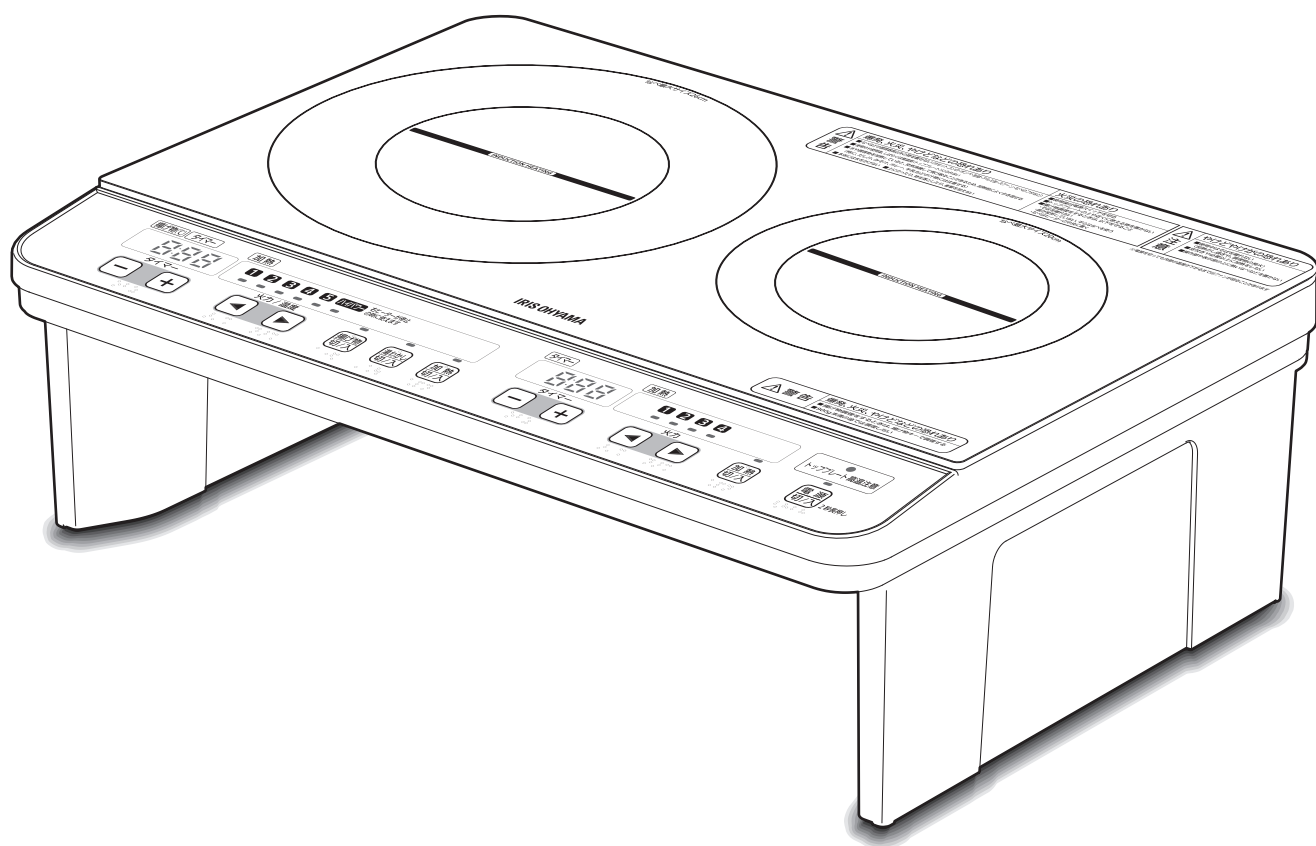


2口 IHコンロ IHK-W1S

取扱説明書



保証書付 (裏表紙)

「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

特長

ご使用の前に

特長.....	2
安全上のご注意.....	4
使用上のお願い.....	7
各部の名称.....	8
設置.....	10
安全機能について.....	12

取り扱いかた

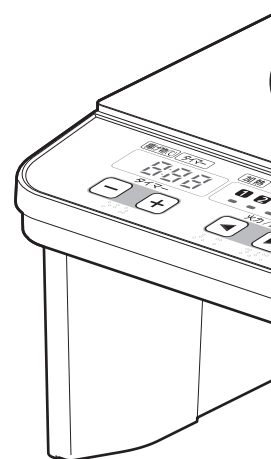
お使いになる前に.....	13
使いかた 加熱調理（ゆでる・煮る・焼く・炒める）... ..	15
使いかた 自動湯わかし.....	17
使いかた 揚げ物調理.....	18
お手入れ.....	20

