品名：IHC-B2201 取説
サイズ：210×297（A4） 20ページ
材質：上質紙 菊判48.5kg（81.4g／㎡）
刷色：1C（BLACK）
K

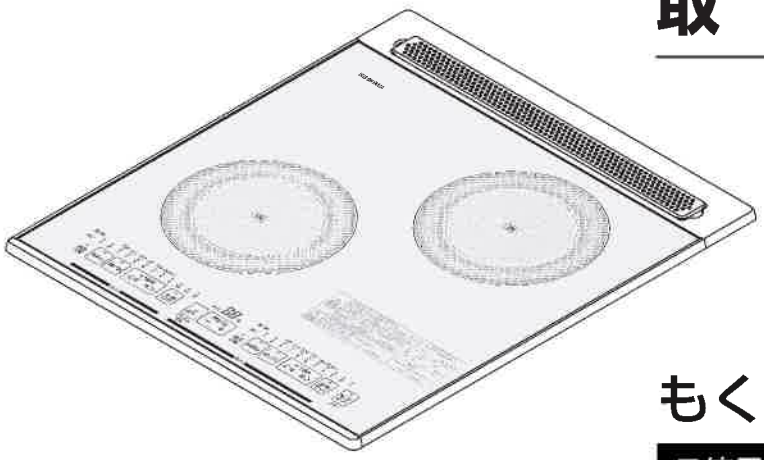
IHC-B2201

IRIS OHYAMA

室内・家庭用

# 200V
# 2口ビルトインIHクッキングヒーター
## IHC-B2201

# 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
安全機能について …… 4
使用上の注意 …… 5
各部の名称 …… 6
IH調理器で使えるなべ・使えないなべ …… 9

**取り扱いかた**

使いかた　加熱調理（ゆでる、煮る、焼く、炒める） … 11
使いかた　切タイマー（右ヒーターのみ） …… 12
使いかた　揚げ物調理 …… 13
使いかた　自動湯沸かし …… 15
チャイルドロックについて …… 16
お手入れ …… 16

**こんなときには**

故障かな？と思ったら …… 17
仕様 …… 19
保証とアフターサービス …… 19
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。

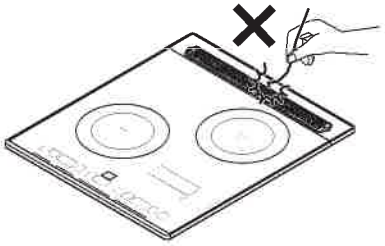
**警告**　誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。

### 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。

- **子ども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。

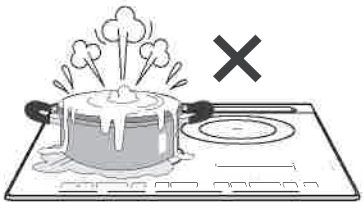


- **異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源を切り、専用ブレーカーを切る**
  発煙・火災・感電のおそれがあります。
  〔異常の例〕
  - 異常な音やにおいがする
  - 運転中時々電源が切れる
  - 触れるとピリピリ電気を感じる
  - トッププレートにひびが入った

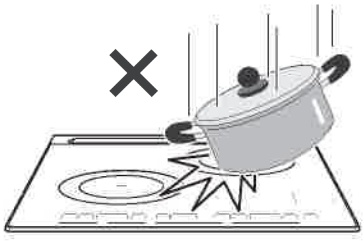
  ➡使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。

### 汁物・水・カレーなど液体を温めるときは

- **火力を弱めにして、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。



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、火気の近くで使用しない**
  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。

揚げ物をするときは

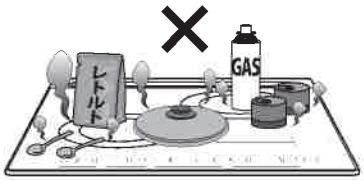
● 必ず常温（室温）の油を使用する
他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使用しないでください。
温度調節機能が働かず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。

