

IHクッキングヒーター

焼き肉・なべセット

EIH14VP2



取扱説明書

もくじ

	ページ
安全上のご注意	2
各部の名称	5
お使いになる前に	8
使い方 加熱調理	11
使い方 タイマー機能	12
使い方 湯わかし機能	13
使い方 焼き肉調理	14
使い方 揚げ物調理	15
お手入れの仕方	16
故障かな?と思ったら	18
仕様	19
保証とアフターサービス	裏表紙
保証書	裏表紙

保証書付

- 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。
- ご使用前に「安全上の注意」を必ずお読みください。
- 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。

この商品は海外ではご使用になれません。
FOR USE IN 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、お使いになる方や他の人々への危害や損害を未然に防止するための
もので、「警告」「注意」の2つに分けて説明しています。いずれも安全に関する重要な内容です
ので、必ずお守りください。



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ています。



注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、
物的損害の発生が想定される内容を示しています。

図記号の意味



してはいけない
「禁止」内容です。



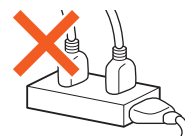
しなければならない
「強制」内容です。



警告

●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併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、
発火や感電の原因になります。
延長コードを使用される場合も、定格15A以上のものを単独でご使用ください。



●電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む

発火・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付面にほこりが付いているときは、乾いた布でよく拭き取る

湿気などで発火・絶縁不良の原因になります。

●揚げ物をするときは、次のことを必ず守る

- ・そばから離れないこと
 - ・揚げ物キーで調理すること
 - ・底が変形していない平なべや、底がへこんでいないなべを中央に置いて使用すること
 - ・900g未満の油では調理しない
- 油が少ない場合、油温が上がりすぎて発火するおそれがあります。



必ず実施

●味噌汁やカレー、牛乳などを温める際は、出力を弱めにしときどきかき混ぜる

突然沸騰して飛び散り、やけどやけがの原因になります。

●炒め物や焼き物をする際は、次のことに注意する

- ・そばを離れないこと
- ・少量の油で調理するため、発火に注意すること
- ・火加減を弱めに調節して加熱しすぎないようにすること

●異常の際は電源を切る

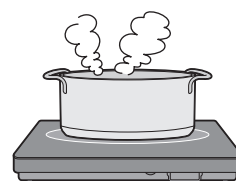
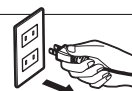
異常を感じたときは、速やかに電源を切ってください。
そのまま使用すると発煙・発火・感電の原因になります。
お買い求めの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

 禁止	● 本体を水につけたり、本体に水をかけたりしない ショート・感電の原因になります。
	● 分解・修理・改造をしない 発火・けが・異常動作の原因になります。
	● ぬれた手で電源プラグ・マグネット式プラグの抜き差しをしない 感電・やけど・発火の原因になります。
	● 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、たばねて通電したり、高温部に近づけたり、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。
	● 子どもだけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない 感電・やけど・けがの原因になります。
	● 乳幼児にマグネット式プラグをなめさせない 感電・やけど・けがの原因になります。
	● マグネット式プラグ先端にピンやごみを付着させない 感電・異常動作の原因になります。
	● 吸気口・排気口やすき間に、ピンや針金などの異物を入れない 感電や異常動作してけがの原因になります。
	● トッププレートに衝撃を与えない ひびが入ったり、割れたりして、感電・異常動作・過熱の原因になります。
	● トッププレートの上にカセットコンロ、カセットボンベ、スプレー缶などを置かない 誤って加熱すると爆発し、火災の原因になります。
	● 缶詰・アルミ缶・アルミ箔・アルミパック食品・金属製食器など、なべ以外のものをのせない 破裂したり、過熱してやけど・けがの原因になります。
	● なべの下に紙・布・汚れ防止シートなどを敷かない なべの熱で燃えたりこげたりします。



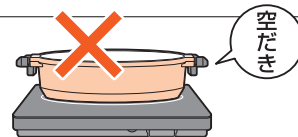
注意

 必ず実施	● 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く 絶縁劣化により、火災・感電の原因になります。
	● 電源プラグを引き抜くときは、電源コードを持たずに先端のプラグを持って引き抜く 電源コードが断線し、発火・ショート・感電の原因になります。
	● 磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない キャッシュカード・自動改札用定期券・ラジオ・補聴器など、磁気の影響を受け、故障や本来の機能をそこねるおそれがあります。
	● 油煙が多く出たら電源を切る 油が高温になっています。加熱を続けると発火し、火災の原因になります。



! 注意

 必ず実施	● 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 磁気線によりペースメーカーが影響を受けることがあります。
	● 専用焼き肉プレート・専用なべのハンドルやふたつまみがぐらぐらするときは、しめ直してから使う そのまま使うと、ハンドル・ふたつまみがはずれてやけど・けがの原因になります。
 禁止	● 専用のコードセット以外は使わない。またコードセットは他の機器に転用しない 発火・故障の原因になります。
	● 水のかかるところや火気の近くでは使わない ショート・感電・故障の原因になります。
	● 不安定な場所や熱に弱い敷物の上、燃えやすいものの近く、すべりやすい場所などでは使わない なべがすべり落ちたり、本体の熱により火災が発生するおそれがあります。
	● ふたを取るとき蒸気に触れない なべ料理は特に蒸気が勢いよく出るので、やけどに注意してください。
	● なべ・プレートは不安定な状態で使わない なべ・プレートがトッププレートからずれた状態で使うと、落下などにより、やけどやけがの原因になります。 なべはトッププレートの中央にのせて使用し、プレートを使う場合は必ずハンドルが正しい位置にはまっていることを確認してください。
	● ふた・なべ・プレートなどの高温部に触れない ふた・なべ・プレートが熱くなるため、やけどに注意してください。
	● 吸気口・排気口をふさがない テーブルクロスなどの上で使用し、吸気口・排気口をふさぐと本体内部の温度が上がりすぎ、 火災・故障の原因になります。
	● 揚げ物をするときはガスコンロなど他の器具で加熱した油を使用しない 温度制御装置が働かず、異常過熱し火災の原因になります。
	● 空だきや加熱しすぎない なべが熱くなり、やけど、なべの破損、本体の故障の原因になります。
	● 使用中、使用後しばらくはトッププレートに手を触れない 使用後しばらくはトッププレートが熱くなっていますので、やけどをすることがあります。
	● 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・けがの原因になります。
	● 調理以外の目的で使わない 異常過熱・異常動作による火災・やけどの原因になります。