こんなときには

故障かな？と思ったら.....	21
仕様.....	23
保証とアフターサービス.....	23
保証書.....	裏表紙

左ヒーターは1,400Wの高火力

- ・ 左ヒーターを単独で使用する、高火力のハイパワーモードが使えます。（P15）



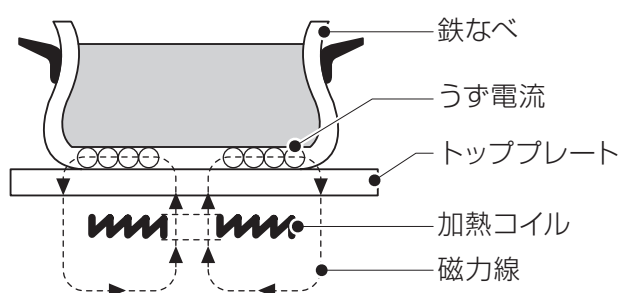
2口ヒーターのIH

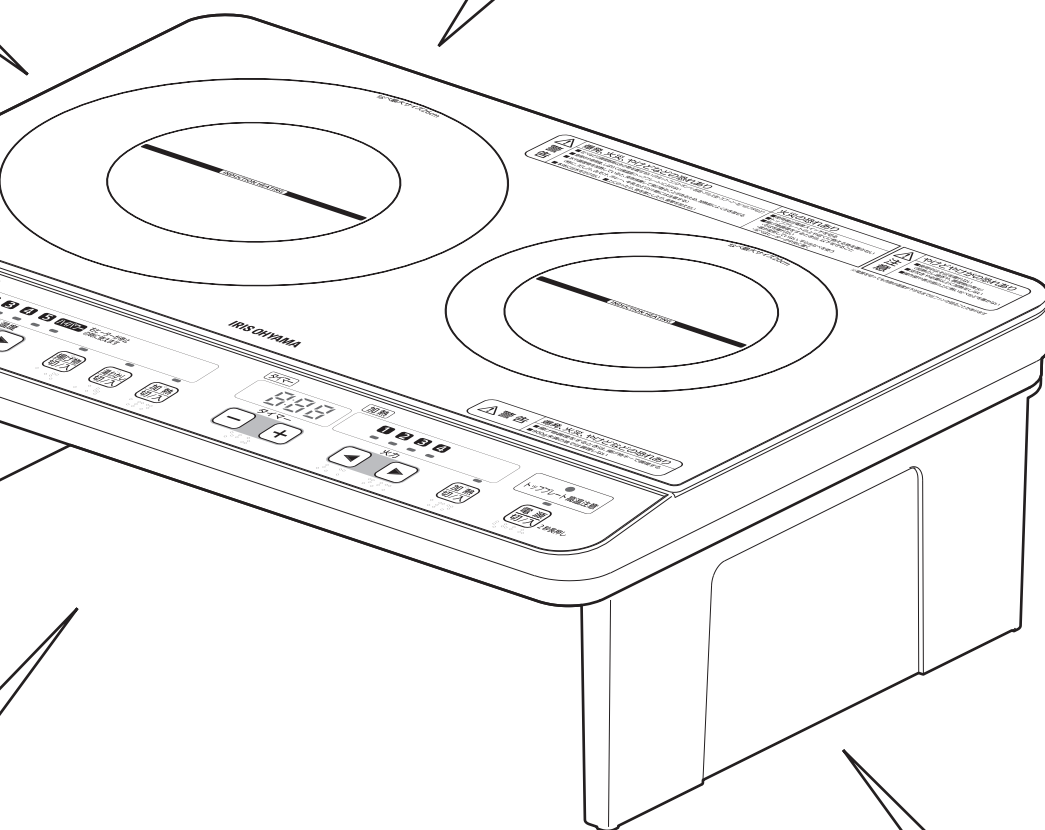
- ・ 100Vの家庭用電源で使える、2口のヒーターを備えたIHコンロです。

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

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。
- ご使用の前に「安全上のご注意」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。





揚げ物や湯わかしなど便利な調理モード付き

- 左ヒーターには、10℃ずつの細かな温度設定が可能な揚げ物モードがついています。(P18)
- 左ヒーターには、高火力の自動湯わかしモードがついています。(P17)

スタンド装備でシンクの高さにぴったり

- ガスコンロからの置き換えが簡単です。(P10)

IHとは、電磁誘導加熱のことをいいます。
磁力線の動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発熱します。

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。
P14を参照して使えるなべを選んでください。

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。

図記号の意味



注意を促す記号です。



してはいけない「禁止」内容です。



しなければならない「指示」内容です。



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



必ず実施

- 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。



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。



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。



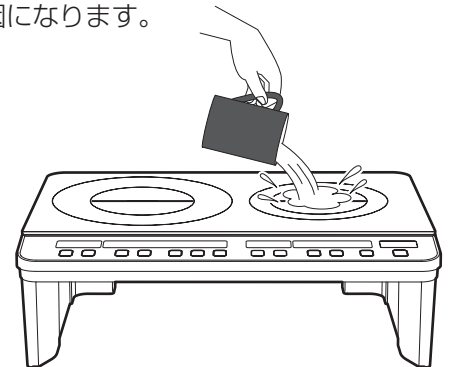
必ず実施

- 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。



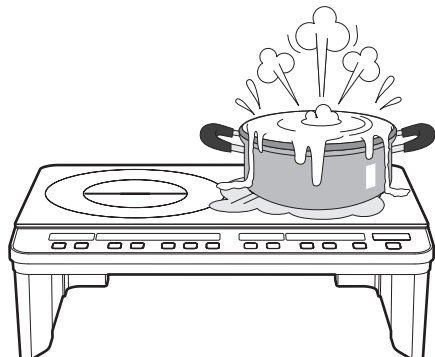
- 水のかかるところや、火気の近くで使わない
ショート・感電の原因になります。

汁物・水・カレーなど液体を温めるときは



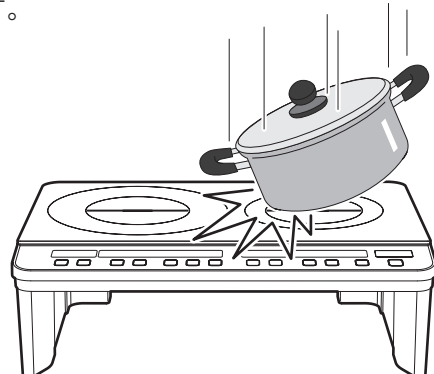
必ず実施

- 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。



禁止

- 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
てください。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



必ず実施

- 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のせる
油の温度が上がりすぎて火災の原因にな
ります。



禁止

- 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。

炒め物・焼き物をするときは



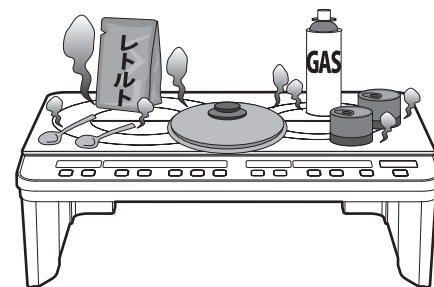
必ず実施

- 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。



禁止

- トッププレートには、なべ以外のもの
はのせない
- カセットコンロ、ボンベ、缶詰、湯た
んぼ、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。