● 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・汚れ防止シートなどを敷かない
● 900g（1L）未満の油では調理しない
● なべにふたをしない
守らないと、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。

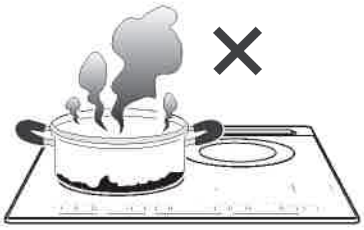



● トッププレートの上や近くに燃えやすいものを置かない
火災・やけどの原因になります。

## ⚠ 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。

● 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。



● 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。

● 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

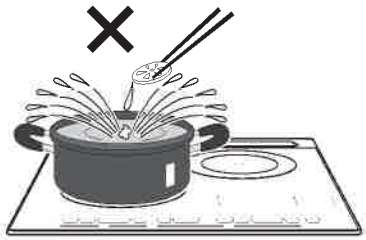
● 使用中、使用後しばらくはトッププレートに触れない
高温のためやけどするおそれがあります。

# 安全上の注意　つづき

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。
水滴が入らないように注意してください。



● 排気口や吸気口をふさがない
本体内部が過熱して、火災の原因になります。

● 排気口付近に手・顔・なべの取っ手を近づけない
やけどの原因になります。

# 安全機能について

調理中異常があると以下のように安全機能が働きます。

| 切タイマー表示部 | 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、エラーを表示して加熱を停止します。 |
| E3 | 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停止します。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。 |
| E5 | 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、エラーを表示して加熱を停止します。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。 |
| E6 | 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、エラーを表示して、加熱を停止します。 |
| E9 | 操作部異常検知機能 | 調理中、複数のボタンが押されている状態になった場合、エラーを表示して、電源を切ります。 |
| 表示なし | 切り忘れ防止機能 | 調理を始めて約45分ボタン操作をしないと、「ピッ♪」の音の後加熱を停止し、その後電源が切れます。<br>切タイマー調理中は、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、異常が直らない場合は、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。

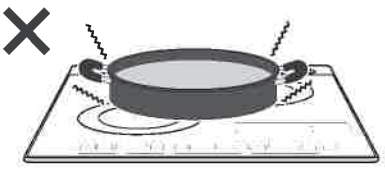
# 使用上の注意

●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。
●大きななべを左右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。



●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。

●ヒーターの加熱中に何も操作をしないで約45分経過すると、加熱を停止します。(その後何も操作をしないでいると電源が切れます。)

●電源を入れた後、または加熱停止後、何も操作をしないで約1分経過すると、電源が切れます。

●左右のヒーターを同時に使用している場合、消費電力が定格(4,000W)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ことがあります。

●ヒーターの火力

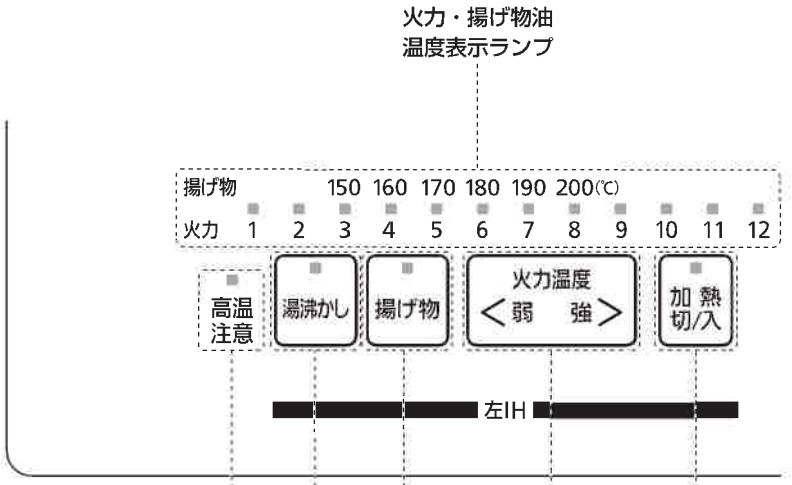
| 火力表示 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 左ヒーター | 100W相当 | 300W | 500W | 700W | 900W | 1,200W | 1,500W |
| 右ヒーター | 100W相当 | 300W | 500W | 700W | 900W | 1,200W | 1,500W |
| 火力表示 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 揚げもの | 湯沸かし |
| 左ヒーター | 1,800W | 2,000W | 2,300W | 2,500W | 3,000W | 最大1,500W | 最大1,800W |
| 右ヒーター | 1,800W | 2,000W | 2,300W | 2,500W | ー | 最大1,500W | 最大1,800W |