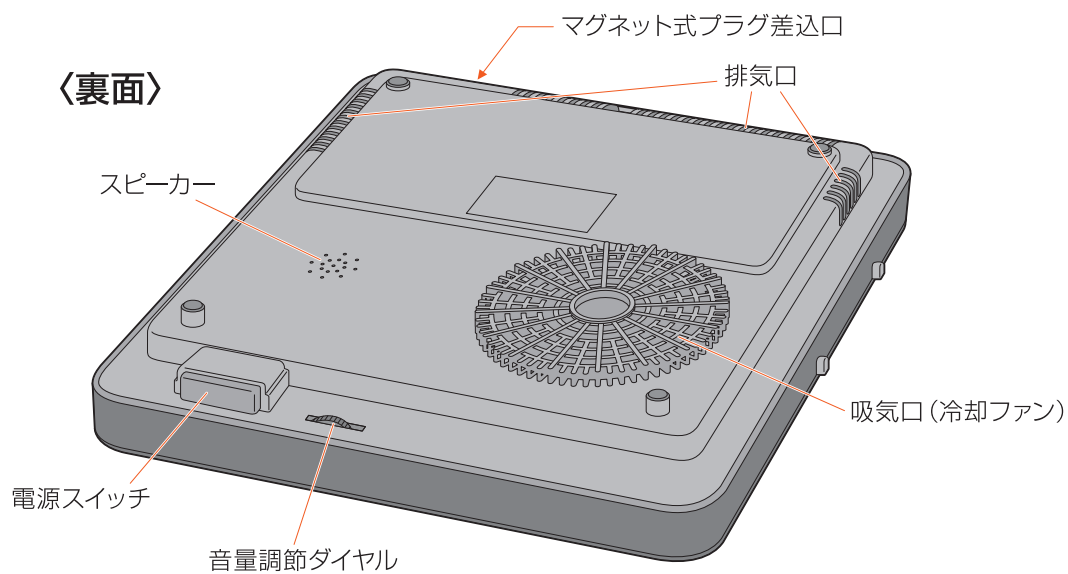
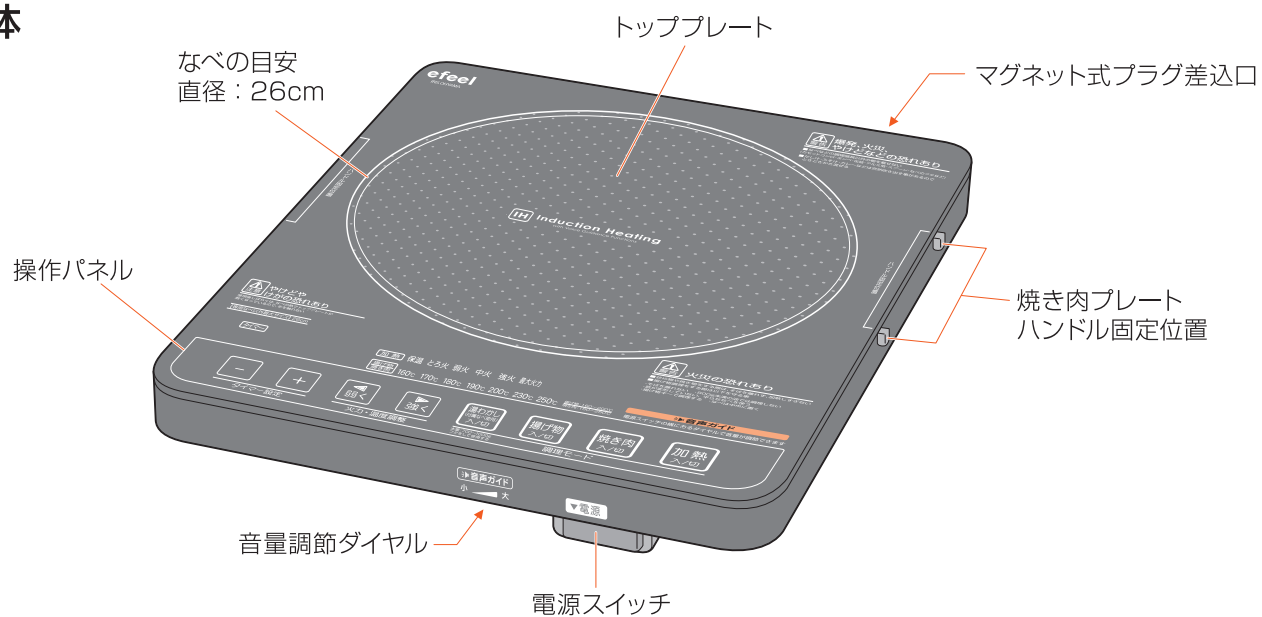


その他のお願い

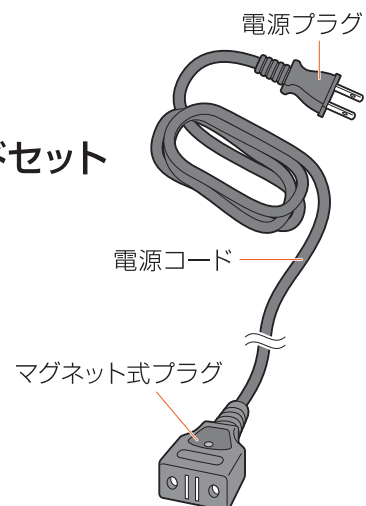
- 使用中トッププレートに金属製の小物(ナイフ、スプーンなど)を置かないでください。
- 操作部に衝撃を与えないでください。
- 本体、コードセットを丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしないでください。
- 他のIHクッキングヒーターの上で使わないでください。
または、トッププレートの上で他のIH調理器(炊飯器など)を使わないでください。故障の原因になります。
- 市販のリモコンコンセント・タイマーコンセントは使用しないでください。
- トッププレートに重いものをのせないでください。トッププレートの耐荷重は10kgです。
調理時に、なべ・プレートと調理物を含めて10kgを超えないようにお使いください。
- 専用なべは、満水近くまで水を入れたり、火加減を強めにするとふきこぼれやすくなります。
水の量と火加減を調節し、ふきこぼれないように注意してください。