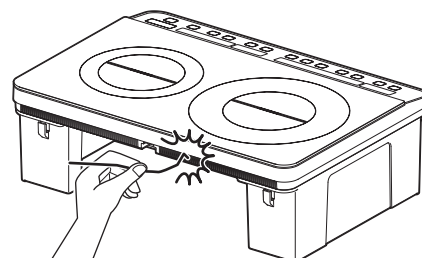
分解禁止

- 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
たはアイリスコールにご相談ください。



禁止

- 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。



禁止

- 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。

安全上のご注意 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。

揚げ物をするときは



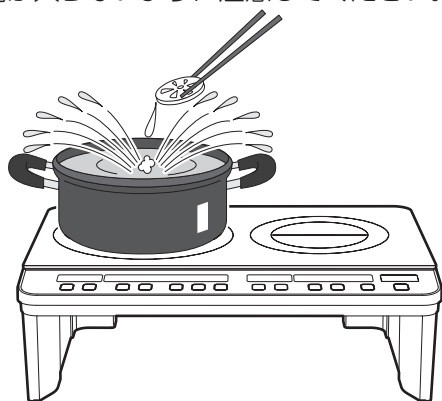
禁止

- 他の器具（ガスコンロなど）で加熱した油を使用しない
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。



必ず実施

- 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。



禁止

- 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。



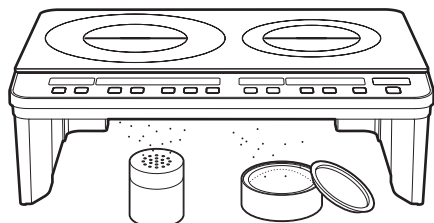
接触禁止

- 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。



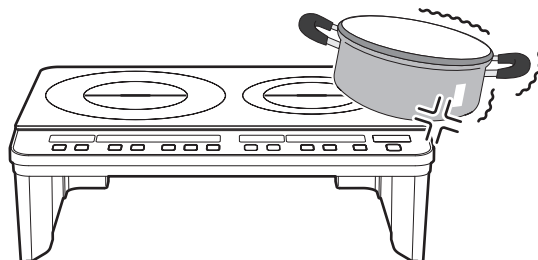
禁止

- 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、油煙の出るなべや、紙・粉・調味料など吸込まれやすいものを置かないでください。



禁止

- なべを不安定なところにのせない
トッププレートのふちなどにのせると、落下などによりやけどやけがの原因になります。

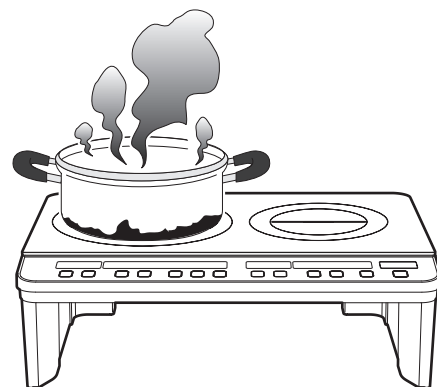


- 不安定な場所、滑りやすい場所で使用しない
落下などによりやけどやけがの原因になります。



禁止

- 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。



禁止

- 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。



禁止

- 本体の下に熱いなべなどを置かない
湯気や油煙が吸気口から中に入り、ショートや火災の原因になります。



プラグを抜く

- 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。



禁止

- 磁気に弱いものを近づけない
キャッシュカード、自動改札定期券、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。



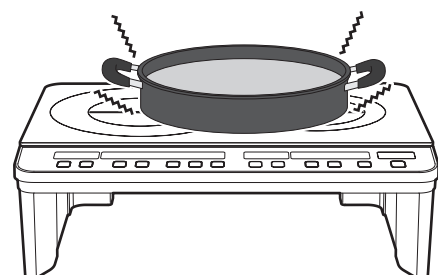
必ず実施

- 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。

使用上のお願い

- 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、他のIHクッキングヒーターやIH炊飯器などをの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

- 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。
- 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。
- 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。

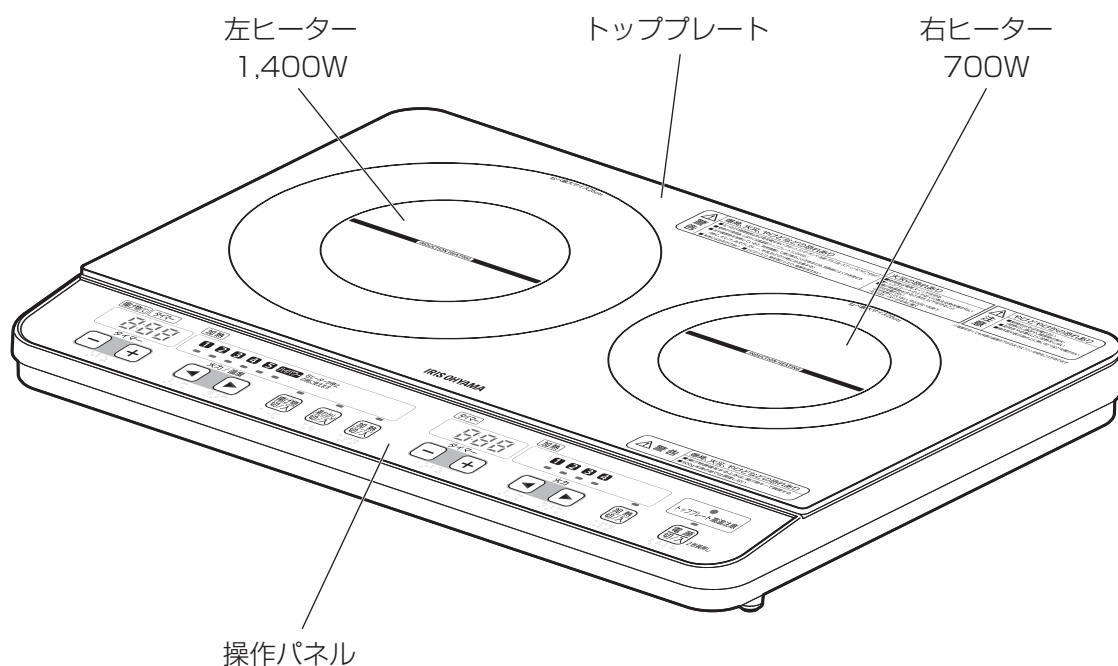
火力表示	1	2	3	4	5	ハイパワー
左ヒーター	約100W相当	約300W相当	約500W	約700W	約900W	約1,400W
右ヒーター	約100W相当	約300W	約500W	約700W		

