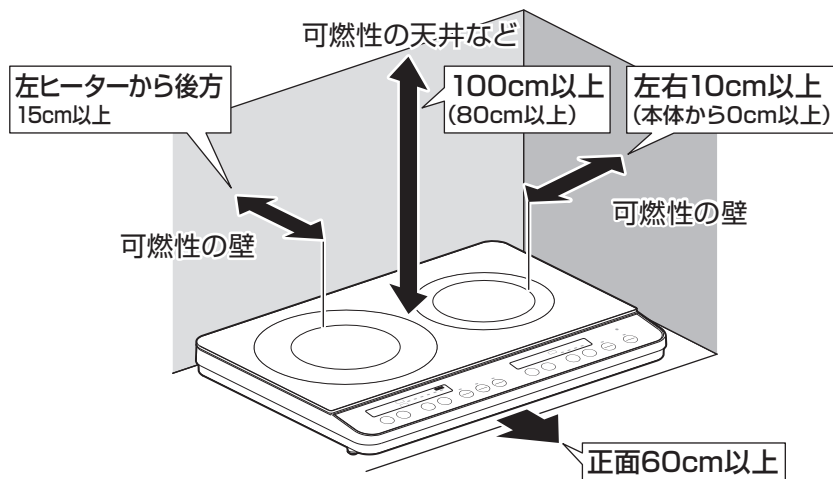
壁・天井などからの距離

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）

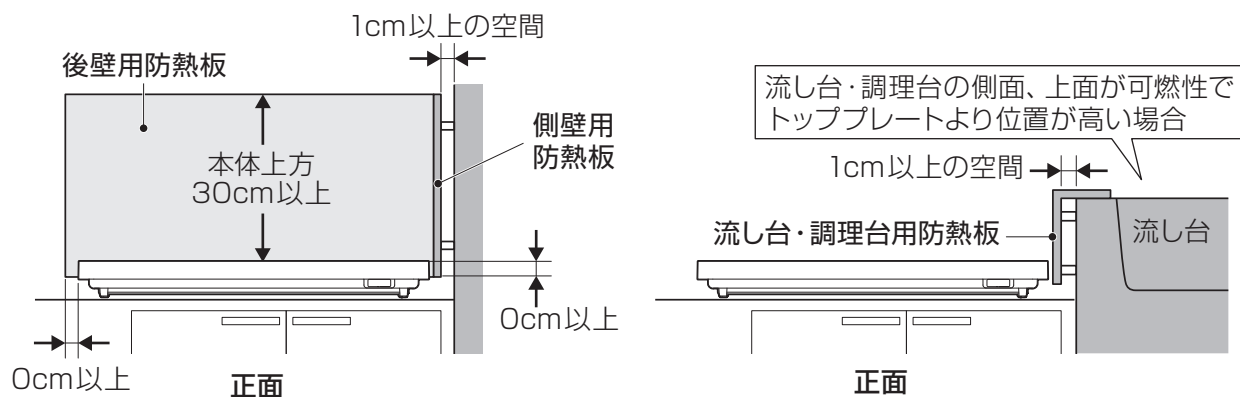
下図に示す距離を離してください。

※ 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。



■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。
- ※ 十分換気のできる場所に、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。



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



注意

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、使用できる電気の量を超えていることが考えられます。

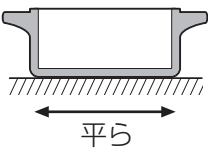
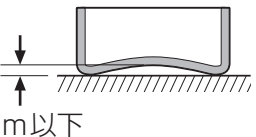
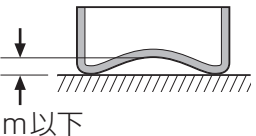
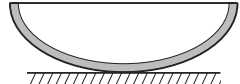
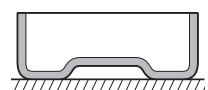
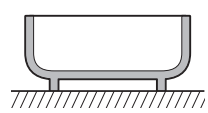
他の電気製品のスイッチを切る、別なブレーカーの回路に接続するなどして、回路の容量を超えないようにしてください。