各部の名称

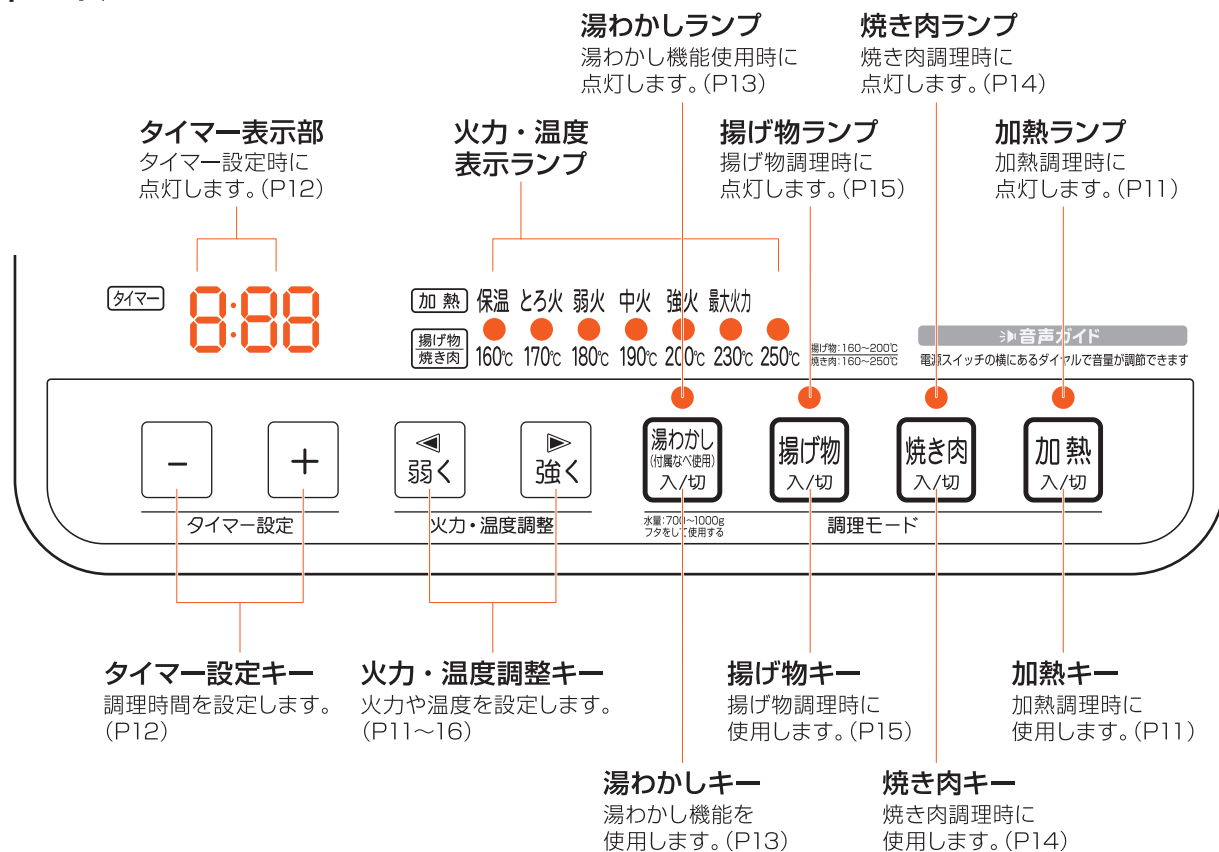
■ 本体



■ コードセット



■操作パネル



■音声ガイド

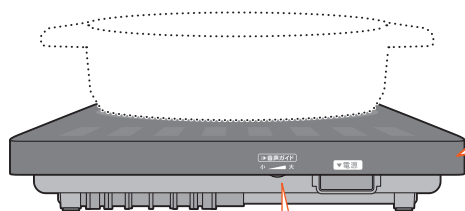
本製品には、音声ガイドによる操作アシスト機能がついています。

以下の操作時には、音声ガイドにて操作内容や設定温度をお知らせします。

- 電源を入れたとき／切ったとき
- 加熱調理開始
- 加熱・火力設定
- タイマー設定
- 揚げ物調理開始
- 揚げ物・温度設定
- 湯わかし機能開始／終了
- 焼き肉調理開始
- 焼き肉・温度設定 など

安全機能が働いたときに、考えられる原因と対策を音声でお知らせします。

- なべ検知機能が働いたときは…



🔊 音声で案内

なべがないか、
ご使用できないなべです。
IH対応のなべを、
トッププレート中央に
置いてください。

使い方説明ページ (P11~16) で、
🔊 マークがついている操作では
音声ガイドが流れます。

音量を変える

音声ガイドを止める



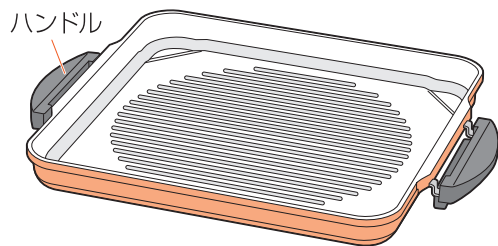
音量調節ダイヤルを回して音量を調整します。

音量を小さくします。
「カチッ」と鳴るまで回すと
音声ガイドがオフになります。

音量を大きくします。

音量調節ダイヤル

■専用焼き肉プレート



焼き肉調理専用

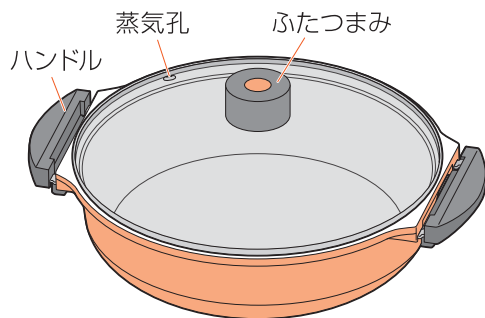
必ず、焼き肉キーを使用してお使いください。



他のIH調理器やガスコンロなどで使用しないでください。
正しい温度調節ができず、変形するおそれがあります。

- 本体トッププレートに確実にセットしてお使いください。(P14参照)
正しく固定されていない状態で使用すると、焼き肉プレートがはずれてやけどやけがの原因となります。
- 調理中のプレートは高熱になります。お子様の手の届かない場所で使用し、縁などに触れないよう十分ご注意ください。

■専用なべ



専用なべを本製品以外の熱源でご使用になる時は

ガスコンロや200VのIHクッキングヒーターでご使用の場合は、中火かそれより弱い火で使用し、空焚きは絶対にしないでください。

専用なべ変形の原因になります。専用なべが変形すると、正しい温度が得られなくなります。



なべ物・煮物・煮込み・炒め物・焼き物用



揚げ物には使用しないでください。

正しい温度調節ができません。

- 強火以下にしてご使用し、空焚きをしないでください。内側のコーティングを傷めてこびりつきやすくなったり、なべ本体の変形、ハンドル破損の原因になります。
- 予熱する場合は強火以下で30秒以内にしてください。長時間の予熱は空焚きになります。
- 縁まで水などを満たした状態で使用しないでください。
- なべはトッププレートの中心に置いてください。※中心からずれてなべを置くと効率が悪くなり、電力を無駄に消費する場合があります。
- ガラスふたを開ける際は、やけどに十分ご注意ください。
- ガラスふたに急激な衝撃・温度変化を与えないでください。破損した場合、破片が激しく飛散することがありますので、ご注意ください。
- ガラスふたは火のそばにおかないでください。

■専用焼き肉プレート・専用なべ 共通の注意



焼き肉・焼き物、炒め物調理をする際は、必ず油をひいてご使用ください。

- 焼き肉プレート・なべの表面で材料を刻んだりしないでください。セラミックコーティングをキズつけます。
- 金属製のフライ返し等の調理器具はコーティング面にキズをつけないよう、角の丸い物をご使用ください。より長くお使いいただくためには、ナイロン製樹脂か木製のものを使用されることをおすすめします。
- 電子レンジ、オーブンで使用しないでください。
- 効率よく加熱するために外側に付着している水滴はきれいに拭き取ってからご使用ください。
- 酢・重曹等の酸性またはアルカリ性のものの使用は避けてください。腐食を避けるために、調理後は早めに洗ってください。
- 調理後は腐食防止のため料理を長時間（目安として一昼夜以上）本製品にいたままにしないでください。
- 連続して調理される場合は、汚れでコーティングが劣化するのを防ぐため、なるべく調理の度に中性洗剤で洗っていただくことをおすすめします。
- 調理面は変色する場合がありますが、そのままお使いいただけます。

はじめてご使用になる前に

- ご使用になる前には必ず各部に不具合がないことをご確認ください。亀裂や破損、へこみ、曲がり、緩み、ぐらつきなどの異常がある場合はご使用をおやめください。
- スポンジに中性洗剤をつけて洗い、流水でよくすすいでください。

お使いになる前に

使用場所について

以下を参考にして、使用する場所を決めてください。

●壁や天井から距離を離して使用する

- ・前面および側面の片側（左右どちらか）は開放してください。
- ・熱に弱い素材のじゅうたんやビニールクロスなどの上で使わないでください。燃えるおそれがあります。

●排気口の近くは熱くなるので、ものをおかない

●磁力線がでているため、磁気に弱いものを近づけない

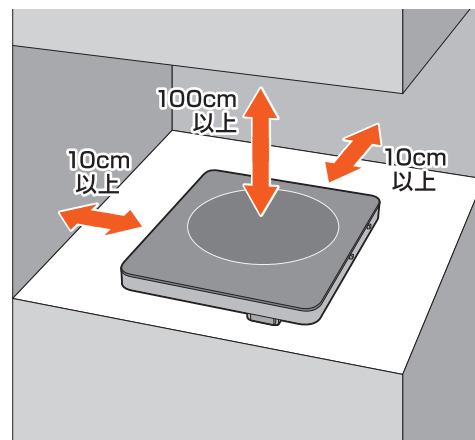
- ・ラジオ、テレビなどは雑音が出たり、受信障害をおよぼすことがあります。影響しないところまで離してお使いください。
- ・キャッシュカード、自動改札用定期券などを近づけると、記録が消える原因になります。