廃棄について

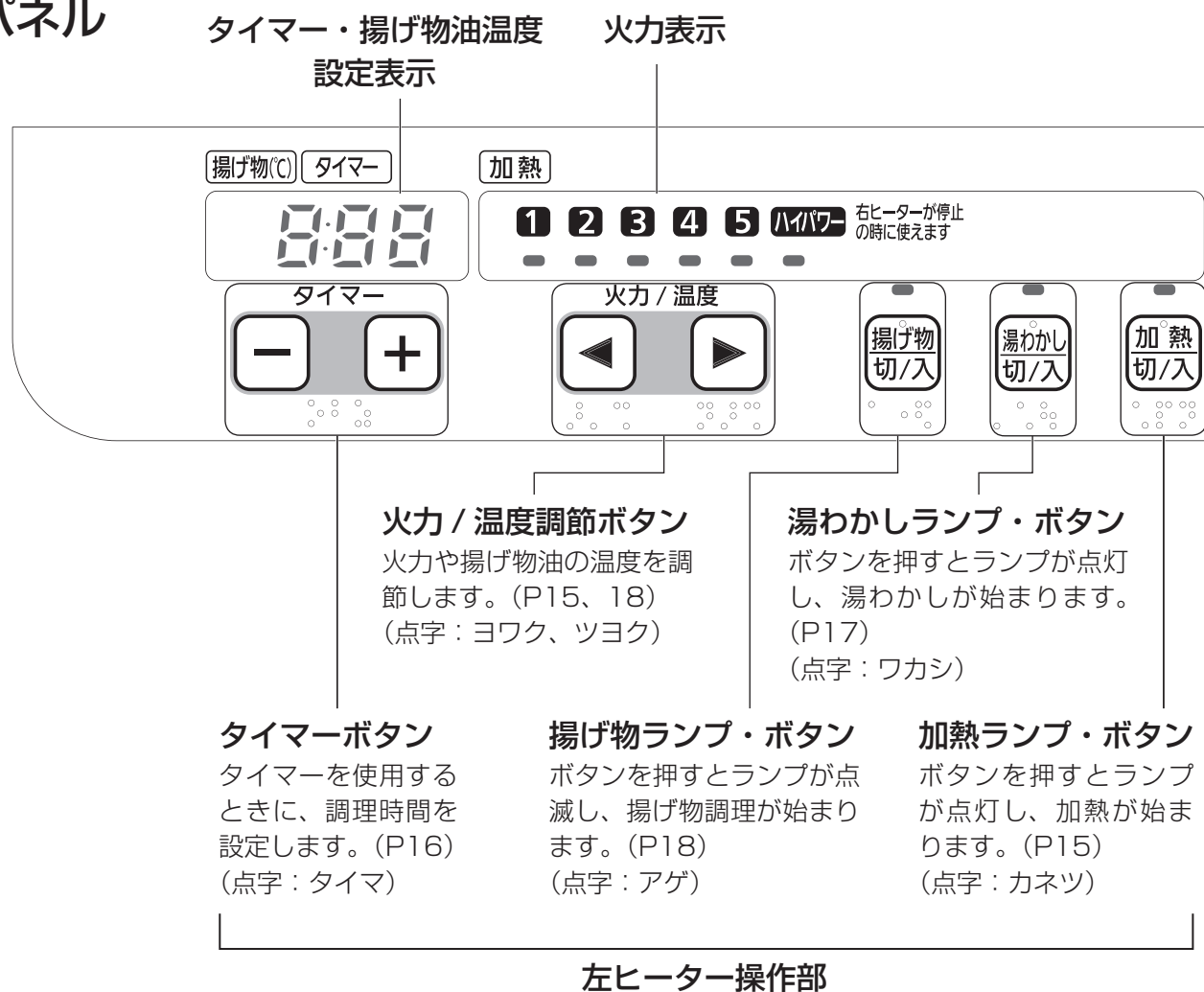
- 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