IH 調理器で使えるなべ・使えないなべ

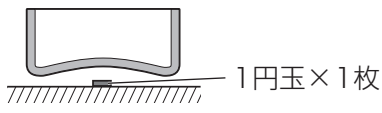
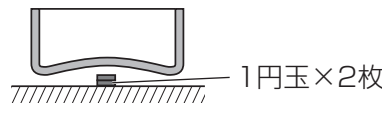
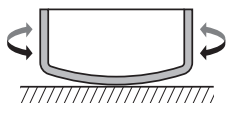
IH調理器では、なべ底の形状や材質・大きさにより、使えるなべと使えないなべがあります。

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るおそれがあります。

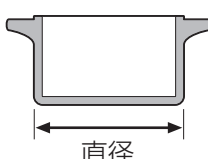
■ なべ底の形状

○ 使えるなべ	× 使えないなべ
● 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。  平ら ● 揚げ物調理の場合： そりが1mm以下のもの  1mm以下 ● 加熱調理の場合： そりが3mm以下のもの  3mm以下	● 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 

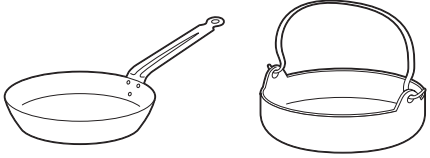
なべ底のそりの見分けかた

揚げ物調理のとき ① 平らなテーブルの上に1円玉1枚を置く ② なべ底の中心と1円玉が重なるように、なべを置く ③ なべの端をおさえたときに なべがカタカタ動く→使用できる（そりが1mm以下） なべが動かない→使用できない（そりが1mm以上）  1円玉×1枚	加熱調理のとき ① 平らなテーブルの上に1円玉2枚を置く ② なべ底の中心と1円玉が重なるように、なべを置く ③ なべの端をおさえたときに なべがカタカタ動く→使用できる（そりが3mm以下） なべが動かない→使用できない（そりが3mm以上）  1円玉×2枚
※ 底が逆にそっているなべも使用できません。 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	

■ 大きさ

○ 使えるなべ	× 使えないなべ
● 左ヒーター： 加熱調理の場合： 直径12～26cmのもの 揚げ物調理の場合： 直径18～26cmのもの 湯わかしの場合： 直径15～23cmで、 満水容量1.7L以上のもの  直径 ● 右ヒーター：直径12～20cmのもの	● 左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

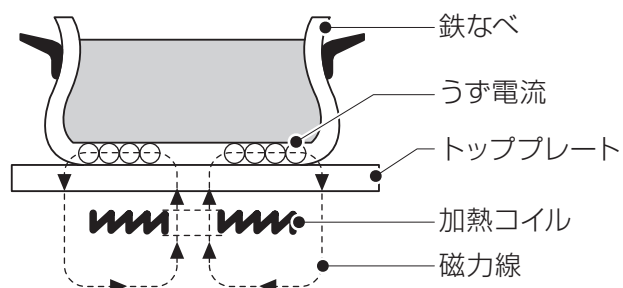
■ 材質

○ 使えるなべ	× 使えないなべ
● 鉄・鉄鋳物  ● 鉄ほうろう  ほうろうなべは、空だきしたり焦げつかせないようにする 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。	● 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場合があります。