●他のIHクッキングヒーターの上で使用しない

- ・IHクッキングヒーターが故障する原因になります。

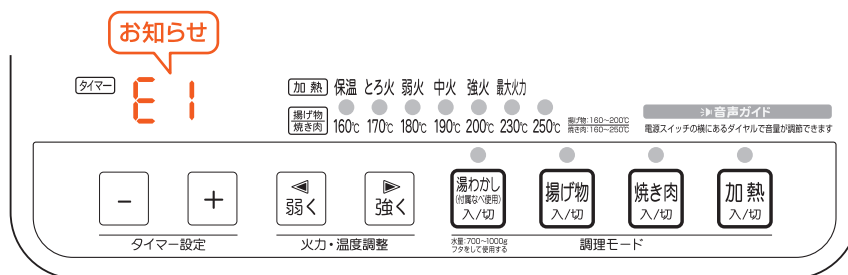
●トッププレートの上で、IH炊飯ジャーなどの電磁誘導加熱型調理機器を使用しない

- ・本製品が故障する原因になります。



安全機能について

調理中、異常があると
以下のようにお知らせします。



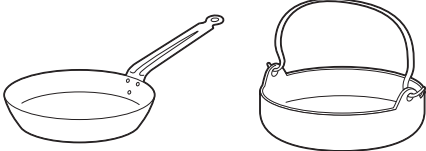
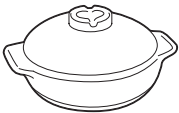
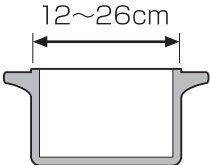
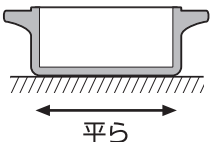
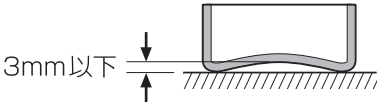
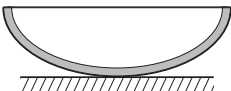
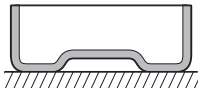
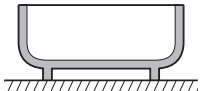
タイマー表示部分	安全機能	対応
E1	なべ検知機能	なべが使用可能か検知します。使えないなべを置いて、加熱を始めると、エラー表示の後、電源が切れます。
	なべ無し自動OFF	なべをのせないで加熱を始めると、エラー表示の後、電源が切れます。
	小物検知機能	スプーンなどのなべ以外の小物を置いて加熱すると、エラー表示の後、電源が切れます。
E6	温度過上昇防止機能	なべの底の温度が高温になり過ぎると、加熱を終了します。一旦電源を切って冷ました後ご使用ください。
表示なし	切り忘れ自動OFF	調理を始めて2時間以上キー操作をしないと、「ピッ～」の音の後、電源が切れます。
E0/E2/E5	内部回路の故障	故障の可能性があります。電源を切ってご使用を中止してください。 〈E5について〉 室温が低い場所でご使用すると、本体内部の温度が適温にならず、E5を表示する場合があります。その際は暖かい場所でご使用するか、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。
E3/E4	電源の電圧が異常の場合	電圧が不安定になっています。一旦電源を切った後、コンセントを単独でご使用ください。それでもエラー表示が出る場合は、ご使用を中止してください。

使えるなべ・使えないなべ

IH調理器では、材質や大きさ、形状により使えるなべと使えないなべがあります。

付属の専用焼き肉プレート、専用なべ以外を使用する場合は、
財団法人「製品安全協会」のSGマークのあるなべをお勧めします。



	○ 使えるなべ	✕ 使えないなべ
	● 付属の専用焼き肉プレート・専用なべ	
材質	● 鉄・鉄鋳物  ● 耐熱ホーロー  ● ステンレス  ● 多層鋼なべ 	● 耐熱ガラス  ● 陶磁器・土なべ  ● アルミ・銅 
大きさ	● 直径12～26cmのもの 	● 直径12cm未満のもの ● トッププレートからはみ出すサイズのもの
形状	● 底の平らなもの  ● 反りが3mm以下のもの  ※揚げ物調理のときは反りが1mm以下のなべを使用してください。	● 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  ● 脚があるもの 

● 使えるなべでも材質や形状により、火力が弱くなる場合があります。

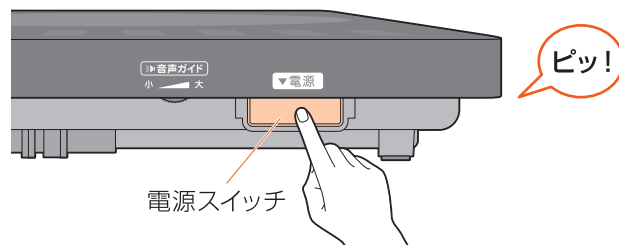
● 底の薄いなべを使用すると、調理中に底が変形することがあります。変形した場合はすぐに使用を中止してください。

使えるなべの見分け方

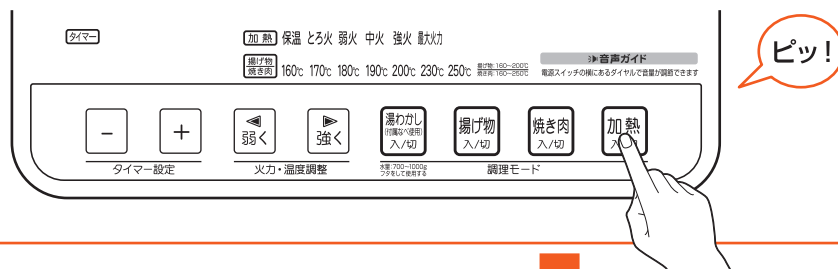
準備

- ①電源プラグをコンセントに差し込む。
- ②なべに水を入れ、トッププレートの中央にのせる。
トッププレートが熱いときは見分けができません。
トッププレートが冷たいときに確認してください。

電源スイッチを押す



加熱キーを押す



使えるなべは、加熱ランプが点灯



確認したらすぐに加熱キーを押して、加熱をとめる
(そのまま加熱を続けるとなべが熱くなります)。

※使えるなべでも材質やなべ底の形状により、火力が弱くなる場合があります。



使えないなべは、加熱ランプが点滅



タイマー表示部に「E1」と表示された後、電源が切れる(なべは加熱されません)。

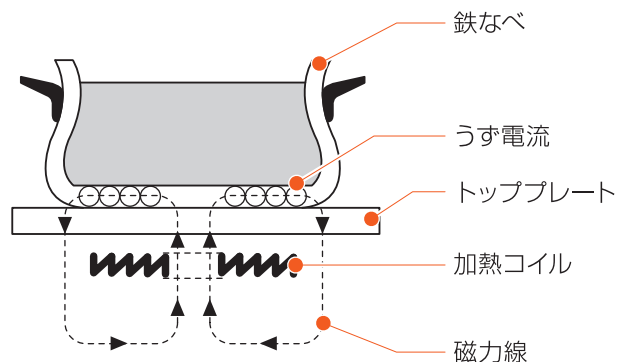
IHクッキングヒーター 加熱のしくみ

IHとは、電磁誘導加熱のことをいいます。磁力線の働きがなべ自体をヒーターのように発熱させます。

●加熱のしくみ

加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。
そこに鉄なべなどをのせると、なべ底にうず電流が生じ、このうず電流がなべそのものを発熱させます。