各部の名称

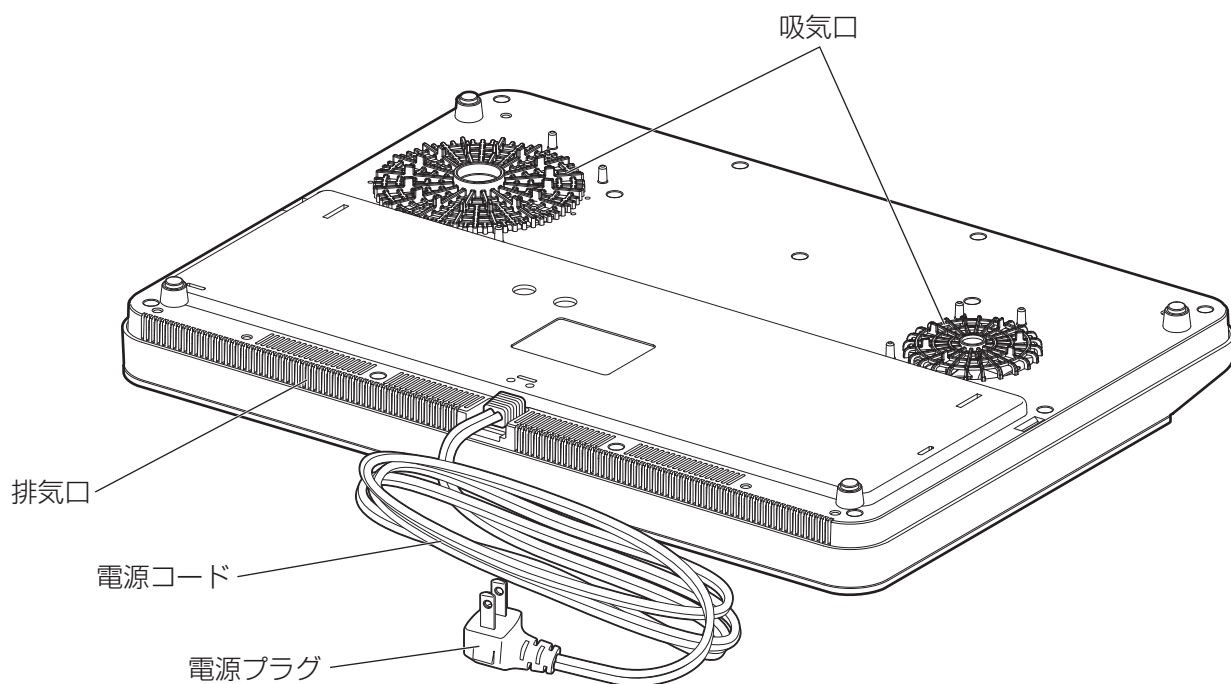
■ 本体



■ 操作パネル



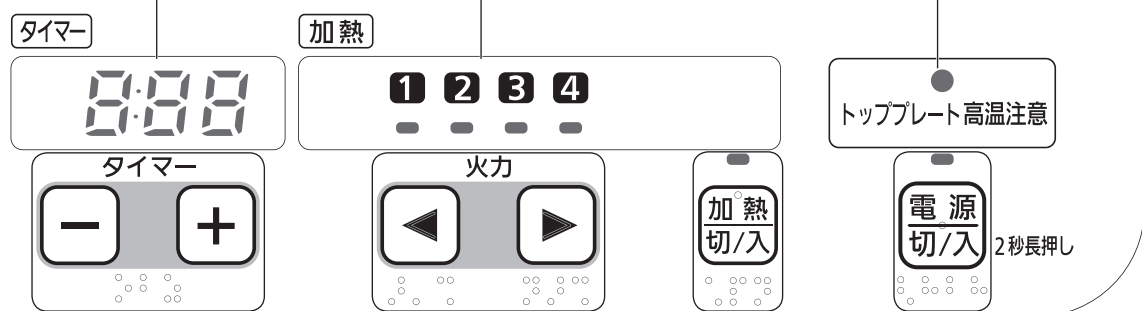
■ 本体（背面）



タイマー設定表示

火力表示

トッププレート 高温注意ランプ



タイマーボタン

タイマーを使用するときに、調理時間を設定します。(P16)
(点字：タイマ)

火力ボタン

火力を調節します。
(P15)
(点字：ヨワク、ツヨク)

加熱ランプ・ボタン

ボタンを押すとランプが点灯し、加熱が始まります。(P15)
(点字：カネツ)

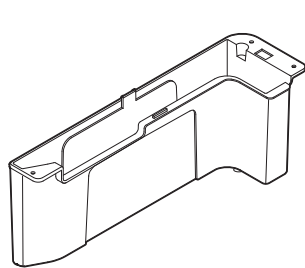
電源ボタン

電源の入/切をします。
(点字：キリイリ)

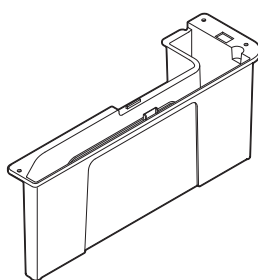
右ヒーター操作部

各部の名称 つづき

■付属品



スタンド (左)



スタンド (右)



取り付けねじ
(6本+予備1本)



取扱説明書
(本書)