■ 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。



IH調理器では、このしくみのため、使えるなべと使えないなべがあります。

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。

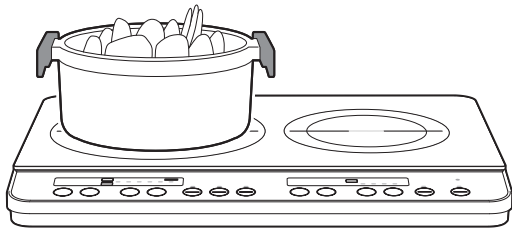


※ 使えるなべでも、材質・形状・厚さにより火力が調整されて弱くなることがあります。

※ 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。

使いかた 加熱調理（ゆでる、煮る、焼く、炒める）

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。（→P12～13）

※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 電源ボタンを（2秒以上）押す

- ・電源ランプが点灯します。

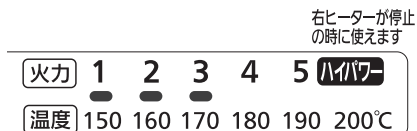


3 加熱ボタンを押す

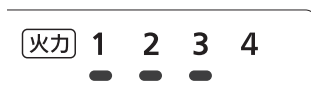
- ・加熱ランプ、火力表示ランプが点灯し、加熱が始まります。
- ・火力は「3」から始まります。



左ヒーター



右ヒーター



※加熱中に約45分間何も操作をしないと、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。（P15）

4 火力ボタンを押し、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は使えません。

また、左ヒーターのハイパワー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ボタンを押す

- ・加熱が終了します。

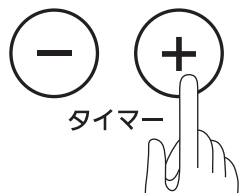


- 続けて使用しない場合は、電源ボタンを押して電源を切ってください。
- 電源を入れたまま何も操作をしないでいると、自動的に電源が切れます。
- 電源を切っても内部の温度が高いときは冷却ファンが回ります。

使いかた タイマー

■ タイマーを使用するには

加熱調理中に**タイマー**ボタンを押すと、**0:00**が表示されます。**タイマー**ボタン（-/+）を押して、設定したい時間に合わせてください。



※ **タイマー**ボタンを長押しすると、10分単位で表示が変わります。

- ・ 設定後約5秒経過すると表示部のコロンの（:）が点滅に切りかわり、タイマー動作を開始します。

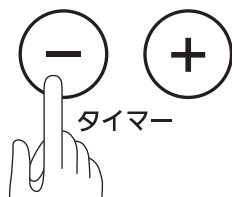


- ・ タイマー使用中でも火力は調節できます。
- ・ タイマー調理中でもタイマー設定は変更できます。
- ・ 設定した時間が経つと自動的に加熱が終了します。その後何も操作をしないでいると、自動的に電源が切れます。

■ タイマー設定を取り消すには

表示部に**0:00**が表示されるか、表示が消えるまで**タイマー**ボタン（-）を押してください。

- ・ **0:00**が表示されると、タイマーは取り消され、表示は消えます。



- ・ 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

加熱ボタンを押して加熱を終了してください。



- タイマー調理中は切り忘れ防止機能（45分）は働きません。
- 揚げ物調理中・自動湯わかし中は使えません。
- ふきこぼれや空だきのないように、様子を見ながら調理してください。

使いかた 揚げ物調理

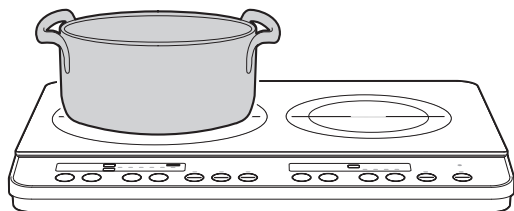
揚げ物調理の際は、以下のことをお守りください。温度制御が正しくできず、火災の原因になります。

- 加熱ボタン・湯わかし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、油のつ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。