## 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

## ■操作パネル




**高温注意ランプ**

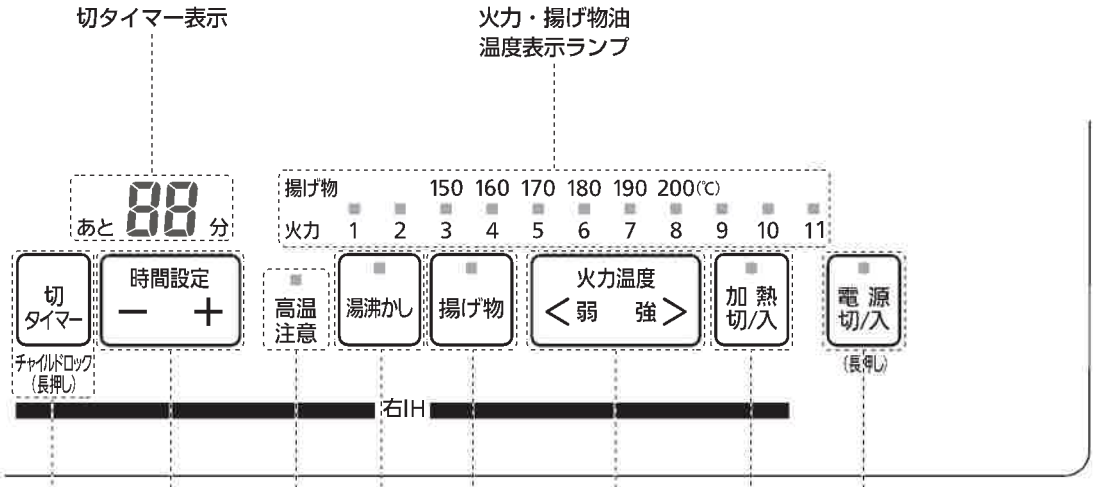
**火力／温度ボタン**
火力や揚げ物油の温度を設定します。
(P11、13)