このような加熱のしくみのため、
使えるなべと使えないなべがあります。
9ページを参照して使えるなべを選んでください。



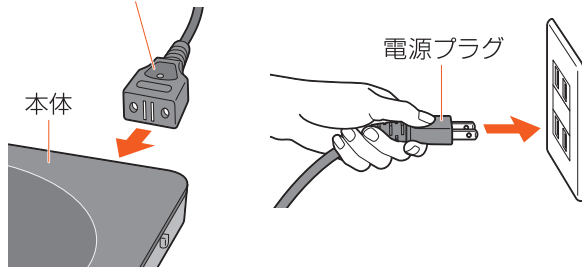
使い方 加熱調理 (ゆでる、煮る、焼く、炒める)

🔊 マークがついている操作では、音声ガイドが流れます。

・専用なべを使用して焼く、炒める場合には、熱回りがよいので、こげつかないよう強火以下でご使用ください。

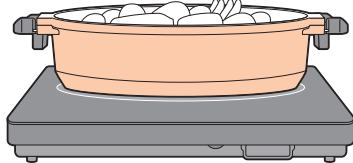
1 マグネット式プラグを本体に取り付け、電源プラグをコンセントに差し込む

マグネット式プラグ

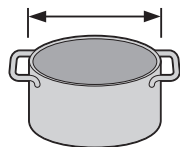


2 なべに材料を入れ、トッププレートの中央にのせる

●専用なべ



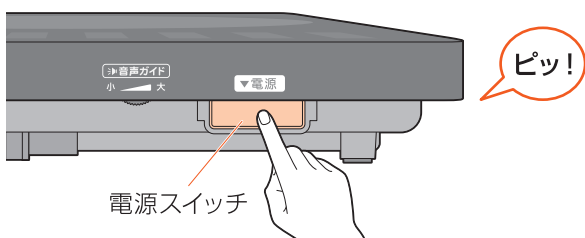
●専用なべ以外
直径12~26cm



●専用焼き肉プレートは、加熱キーを使用して加熱しないでください。温度が上がりすぎて、プレートが変形するおそれがあります。

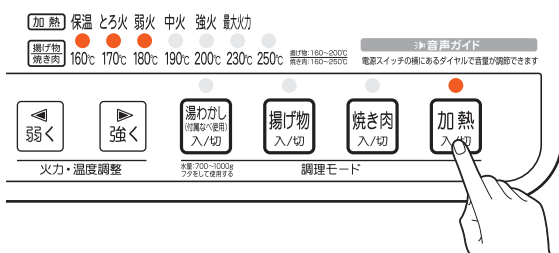
3 電源スイッチを押す 🔊

調理モードのランプが点滅します。



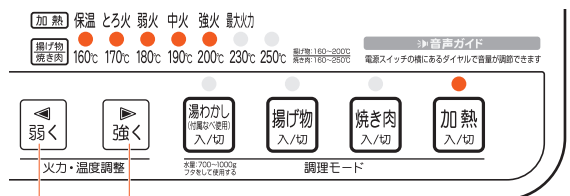
4 加熱キー [加熱 入/切] を押し、加熱を開始する 🔊

- ・加熱ランプ、火力・温度表示ランプが点灯し、加熱が始まります。
- ・火力は弱火から始まります。



5 火力・温度調整キー [弱く] [強く] を押し、火力を設定する 🔊

・調理中も火力を変更できます。

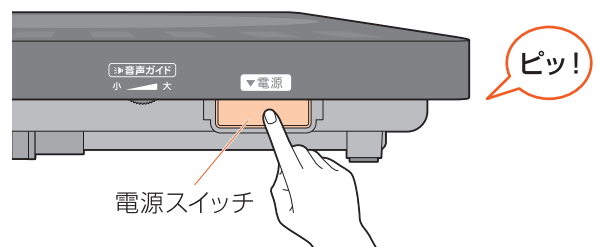


火力・温度調整キー

火力の目安	保温	とろ火	弱火	中火	強火	最大火力
	約80W相当	約200W相当	約500W	約700W	約1000W	約1400W

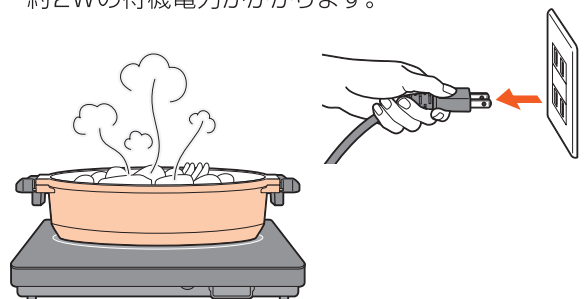
6 調理が終わったら電源スイッチを押す 🔊

- ・加熱キーを押しても加熱を止めることができます。
- ・安全のため、調理が終わったら電源スイッチを押して電源を切ってください。



7 電源プラグをコンセントから抜く

- ・冷却ファンが止まるのを待って、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ・コンセントを差し込んだままにしておくと約2Wの待機電力がかかります。



使い方 タイマー機能

マークがついている操作では、音声ガイドが流れます。

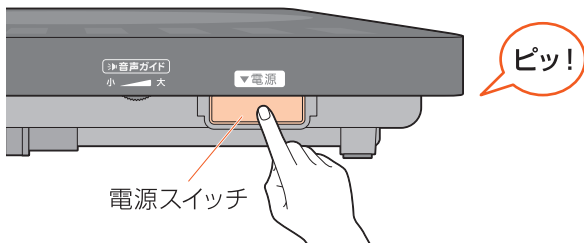
- ・タイマー調理中は切り忘れ防止機能は動きません。
- ・揚げ物、焼き肉、湯わかし機能使用時は使えません。
- ・ふきこぼれや空だきのないよう、様子を見ながら調理をしてください。
- ・1分～9時間50分まで設定でき、設定した時間が経つと自動的に加熱が終了します。
- ・設定時間の10分前、1分前に音声ガイドでお知らせします。(音声ガイド設定時)

1 マグネット式プラグを本体に取り付け、電源プラグをコンセントに差し込む

2 なべに材料を入れ、トッププレートの中央にのせる

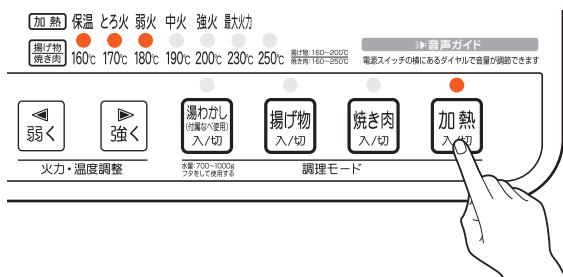
3 電源スイッチを押す

調理モードのランプが点滅します。



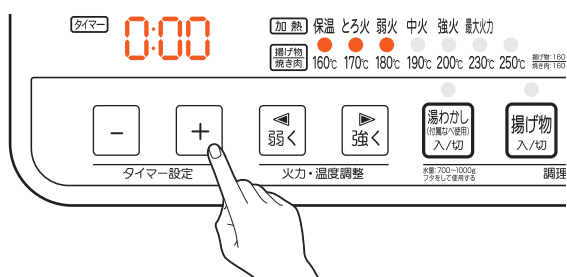
4 加熱キー を押し、加熱を開始する

- ・加熱ランプ、火力・温度表示ランプが点灯し、加熱が始まります。
- ・火力は弱火から始まります。



5 タイマーを設定する

- ・加熱調理中にタイマー設定 を押すと、タイマーをセットできます。
- ・ を押し、設定したい時間に合わせます。



- ・タイマー設定キーは、短く押すと1分単位で進み、長押しすると10分単位で進められます。

1:08 → → 1:09
短く押す

1:08 → → 1:18
長押し

- ・タイマー設定キーを押さず、2秒経過すると表示部のコロン(:)が点滅に切りかわり、タイマーが開始されます。

点灯 1:18 → 点滅 1:18
設定中 タイマー開始
タイマー1時間18分設定しました

- ・タイマーを使用中でも火力は調節できます。

6 タイマー設定を取り消す

- ・タイマー設定キー を押して時間を0秒まで戻すか、加熱キーを押して加熱をとめてください。
- ・タイマー設定キーは、短く押すと1分単位で減り、長押しすると10分単位で減ります。