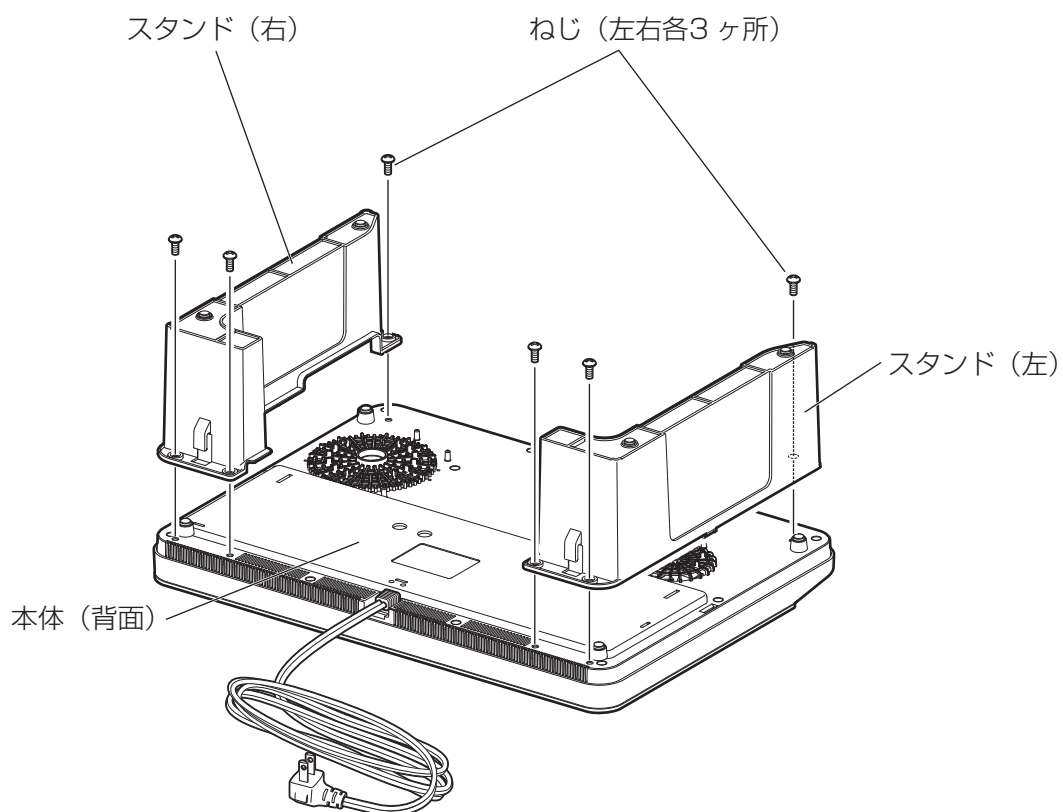
設置

■スタンドの取り付け

設置の前に、付属のスタンドを取り付けてください。

- ・IHコンロ本体を逆さにして、左右スタンドを付属のねじで取り付けます。(左右各3ヶ所ずつ)

※トッププレートのガラスを破損しないよう、じゅうたんやクッションの上などで作業してください。



■設置場所について

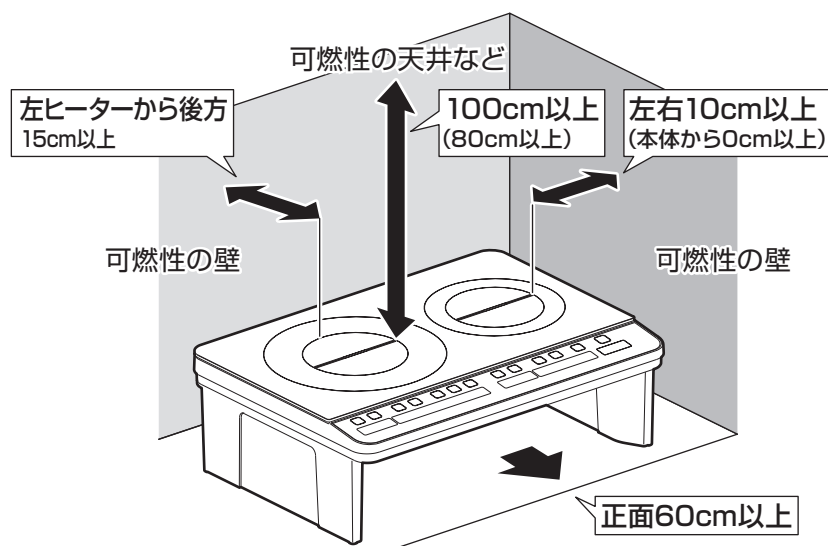
壁・天井などからの距離

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）

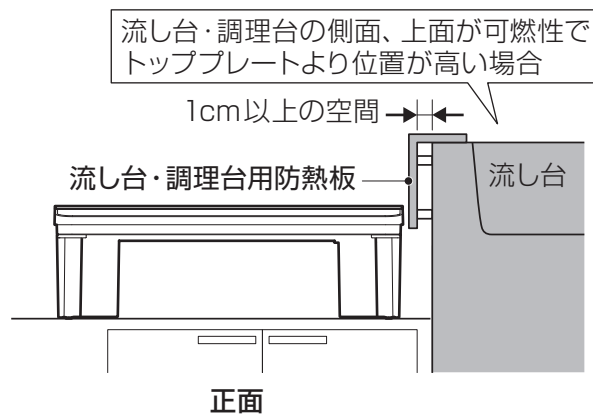
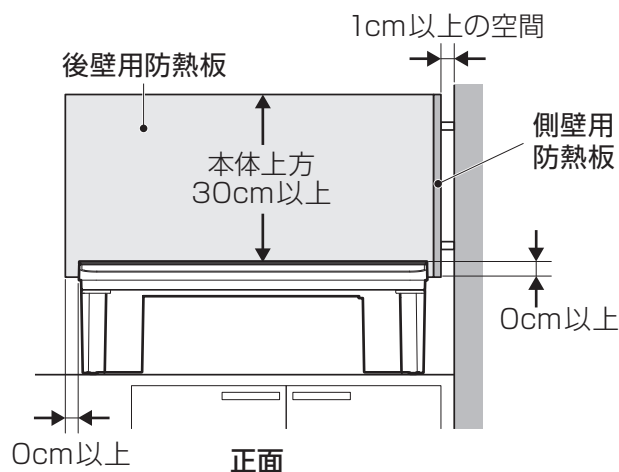
下図に示す距離を離してください。

※ 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。

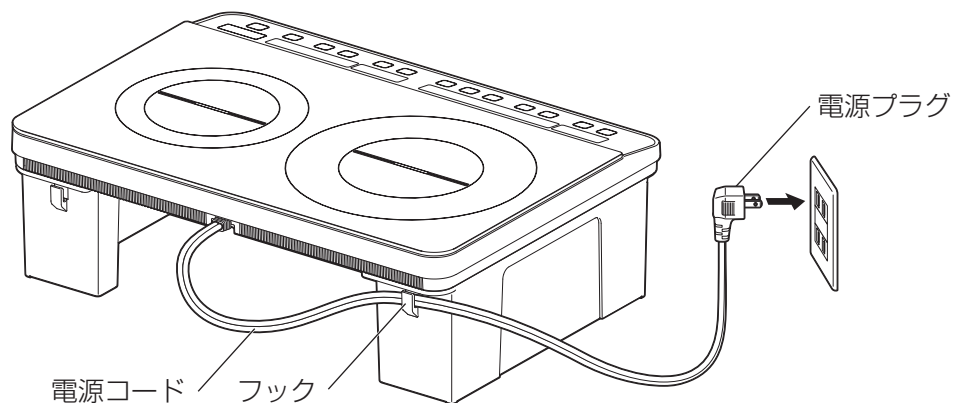
- ※ 設置面に燃えやすい材料を使ったり、燃えやすいものを置いたりしないでください。
- ※ 十分換気のできるところに、設置してください。
- ※ 吸気口・排気口をふさがないでください。
- ※ 底面に吸気口、背面に排気口があるので、必ず正面・背面の距離を確保してください。