**湯沸かしランプ・ボタン**
ボタンを押すとランプが点灯し、湯沸かしが始まります。湯沸かし中に押すと、湯沸かしを停止します。(P15)

**揚げ物ランプ・ボタン**
ボタンを押すとランプが点灯し、揚げ物調理が始まります。調理中に押すと、加熱を停止します。(P13、14)

**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。加熱中に押すと、加熱を停止します。(P11)

**左ヒーター操作部**




**時間設定ボタン**
切タイマーを使用するときに、調理時間を設定します。(P12)

**高温注意ランプ**

**火力／温度ボタン**
火力や揚げ物油の温度を設定します。(P11、13)

**電源ランプ・ボタン**
ボタンを約2秒長押しすると、電源が入って、ランプが点灯します。

**切タイマー／チャイルドロックボタン**
ボタンを押すと、切タイマー設定モードになります。(P12)
ボタンを約3秒長押しすると、チャイルドロックのオン／オフが切り替わります。(P16)

**湯沸かしランプ・ボタン**
ボタンを押すとランプが点灯し、湯沸かしが始まります。湯沸かし中に押すと、湯沸かしを停止します。(P15)

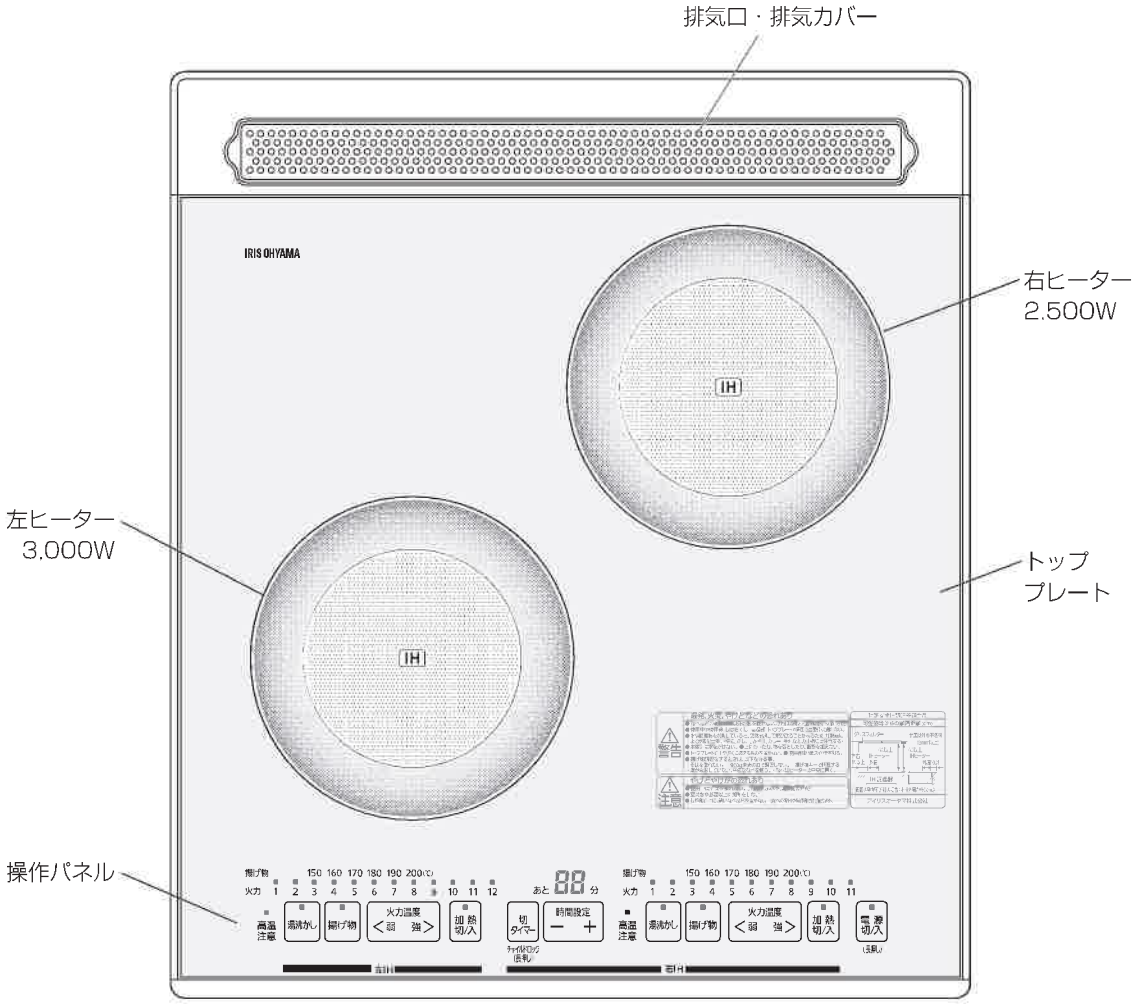
**揚げ物ランプ・ボタン**
ボタンを押すとランプが点灯し、揚げ物調理が始まります。調理中に押すと加熱を停止します。(P13、14)