1:09 → → 1:08
短く押す

1:18 → → 1:08
長押し

7 タイマー調理を終了する

- ・設定時間が経過すると、「ピッ！」音と共に電源が切れます。

8 電源プラグをコンセントから抜く

- ・冷却ファンが止まるのを待って、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ・コンセントを差し込んだままにしておくと約2Wの待機電力がかかります。

使い方 湯わかし機能

 マークがついている操作では、音声ガイドが流れます。



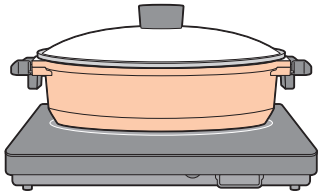
警告

●湯わかしキーを使用して、揚げ物料理は絶対にしないでください。

- ・沸騰後、自動的に加熱が終了します。
- ・本体が冷めた状態でお使いください。トッププレートが熱いと温度感知が正しく働かないことがあります。
- ・付属の専用なべにふたをしてお使いください。
- ・水の適正量は700～1000gです。水量・水温によっては、沸騰前に電源が切れたり、わいてからしばらく切れないことがあります。
- ・「湯わかし」でうまくかわせない場合は、「加熱」キーをお使いになり、沸騰したら電源を切ってください。

1 マグネット式プラグを本体に取り付け、電源プラグをコンセントに差し込む

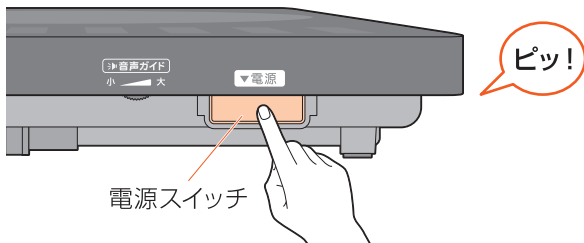
2 専用なべに水、調味料などを入れ、トッププレート中央にのせる



- 水の量は必ず700～1000gでお使いください。
- ふたをしてください。

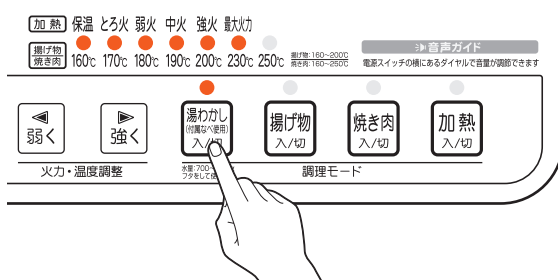
3 電源スイッチを押す 

調理モードのランプが点滅します。



4 湯わかしキー  を押し、加熱を開始する 

- ・湯わかしランプ、火力・温度表示ランプが点灯し、加熱が始まります。
- ・火力は最大火力となり、調節はできません。



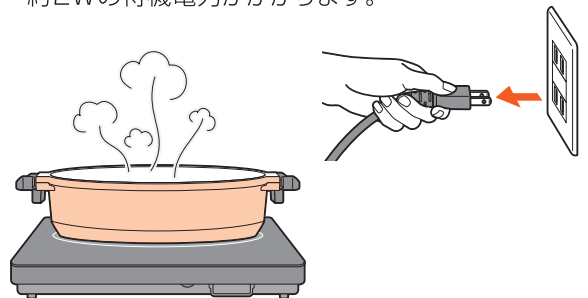
5 加熱を終了する 

沸騰後、「ピー!ピー!ピー!」とアラームがなり、電源が切れます。

途中で加熱を終了する場合は、湯わかしキーをもう一度押すか、電源スイッチを押してください。

6 電源プラグをコンセントから抜く

- ・冷却ファンが止まるのを待って、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ・コンセントを差し込んだままにしておくと約2Wの待機電力がかかります。



使い方 焼き肉調理

 マークがついている操作では、音声ガイドが流れます。



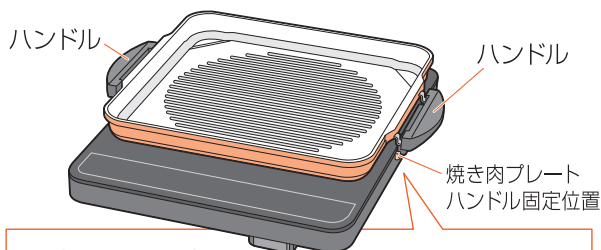
警告

●焼き肉キーを使用して、揚げ物料理は絶対にしないでください。

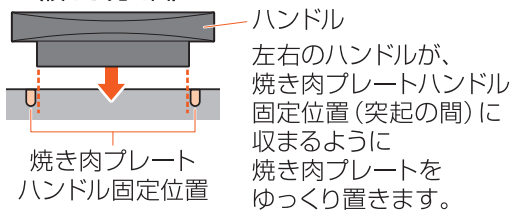
- ・必ず付属の専用焼き肉プレートをお使いください。
- ・焦げ付き防止のため、プレートの調理面全体に油を塗ってご使用ください。
- ・初めて使用する場合は特に油を塗ってください。

1 マグネット式プラグを本体に取り付け、電源プラグをコンセントに差し込む

2 専用焼き肉プレートを本体トッププレートの中央にのせる

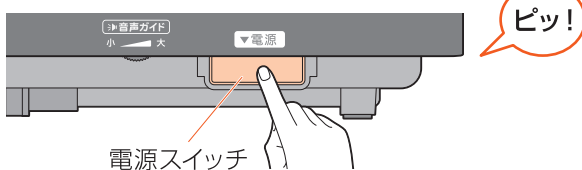


〈横から見た図〉



3 電源スイッチを押す 

調理モードのランプが点滅します。



4 焼き肉キー  を押す 

- ・焼き肉ランプが点灯します。
- ・火力・温度表示ランプが160℃の位置で点滅し、予熱が始まります。



5 火力・温度調整キー   を押し、温度を設定する 

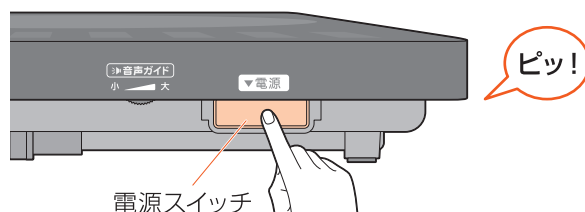
- ・プレート温度为7段階(160~250℃)に設定できます。設定した温度の火力・温度表示ランプが点滅します。
- ・予熱中も設定温度は変えられます。
- ・設定温度に達すると、火力・温度表示ランプが点灯します。