- ※ 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。
- ※ 器具のまわりや上部及び器具の下には、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。

設置 つづき

■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。
- ・ スタンド後方には、電源コードがじゃまにならないように留めるためのフックがついています。



電源プラグをコンセントに差し込むときは



注意

- 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、発熱・発火する原因になります。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。

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
E1	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、なべをのせないで加熱をした場合、スプーンなどの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。
E2	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。
E6	トッププレート 過熱防止機能	トップ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、トッププレートが冷えるのを待ってから使用してください。
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動きません。

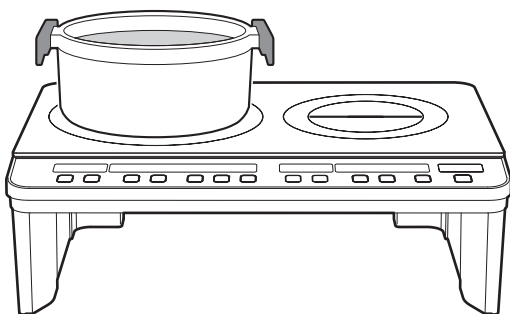
- その他の表示が出た場合や、異常がなならない場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコールへご連絡ください。

お使いになる前に

■使えるなべの見分けかた

1 なべに水を入れ、ヒーターの中央にのせる

トッププレートが熱いときは見分けられないことがあります。トッププレートが冷めているときに確認してください。



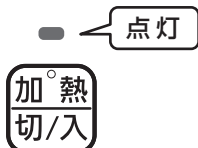
2 電源ボタンを（2秒以上）押して電源を入れる



3 加熱ボタンを押す



使えるなべは、加熱ランプが点灯



確認したらすぐに加熱ボタンを押して、加熱を止める
(そのまま加熱す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ことがあります。



使えないなべは、加熱ランプが点滅



タイマー表示部にE1が点滅し、約30秒後に消灯します。
(なべは加熱されません。)

お使いになる前に つづき

■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。なべは、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」なべをお勧めします。



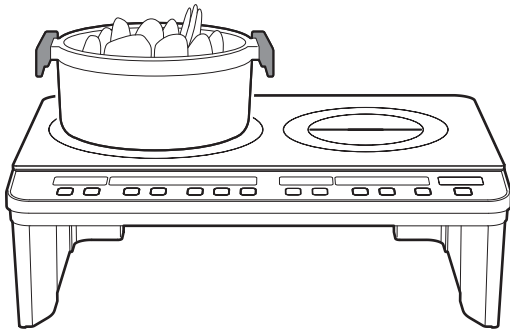
	○ 使えるなべ	× 使えないなべ
材質	● 鉄・鉄鋳物 ● 耐熱ほうろう ほうろうなべは空だきしたり焦げつかせないようにする。 底面のほうろうが溶けて焼き付き、トッププレートに損傷することがあります。 ● ステンレス 18-0 (SUS430 など) 18-8 (SUS304 など) 18-10 (SUS316 など) ※ 種類によっては火力が弱くなったり、使えないなべもあります。 ● 多層鋼なべ ※ 種類によっては発熱しないことがあります。	● 耐熱ガラス ● 陶磁器・土なべ 市販の土なべは「IH用」と表示されていても使わないでください。なべを認識できなかったり、うまく加熱できないことがあります。 ● 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。
大きさ	● 左ヒーター： 加熱調理の場合は： 直径12～26cmのもの 揚げ物調理の場合は： 直径18～26cmのもの 湯わかしの場合は： 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	● 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 ※ 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 ● 反りが3mm以下のもの ※ 揚げ物調理・自動湯わかしのときは、反りが1mm以下のなべを使用してください。 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 ● 脚があるもの

● 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）

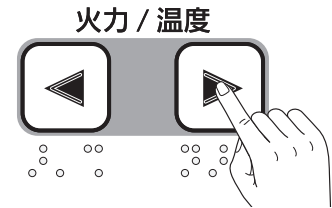
1 なべに材料を入れ、ヒーターの中央にのせる



- ※ 材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。（P14参照）
- ※ 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。

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。

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

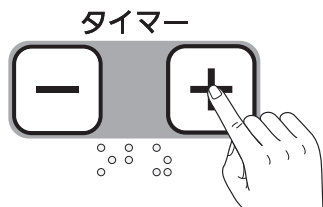


- ※ 加熱中に45分間何も操作をしないと、加熱が終了します。
- 45分以上連続して加熱したい場合は、タイマーを使用してください。

使いかた 加熱調理（ゆでる、煮る、焼く、炒める） つづき

■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2秒以上押し続けると、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。

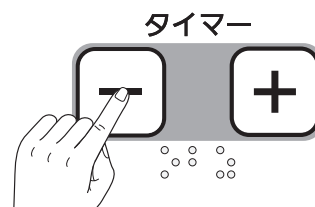


- ・タイマー使用中でも火力は調節できます。
- ・タイマー調理中でもタイマー設定は変更できます。
- ・設定した時間が経つと自動的に加熱が終了します。その後何も操作をしないと、5分で自動的に電源が切れます。

■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キー（-）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