**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。加熱中に押すと、加熱を停止します。(P11、12)

右ヒーター操作部

# 各部の名称　つづき

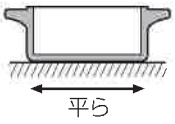
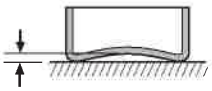
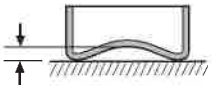
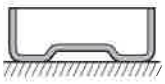
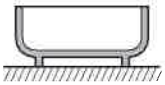
## ■トッププレート



# 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、温度調節機能が働かず油が発火したり、安全機能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

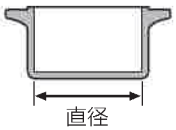
| ○ 使えるなべ | ✕ 使えないなべ |
|---|---|
| ●底の平らなもの<br>※ 特に揚げ物調理のときは、底に凹凸模様などのないなべを使用してください。<br>  <br><br>●揚げ物調理の場合：<br>そりが1mm以下のもの<br>  <br><br>●加熱調理の場合：<br>そりが3mm以下のもの<br>  <br> | ●中華なべなど底が丸いもの<br> <br>●底に段がありトッププレートに密着しないもの<br>  <br>●底に脚があるもの<br>  |

### 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、1mm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、3mm以上すき間がある→加熱調理には使用できない**

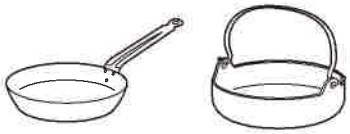
※ 底が逆にそっているなべも使用できません。
①平らなテーブルの上になべを置き
②なべを回したときに
**なべが回る→使用できない**

## ■大きさ

| ○ 使えるなべ | ✕ 使えないなべ |
|---|---|
| ●加熱調理の場合：<br>直径12～26cmのもの<br>●揚げ物調理の場合：<br>直径18～26cmのもの<br>  <br><br>●湯沸かしの場合：<br>直径15～23cmで、<br>満水容量1.7L以上のやかん | ●左記サイズより大きいもの・小さいもの |

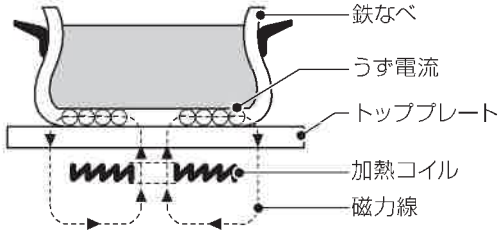
# IH 調理器で使えるなべ・使えないなべ　つづき

## ■材質

| ○ 使えるなべ | ✕ 使えないなべ |
|---|---|
| ●鉄・鉄鋳物<br>  <br>●鉄ほうろう<br> <br>**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**<br>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。<br>●ステンレス<br> <br>18-0（SUS430）など<br>※ 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。<br>●多層鋼なべ<br>※ 種類によっては加熱できないことがあります。 | ●耐熱ガラス<br> <br>●陶磁器・土なべ<br> <br>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。<br>●アルミ・銅<br> <br>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。



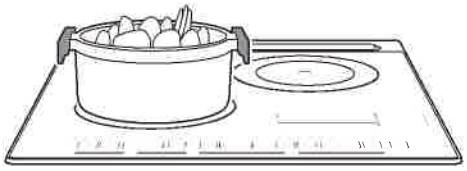

IH調理器では、このしくみのため、使えるなべと使えないなべがあります。
使うなべは、一般財団法人「製品安全協会」の**SGマーク**のあるもの、またはアイリスオーヤマ製「IH対応」なべをおすすめします。

※ 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）

左ヒーターで説明します。

## 1 なべに材料を入れ、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。（→P9～10）

## 2 電源 切／入ボタンを（約2秒）押す

・**電源 切／入**ボタンのランプが点灯します。

## 3 加熱 切／入ボタンを押す

・**加熱 切／入**ボタンのランプ、**火力**表示ランプが点灯し、加熱が始まります。
・火力は「**5**」から始まります。

※加熱中に何も操作をしないで約45分経過すると、加熱を停止します。（切り忘れ防止機能）
45分以上連続して加熱したい場合は、切タイマーを使用してください。（右ヒーターのみ）（P12）