- ・調理中にプレートの温度が下がったり、設定温度を変更すると火力・温度表示ランプが点滅し、再び予熱が始まります。

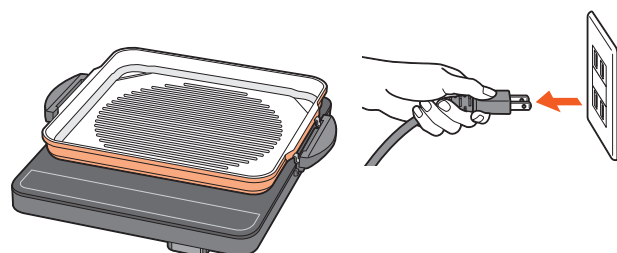
6 調理が終わったら電源スイッチを押す 

- ・焼き肉キーを押しても加熱を止めることができます。
- ・安全のため、調理が終わったら電源スイッチを押して電源を切ってください。



6 電源プラグをコンセントから抜く

- ・冷却ファンが止まるのを待って、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ・コンセントを差し込んだままにしておくと約2Wの待機電力がかかります。



使い方 揚げ物調理

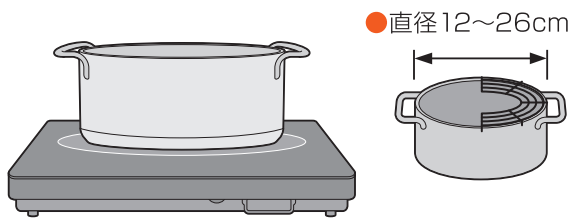
 マークがついている操作では、音声ガイドが流れます。

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、発火の原因になります。

- 加熱キー、湯わかしキー、焼き肉キーを使用して、揚げ物調理はしないでください。
- 油の量は、900g以上入れてください。
- なべはトッププレートの中央に置いてください。
- なべ底・トッププレートの汚れは取り除いてください。
- 予熱を始めたら、油の継ぎ足しはしないでください。
- 熱い油を使って予熱をしないでください。
- 揚げ物調理中は、そばを離れないでください。

1 マグネット式プラグを本体に取り付け、電源プラグをコンセントに差し込む

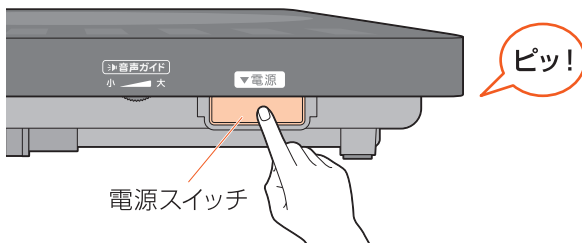
2 なべに油を入れ、トッププレートの中央にのせる



●付属の専用なべは揚げ物調理にはご使用になれません。

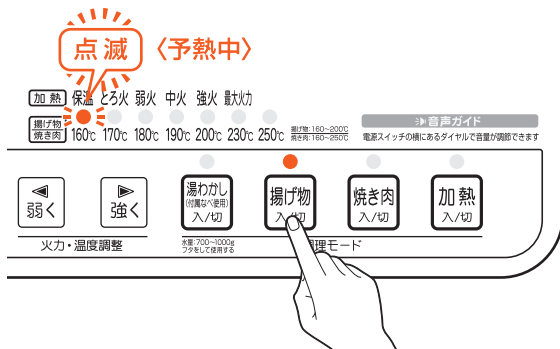
3 電源スイッチを押す 

調理モードのランプが点滅します。



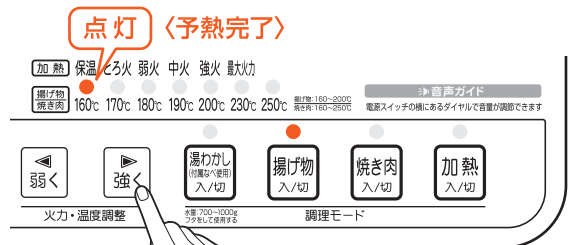
4 揚げ物キー  を押す 

- ・揚げ物ランプが点灯します。
- ・火力・温度表示ランプが160℃の位置で点滅し、予熱が始まります。



5 火力・温度調整キー   を押し、温度を設定する 

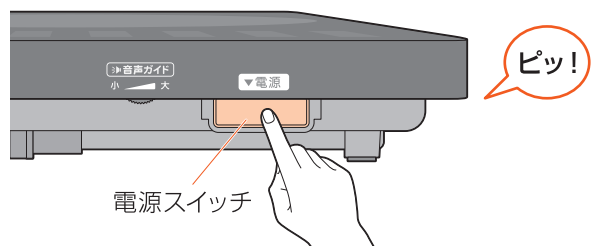
- ・揚げ物温度を5段階(160~200℃)に設定できます。設定した温度の火力・温度表示ランプが点滅します。
- ・予熱中も設定温度は変えられます。
- ・設定温度に達すると、火力・温度表示ランプが点灯します。



- ・調理中に油の温度が下がったり、設定温度を変更すると火力・温度表示ランプが点滅し、再び予熱が始まります。

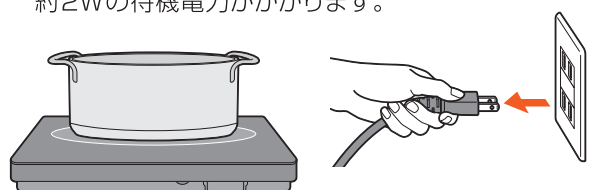
6 調理が終わったら電源スイッチを押す 

- ・揚げ物キーを押しても加熱を止めることができます。
- ・安全のため、調理が終わったら電源スイッチを押して電源を切ってください。



7 電源プラグをコンセントから抜く

- ・冷却ファンが止まるのを待って、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ・コンセントを差し込んだままにしておくと約2Wの待機電力がかかります。



揚げ物調理の温度設定の目安 (底が平らな天ぷらなべで油900g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	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 ッ		←	→		

揚げ物調理のコツ

- 底のサイズが12～26cmのIH用天ぷらなべを使用する。
- 油の量は900g以上入れる。
- 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。

お手入れのしかた



警告

- お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、マグネット式プラグを外した後、本体が冷えてから行ってください。

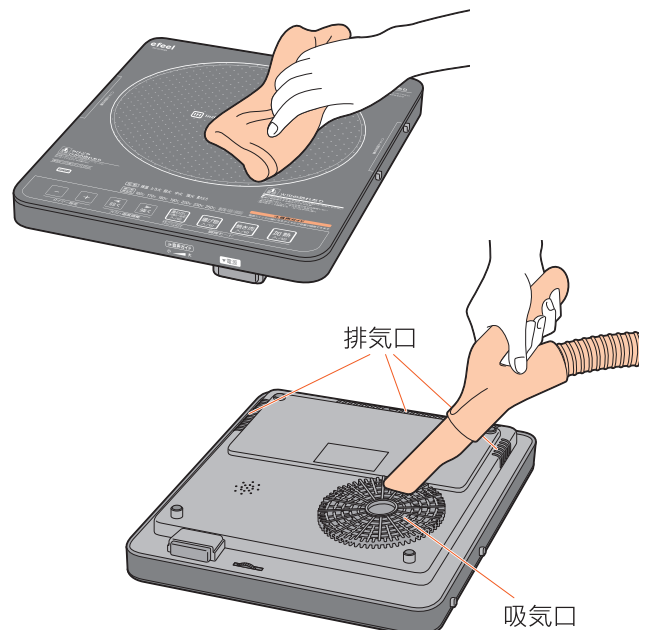


注意

- シンナー、ベンジン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わないでください。
- 水洗いはしないでください。
- ご使用のたびにお手入れをしてください。
汚れたまま使うと、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