加熱ボタンを押して加熱を終了してください。



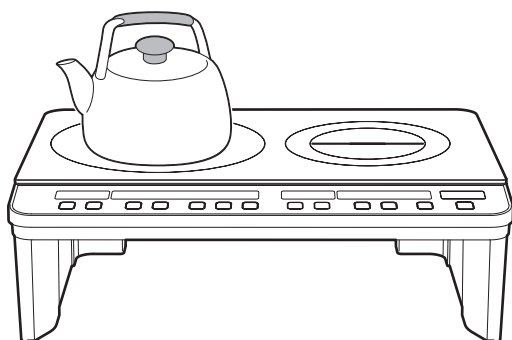
- 設定した時間が経つと自動的に加熱が終了します。その後何も操作をしないでいると、電源が切れます。
- タイマー調理中は切り忘れ防止機能（45分）は働きません。

- 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、様子を見ながら調理してください。

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のせる



- ※ 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。（P14参照）
- ※ 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、やかんやなべの満水容量の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。



※ 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。



- ・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、加熱キーを使用してわかし、沸騰したら加熱を停止してください。
湯わかしキーを使用すると、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。

使いかた 揚げ物調理

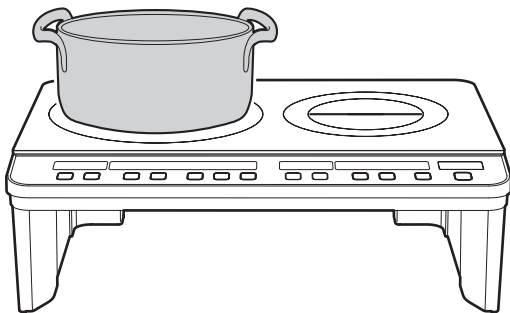


警告

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。
- 油は900g（1L）以上入れてください。
- 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のせてください。
- 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、油のつ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。
- 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のせる



- ※ 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。（P14参照）

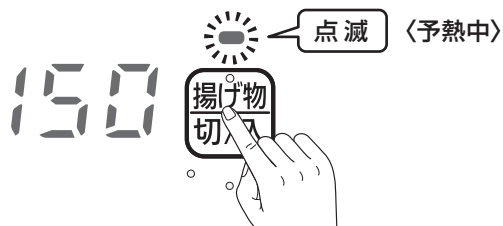
2 電源ボタンを（2秒以上）押す

- ・ 電源ランプが点灯します。



3 揚げ物ボタンを押す

- ・ 揚げ物ランプが点滅し、予熱が始まります。
- ・ 油の温度設定は「150（℃）」から始まります。



- ※ 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。

4 火力・温度ボタンを押し、温度を設定する

- ・ 油の温度を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、揚げ物ランプが点滅をやめ、点灯します。

点灯 〈予熱完了〉



- ・ 調理中に油の温度が下がったり、油の温度設定を変更すると揚げ物ランプが点滅し、再び予熱が始まります。

点滅 〈予熱中〉



5 調理が終わったら揚げ物ボタンを押す

- ・ 揚げ物調理が終了します。

消灯



- 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。

■揚げ物調理の油の温度設定の目安

(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、表示と実際の温度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
- 天からの衣は冷水を使い、混ぜすぎない

お手入れ



注意

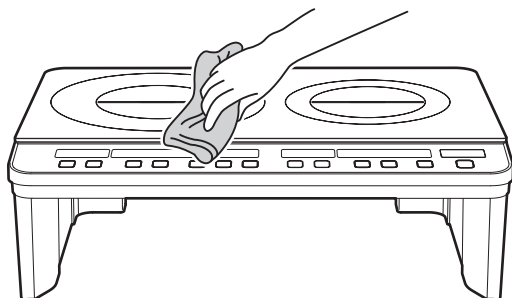
- お手入れは、必ず電源を切って、本体が冷えてから行ってください。
- 水洗いはしないでください。

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。

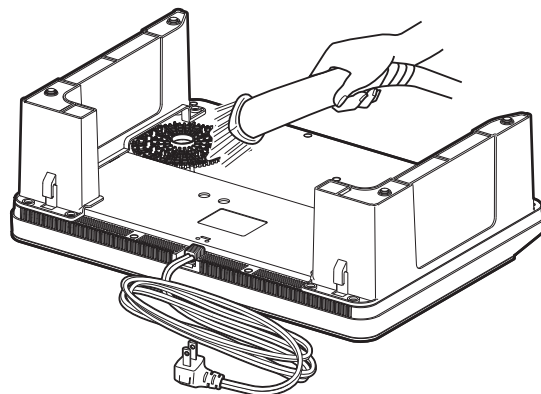
トッププレートの取りにくい汚れは、液体タイプのみがき粉を少量つけてこすり取ってください。



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。

- 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	●電源を入れたままボタン操作をしないでいると、自動的に電源を切る	●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。(P15) ●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	●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。
火力が上がらない	●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		
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。
加熱ができない エラー表示 E1	●なべをのせていない ●使えないなべ、小物などをのせている ●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のせて、もう一度操作しなおしてください。(P13)
加熱が止まる エラー表示 E2	●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。

故障かな？と思ったら つづき

加熱ができない エラー表示 E3 E4	● 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 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を表示することがある	● 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。それでも表示が出る場合は、故障の可能性があります。
加熱が止まる エラー表示 E6	● 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。
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1mm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「フーン」または「ジー」という音がする	● 「フーン」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、のせ直すと音が止まることがあります。
電源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-W1S	
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180mm (本体高さ：60mm)	
質量	5.8kg (スタンド含む)	
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～約1,400W
	加熱調理（右）	4段階（火力） 約100W相当～約700W
	揚げ物調理	6段階（油温） 150～200℃
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。

保証書がありませんと、無料修理保証期間内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、お買い上げ日より1年間です。

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アイリス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の製造打ち切り後、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-W1S

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	ご芳名		
	ご住所 〒		
		電話 () -	
※ 販 売 店	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。保証期間内におきましても、その他の保証はいたしかねます。
- ご転居やご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）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。

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）に

受付時間 9:00～17:00

（年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く）

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）に

受付時間 9:00～17:00

（年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く）

0800-170-7070

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/>