## 4 火力温度ボタンで火力を設定する

・調理中も火力を変更できます。

※左右のヒーターを同時に使用しているときは、先に操作したヒーターが優先されて、合計で4,000Wまで使えます。

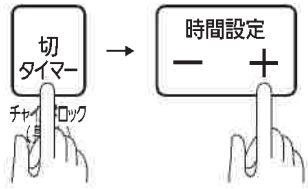
## 5 調理が終わったら、加熱 切／入ボタンを押して加熱を停止する

●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約1分経過すると、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　切タイマー（右ヒーターのみ）

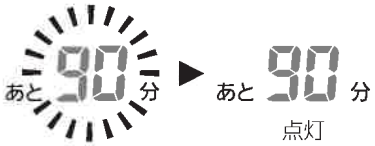
## ■切タイマーを使用するには

・加熱調理中に**切タイマー**ボタンを押すと、00が点滅表示されます。**時間設定**ボタン（−/+）を押して、設定したい時間に合わせてください。
・火力によって設定できる時間が異なります。
火力 5まで：1分～ 99分
火力 6以上：1分～ 60分




※**時間設定**ボタンを長押しすると、連続で表示が変わります。

・**時間設定**ボタン操作後約3秒経過すると表示部が点灯に切り替わり、切タイマー動作を開始します。




点滅　　点灯
〈タイマースタート〉

・切タイマー使用中でも火力は調節できます。
・切タイマー調理中でも切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を停止します。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。

## ■切タイマー設定を取り消すには

・**切タイマー**ボタンを押してください。
・00が表示されると、切タイマーは取り消され、約3秒経過すると表示が消えます。

・切タイマー設定を取り消しても、加熱は停止しません。

## ■切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停止してください。

●切タイマー調理中は切り忘れ防止機能（約45分）は働きません。
●揚げ物調理中・自動湯沸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　揚げ物調理

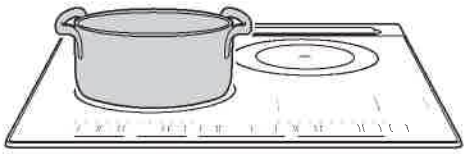
**揚げ物調理の際は、以下のことをお守りください。温度調節機能が働かず、火災の原因になります。**

**警告**

- ●**加熱**ボタン・**湯沸かし**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。

左ヒーターで説明します。

## 1 なべに油を入れ、左ヒーターの中央に載せる



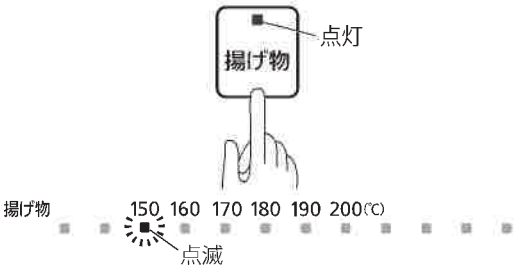
●材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。（→P9 ～ 10）

## 2 電源 切／入ボタンを（約2秒）押す

・**電源 切／入**ボタンのランプが点灯します。

## 3 揚げ物ボタンを押す

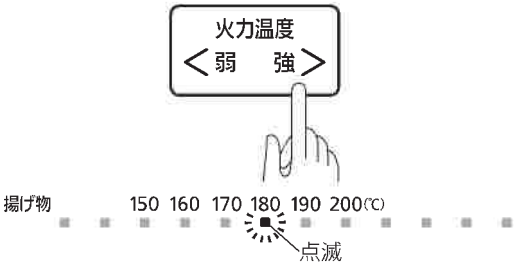
・**揚げ物**ボタンのランプが点灯し、**揚げ物**油温度表示の150℃のランプが点滅して、予熱が始まります。