- 軽い汚れは絞ったふきんでふき取ります。
- 油汚れは台所用中性洗剤を薄めたふきんにしみ込ませてふき取ります。
- トッププレートの取れにくい汚れは、液体タイプのみがき粉をつけ、丸めたラップでこすり取ります。



吸気口・排気口

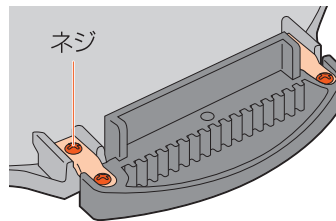
- 掃除機でほこりを吸い取ります。
ほこりがついたまま使用すると故障の原因になります。

■専用焼き肉プレート、専用なべ

- ご使用後は本製品をすぐ水に浸したり冷水をかけるなど、急激な温度変化をさせず、自然に冷めるのを待ってください。底面の変形防止になります。
- ある程度冷めてから、スポンジに中性洗剤をつけて水洗いし、汚れを落としてください。洗い残しはこびりつきの原因になります。
- 汚れがこびりついたりした場合、しばらくぬるま湯につけてから洗ってください。
- 漂白剤及び塩素系洗剤を使用しないでください。
- 金属たわし、研磨剤の入った洗剤やスポンジなどはコーティング面をキズつけるので使用しないでください。
- 食器洗い乾燥機は使用しないでください。ご使用になる洗剤によっては腐食の原因になります。
- こげつきなどを落とす際はナイフなどを使用しないでください。
- 洗った後は、水分を十分に拭きとってから収納してください。
- 湿気の多いところで保管されたり、塩分や酸などを含んだ汚れを付着したまま放置されますと、腐食する場合がありますのでご注意ください。

ハンドルがゆるくなった場合

裏面のネジをドライバーで締めてください。



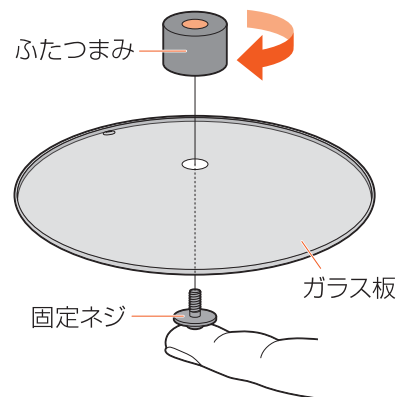
必要工具 ⊕ プラスドライバー

■ガラスふた

- 洗浄の際に、金属タワシ、研磨材の入った洗剤等を使用するとキズがつくことがありますのでご注意ください。
- 食器洗い乾燥機には使用しないでください。

ふたつまみがゆるくなった場合

固定ネジを指で支え、ふたつまみを回して締めなおしてください。
きつく締めすぎないように注意してください。



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、下記の点を確認してください。

状 態	考えられる原因	処 置
キー操作をしても作動しない	● マグネット式プラグ、電源プラグが外れている	● プラグを確実に差し込んでください。
タイマーが使えない	● 「揚げ物」「焼き肉」「湯わかし」キーを使って調理している	● 「加熱」調理以外ではタイマーは使えません。
調理中に 「ブーン」または「ジー」という音がする	● 「ブーン」音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」音はなべの種類によって共振する音がします。	● 異常ではありません。なべの位置をずらしたり、のせ直すと音が止まることがあります。
調理中に加熱が止まる エラー表示「E1」	● なべをのせていない	● 使えるなべをトッププレートの中央にのせて、もう一度操作し直してください。
	● 使えないなべ、小物などをのせている	
	● なべの位置がトッププレートの中央からずれている	
調理中に加熱が止まる エラー表示「E5」	● 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、E5 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。
調理中に加熱が止まる エラー表示「E6」	● 温度過上昇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めたのを確認した後、もう一度電源を入れてください。
調理中に加熱が止まり、電源が切れる	● 加熱開始から2時間経過すると切り忘れ防止機能が働きます。	● 切り忘れ防止機能の働きです。調理の開始から2時間以上キー操作をしないと、「ピーッ」音の後、電源が切れます。

それでも解決できないときは

ご購入の販売店、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・改造はおやめください。

仕様

セ ッ ト 内 容	本体、コードセット、専用焼き肉プレート、専用なべ、専用ガラスふた
-----------	----------------------------------

IHクッキングヒーター（本体、コードセット）

電 源	AC100V 50/60Hz
消 費 電 力	1400W
製 品 寸 法	本体：幅約33cm×奥行約39×高さ約5.5cm
コ ー ド 長 さ	約1.75m
製 品 重 量	約3.1kg
待 機 電 力	約2W
火力調節 - 加熱調理	6段階（約1400W、約1000W、約700W、約500W、約200W相当、約80W相当）
火力調節 - 揚げ物調理	5段階（約200℃、約190℃、約180℃、約170℃、約160℃）
火力調節 - 焼き肉調理	7段階（約250℃、約230℃、約200℃、約190℃、約180℃、約170℃、約160℃）
タ イ マ ー	1分～9時間50分

MADE IN CHINA

専用焼き肉プレート

表 面 加 工	内側：セラミック塗装加工
	外側：セラミック塗装加工
材 料 の 種 類	本体：アルミニウム合金
	はり底：ステンレス鋼（クロム16%）
寸 法	幅約30cm×奥行約28.5cm

MADE IN KOREA

専用なべ

表 面 加 工	内側：セラミック塗装加工
	外側：セラミック塗装加工
材 料 の 種 類	本体：アルミニウム合金
	はり底：ステンレス鋼（クロム16%）
寸 法	28cm
満 水 容 量	3.6L

MADE IN KOREA

専用ガラスふた

品 名	強化ガラス製器具
強 化 の 種 類	全面物理強化

MADE IN KOREA

※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

お買上げの際に、所定の事項が記入されている保証書を販売店より必ずお受け取りください。

保証書がありませんと、無料修理保証期間中でも代金を請求される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、お買上げ日より1年間です。

無料修理保証期間中に故障が起きた場合は、保証書をご提示の上、お買上げの販売店に修理をご依頼ください。

詳しくは、保証書をご覧ください。

■保証期間経過後の修理

お求めの販売店にご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合には、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、最低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

お買い求め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。

IHクッキングヒーター

EIH14VP2

保証書

本書はお買上げ日から下記期間中に故障が発生した場合には、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。

お買上げ日 ※	年	月	日	保証期間	お買上げ日より：1年間 ただし消耗部品は除く
お客様	ご芳名				
	ご住所 〒 TEL () -				
※ 販売店	住所・店名				
	電話				

当商品の保証書にご記入されたお客様の個人情報は、商品の修理・交換の商品発送のみに使用し、それ以外に使用したり第三者に提供することは一切ございません。

販売店さまへ

※印欄は必ず記入してお渡しください。

保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料修理致します。お買上げの販売店にご依頼ください。
- 保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、商品と本書をご持参、ご提示の上、お買上げの販売店にご依頼ください。
- 保証内容は無料修理（製品に限る）のみとさせていただきます。その他の保証は致しかねます。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - ①使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
 - ②お買上げ後の落下等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
 - ④一般家庭以外（たとえば業務用の長時間使用、車両、船舶へのとう載）に使用された場合の故障および損傷
 - ⑤納品後の移動、輸送又は什器備品等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替えられた場合
- 本書は日本国内においてのみ有効となります。
- 本書は再発行致しませんので紛失しないよう大切に保管してください。

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/>

お問い合わせはお気軽にアイリスコールに
【アイリスコール】 受付時間 9:00～17:00

0120-311-564