警告

1 なべに油を入れ、左ヒーターの中央に載せる



※ 右ヒーター使用中は揚げ物調理はできません。

- 材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。（→P12～13）

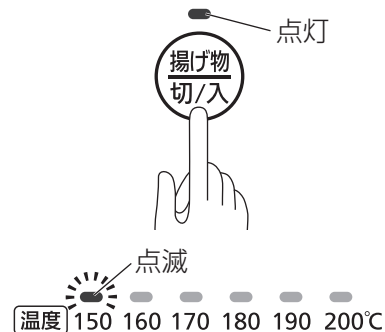
2 電源ボタンを（2秒以上）押す

- ・電源ランプが点灯します。



3 揚げ物ボタンを押す

- ・揚げ物ランプが点灯し、揚げ物油温度表示ランプの「150℃」が点滅して、予熱が始まります。

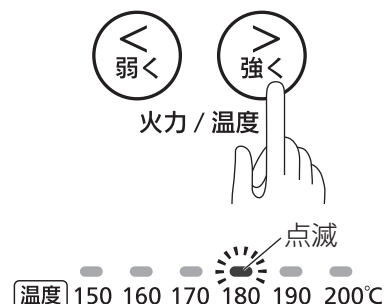


※ 揚げ物調理中に何も操作をしないと、45分で加熱が終了します。（切り忘れ防止機能）

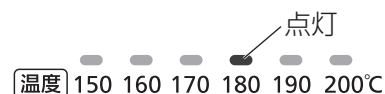
※ 揚げ物調理中はタイマーは使用できません。

4 火力／温度ボタンを押し、温度を設定する

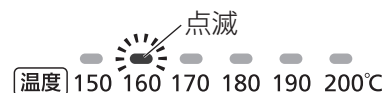
- ・油の温度は6段階「150～200℃」に設定できます。
- ・予熱中でも油の温度設定は変更できます。



- ・油が設定温度に達すると、揚げ物油温度表示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、揚げ物油温度表示ランプが点滅します。



5

- ・揚げ物調理が終了します。



- 続けて使用しない場合は、電源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。

(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。

温 度 表 示	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃
野 菜 の 天 ぷ ら						
魚 介 類 の 天 ぷ ら						
フ ラ イ						
冷 凍 食 品						
ド ー ナ ツ						

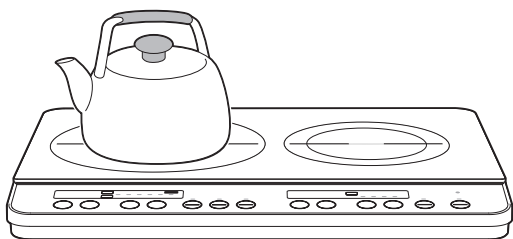
揚げ物調理のコツ

- 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

使いかた 自動湯わかし

- 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。）
- なべの材質や、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



- ※ 右ヒーター使用中は自動湯わかしは使えません。
- ※ 材質・大きさ・形状などが適正ななべまたはやかんを使用してください。（→P12～13）
- ※ 自動湯わかしを使用するときの水量は1～2Lにしてください。それ以外の量では沸騰を検知できないことがあります。
- ※ 吹きこぼれを防ぐため、水の量は満水容量の60%までにし、必ずふたをしてください。

2 電源ボタンを（2秒以上）押す

- ・電源ランプが点灯します。



3 湯わかしボタンを押す

- ・湯わかしランプが点灯し、自動湯わかしが始まります。
- ・火力はハイパワーになり、調節できません。



右ヒーターが停止の時に使えます

火力	1	2	3	4	5	ハイパワー
温度	150	160	170	180	190	200℃

※ 自動湯わかし中はタイマーは使用できません。

■ 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。

右ヒーターが停止の時に使えます

火力	1	2	3	4	5	ハイパワー
温度	150	160	170	180	190	200℃

- ・3分後自動的に保温が終了します。

■ 途中で湯わかしを停止するには

- ・湯わかしボタンをもう一度押してください。
- ・湯わかし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、加熱ボタンを使用してわかし、沸騰したら加熱を停止してください。

湯わかし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、湯わかしの温度を検知できない場合があります。

- 続けて使用しない場合は、電源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。

お手入れ



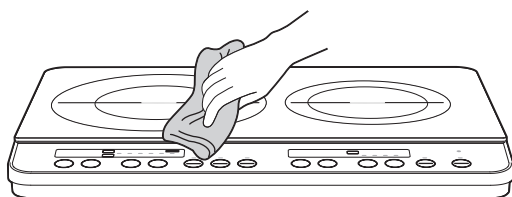
- お手入れは、必ず電源を切って本体が冷えてから行ってください。
- 水洗いはしないでください。
- トッププレート以外のお手入れは、必ず電源コードを抜いてから行ってください。