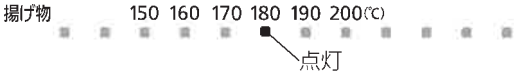

※揚げ物調理中に何も操作をしないで約45分経過すると、加熱を停止します。（切り忘れ防止機能）
※揚げ物調理中は切タイマーは使用できません。

## 4 火力温度ボタンで、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、**揚げ物**油温度表示ランプが点滅から点灯に切り替わります。




・油の温度が下がると、再度加熱が始まり、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。
・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。

つづく→

# 使いかた　揚げ物調理　つづき

**5** 調理が終わったら、**揚げ物**ボタンを押して調理を停止する

- 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約1分経過すると、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、食材などによって、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

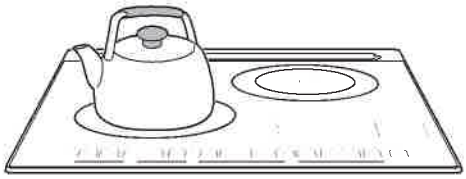
- 材料を一度にたくさん入れすぎない（油の表面積の半分まで）
- 食材に合った温度で揚げる
- 油が適温になってから食材を入れる
- 新しい油を使う
- 油をよくきる
- 天かすをこまめにとる
- 天ぷらの衣は冷水を使い、混ぜすぎない

# 使いかた　自動湯沸かし

- ●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。
- ●トッププレートややかんの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）は沸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。）
- ●やかんの材質や、厚さ、形状などにより自動湯沸かし機能がうまく働かないことがあります。（お湯が沸く前にブザーが鳴ったり、沸いてもすぐにブザーが鳴らないことがあります。）

左ヒーターで説明します。

## 1 水を入れたやかんを、左ヒーターの中央に載せる



※材質・大きさ・形状などが適正なやかんを使用してください。（→P9 ～ 10）
※自動湯沸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%までにして、必ずふたをしてください。

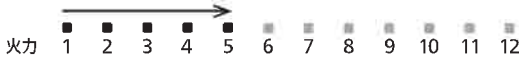
## 2 電源 切／入ボタンを（約2秒）押す

・**電源 切／入**ボタンのランプが点灯します。

## 3 湯沸かしボタンを押す

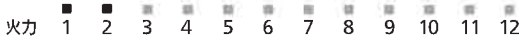
・**湯沸かし**ボタンのランプが点灯し、自動湯沸かしが始まります。

・火力表示ランプが、1の点灯から全点灯までくり返します。




※自動湯沸かし中は切タイマーは使用できません。

## ■お湯が沸くとブザーが鳴り、火力を「2」に下げて約3分保温する




・約3分経過すると、自動的に保温を停止します。

## ■途中で湯沸かしを停止するには

・**湯沸かし**ボタンをもう一度押してください。
・**湯沸かし**ボタンのランプが消灯して加熱を停止します。

※湯沸かしの停止後、再度お湯を沸かすときは、**加熱**ボタンを使用して沸かし、沸とうしたら加熱を停止してください。
**湯沸かし**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、湯沸かしの温度を検知できないことがあります。

- ●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約1分経過すると、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。

# チャイルドロックについて

IHクッキングヒーターから離れるときは、お子様のいたずら事故などを防ぐために、チャイルドロックをかけることができます。

## ■チャイルドロックのかけかた

・電源を入れ、調理していないときに、**切タイマー**ボタンを約3秒押してください。

・チャイルドロックを設定すると、切タイマー表示部に[ が表示されます。

●チャイルドロックをかけると、電源ボタン以外は操作できません。調理をするときには、チャイルドロックを解除してください。
●調理中はチャイルドロックをかけることはできません。

## ■チャイルドロックを解除するには

・電源を入れ、**切タイマー**ボタンを約3秒押してください。

・チャイルドロックが解除され、切タイマー表示部の[ が消えます。

# 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。

**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（ガラス部分）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。

●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。
●排気口まわりに、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。

**愛情点検**

**長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！**

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が入った
●その他の異常や故障がある

▶ **ご使用中止**

故障や事故防止のため、すぐに運転を停止し、電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店またはアイリスコールに点検修理をご相談ください。

# 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、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。 |
| | ●チャイルドロックがかかっている | ●チャイルドロックを解除してください。（P16） |
| 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 | ●電源は、専用回路を設けて使用してください。（→設置説明書） |
| 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、切タイマーを使用してください。（P12）<br>●揚げ物調理中は切タイマーは使えませんので、再度操作をしてください。 |
| 切タイマーが使えない | ●左ヒーターを使っている<br>●**揚げ物**ボタン・**湯沸かし**ボタンを使って調理している | ●左ヒーターでは切タイマーは使えません。<br>●揚げ物調理・自動湯沸かしでは切タイマーは使えません。 |
| 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。 |
| 加熱ができない<br>エラー表示 E1 | ●なべを載せていない<br>●使えないなべ、小物などを載せている<br>●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。（→P9～10） |
| 加熱が止まる<br>エラー表示 E3 | ●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。 |
| 加熱が止まる<br>エラー表示 E5 | ●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。 |
| 加熱できない<br>エラー表示 E6 | ●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。（→P9） |

# 故障かな？と思ったら　つづき

| | | |
|---|---|---|
| **加熱ができない**<br>エラー表示 E7 | ●電圧の異常を検知している | ●いったん電源を切り、他の電気製品を使用している場合は、使用を停止してから、再度電源を入れてください。<br>それでも直らない場合は、電気工事業者に相談してください。 |
| **加熱が止まる**<br>エラー表示 E9 | ●操作部に水滴などが付着したり、操作部になべが密着したりして、複数のボタンが同時に押されている状態になっている | ●操作部に付着した水滴を拭き取ったり、操作部に密着しているなべを取り除いたりして、再度電源ボタンを押してください。 |
| **加熱ができない**<br>エラー表示 E2<br>E4 | ●内部回路の異常を検知した | ●電源を切／入し、正常にならない場合は、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。 |
| **自動湯沸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。（→P9） |
| | ●水量が少ない | ●自動湯沸かしの水量は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、載せ直したり、火力を調節したりする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。（→P9） |

## 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** ● 自分で分解・修理・改造しないでください。

# 仕様

| | | |
|---|---|---|
| 品番 | | IHC-B2201 |
| 電源 | | 単相200V（50 ／ 60Hz共用） |
| 定格消費電力 | | 4,000W |
| 製品寸法 | | 幅450×奥行520×高さ79mm |
| 質量 | | 9.5kg |
| 電源コード | | 長さ70cm　2.0mm² 3芯キャブタイヤケーブル |
| 電源プラグ | | 2極 接地極付 250V 20A |
| 使用可能なべ径 | 加熱調理 | 直径12 ～ 26cm |
| | 揚げ物調理 | 直径18 ～ 26cm |
| | 湯沸かし | 直径15 ～ 23cm　※満水容量1.7L以上のやかんを使用 |
| ヒーター | | 左：3,000W、右：2,500W |
| 火力調節 | 加熱調理（左） | 12段階（火力）　100W相当～ 3,000W |
| | 加熱調理（右） | 11段階（火力）　100W相当～ 2,500W |
| | 揚げ物調理 | 6段階（油温）　約150℃～約200℃ |
| 切タイマー（右） | | 1 ～ 99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。

# 200V 2口ビルトインIHクッキングヒーター　IHC-B2201　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 |

| | お名前 | | 住所・店名 |
|---|---|---|---|
| お客様 | ご住所　〒<br>電話（　）　- | ※販売店 | 電話（　）　- |

**販売店様へ：**　※印欄は必ず記入してお渡しください。

## 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、保証書をご提示のうえ、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。
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 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
6 本書は日本国内においてのみ有効です。
7 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　通信料無料　0800-888-2600

Webからのお問い合わせは　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

010520-KTK-KTK-01