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。

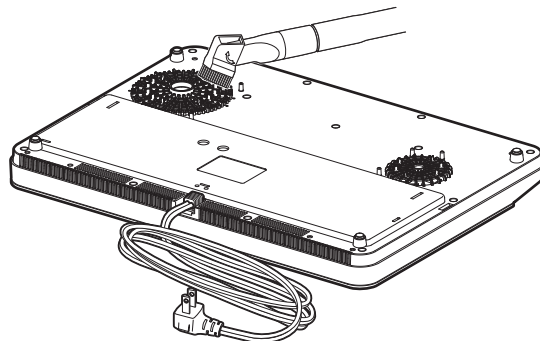
トッププレートの取りにくい汚れは、液体タイプのみがき粉を少量つけてこすり取ってください。



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。



- 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。

故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、以下の点を確認してください。

状 態	考えられる理由	処 置
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る	●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る	●他の電気製品のスイッチを切る、別な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する（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。（P16） ●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ボタン・湯わかし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ボタン・湯わかし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（1,400W）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（1,400W）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・揚げ物ボタン・湯わかしボタンは使えません。
揚げ物ボタン・湯わかしボタンが使えない		
加熱ができない エラー表示 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。（→P12～13）
加熱が止まる エラー表示 E02	●内部回路過熱防止装置が働いている	●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 エラー表示 E03 E04	● 電圧の異常を検知している	● 一旦電源を切り、コンセントを単独で使用してください。
加熱が止まる エラー表示 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 エラー表示 E06	● トッププレート過熱防止装置が働いている	● 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 エラー表示 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 エラー表示 E54	● 揚げ物なべのそり検知機能が働いている	● 底のそりが1mm以下で、へこみのないなべを使用してください。(→P12)
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。(→P12)
	● 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」は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」は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。
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1mm以下で、へこみのないなべを使用してください。

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にお問い合わせください。



警告

● ご自分での分解・修理・改造はしないでください。

仕様

品番	IHK-W12	
電源	AC 100V (50 / 60Hz共用)	
定格消費電力	1,400W	
製品寸法	幅560×奥行400×高さ60mm	
質量	5.5kg	
電源コード	長さ2.5m	
使用可能な口径	左ヒーター：直径12 ～ 26cm、右ヒーター：直径12 ～ 20cm	
ヒーター	左：1,400W、右：700W	
火力調節	加熱調理（左）	6段階（火力） 約100W相当～ 1,400W
	加熱調理（右）	4段階（火力） 約100W相当～ 700W
	揚げ物調理	6段階（油温） 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。

■ 保証期間

保証期間は、保証書（裏表紙）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。

■ 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、6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にお問い合わせください。

2口 IHコンロ IHK-W12

保証書

本書は、お買い上げ日から下記期間内に故障が発生した場合に、下記の保証規定により無料修理を行うことをお約束するものです。

お買い上げ日 ※		保証期間	
年 月 日		お買い上げ日より：1年間	
お客様	お名前		※販売店
	ご住所 〒		
	電話 () -		
		住所・店名	
		電話 () -	

販売店様へ： ※印欄は必ず記入してお渡してください。

保証規定

- 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。
- 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、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
- 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。
- ご転居や贈答品などで本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、アイリスコールにお問い合わせください。
- 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 本書の提示がない場合
 - ⑦ 本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
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 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。

修理メモ

- ※ この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行しているもの（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。
- ※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

アイリスオーヤマ株式会社 〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ <http://www.irisohyama.co.jp/>

製品に関するお問い合わせは
アイリスコール (通話料無料)

0120-311-564

修理に関するお問い合わせは
修理専用コール (通話料無料)

0800-170-7070

受付時間 平日 9:00～17:00、土・日・祝日 9:00～12:00 / 13:00～17:00
(年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く)

FAX でのお問い合わせは (通話料無料)

0800-888-2600

Web からの問い合わせは

<https://www.irisohyama.co.jp/support/>
メールフォームにご記入のうえ送信してください