



取扱説明書

保証書付

# 2口IH調理器 YET-W1452



最新情報はオリジナルブランドページ  
**YAMAZEN BOOK**を  
チェック!



随時情報を更新中!

この製品は、海外ではご使用になれません。  
FOR USE IN JAPAN ONLY.

## もくじ

安全上のご注意	1・2・3・4
各部の名称	5
操作パネル・表示の説明	6
安全機能	6
設置場所について	7
使用方法/電源の入・切	8
鍋センサー機能について	8
使える鍋	9
使えない鍋	10
左右のヒーターを同時に使用する場合	11
使用方法(加熱・揚げ物・煮込み)	12・13・14・15
調理タイマーの使い方(加熱・煮込み)	16・17
調理のポイントとご注意	18・19
お手入れの仕方	20
仕様	21
故障かな?と思ったら	22
アフターサービスについて	23
保証書	裏表紙



**警告**

●ペースメーカーなど医用電気機器を体内に装着されている方は、医師と相談してください。  
本製品の動作がペースメーカーなどに影響を与えることがあります。

この製品はご家庭での調理用です。不適切な取り扱いは事故につながりますので、初めてご使用の際は必ずこの「取扱説明書」をお読みいただき、適切な取り扱いをお願いいたします。本取扱説明書は大切に保管してください。

# 安全上のご注意

ご使用前に「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、必ずお守りください。

※ここに示した項目は、製品を安全に正しくお使い頂き、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。また、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

**警告** この表示を無視して、誤った取扱いをすると、死亡又は重傷を負うことが想定される内容を示しています。

**注意** この表示を無視して、誤った取扱いをすると、軽傷や物的損害の発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例

○記号は禁止「してはいけないこと」を表示しています。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

●記号は強制「しなければいけないこと」を表示しています。図の中に具体的な禁止内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

## 警告

**指示に従う** 定格15A以上のコンセントを単独で使う。  
電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む。  
他の器具と併用、タコ足配線をするなどコンセント部が異常発熱して発火することがあります。

**指示に従う** 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ご相談を。  
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

**禁止** 電源コードや差し込みプラグが傷んでいるとき  
コンセントの差し込みがゆるいとき  
電源コードを動かすと通電したりしなかったりする場合は使用しない  
感電・ショート、発火の原因になります。

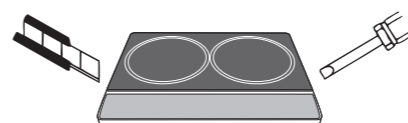
**指示に従う** 電源プラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。  
感電やショートして発火することがあります。

**指示に従う** 電源プラグ・器具用プラグのほこりなどは定期的にとる。  
プラグにほこりがたまると、湿気などで漏電不良となり、火災の原因になります。  
●プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

**禁止** 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、束ねたりしないでください。  
また、重たい物をのせたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

## 警告

**分解禁止** 修理技術者以外の人は、絶対に分解・修理・改造は行わない。



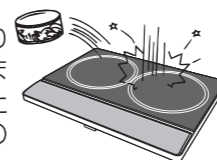
発火したり異常動作して、ケガをすることがあります。  
修理は販売店にご相談ください。

**禁止** 鍋の下に紙・アルミ箔・よごれ防止シートなどを敷かない。



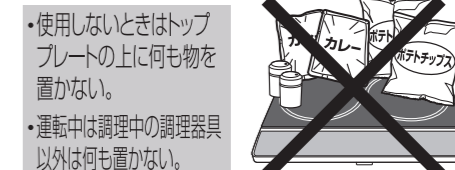
火災の原因になります。  
鍋の温度を正しく検知できない場合があります。

**禁止** トッププレートに衝撃を加えない。  
万が一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと、加熱し過ぎたり、異常動作や感電の原因になります。



●このような場合はコンセントから電源プラグを抜いて使用を中止しすぐに修理を依頼してください。

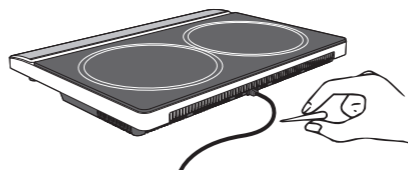
**禁止** トッププレートの上にレトルトパック、アルミ箔を貼った容器や袋、金属製の缶などを置かない。



・使用しないときはトッププレートの上に何も物を置かない。  
・運転中は調理中の調理器具以外は何も置かない。

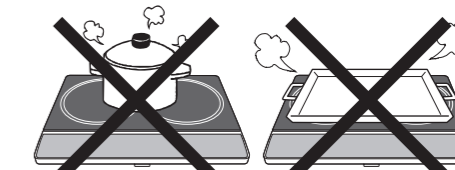
破裂、発熱してケガややけどをすることがあります。

**禁止** 吸・排気口や、すきまに、ピンやフォーク、針金などの金属物や異物を入れない。



感電や異常動作して、ケガをすることがあります。

**禁止** 左右のヒーターで同時にひとつの鍋やプレートを加熱しない。調理運転中は鍋を移動しない。



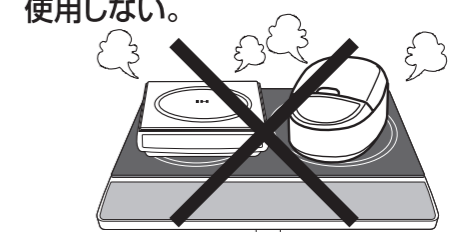
異常動作により故障、発熱や発火の原因になります。

**水ぬれ禁止** 水につけたり、かけたりしない。



感電・ショート、故障の原因になります。

**禁止** トッププレートの上に、ほかのIH調理器やIH炊飯器などを置いて使用しない。



誤作動や故障の原因となるので使用しない。

# 安全上のご注意 つづき

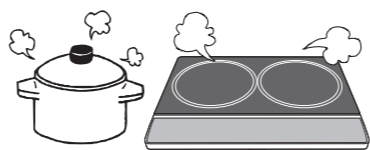
## 警告

**禁止** 空だき加熱をしない。



やけどをする恐れがあります。また、鍋の破損やトッププレートに汚す原因になります。

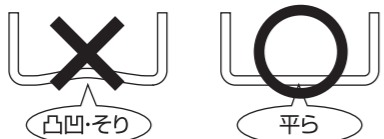
**接触禁止** 使用後しばらくは、鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため手を触れない。



やけどをすることがあります。

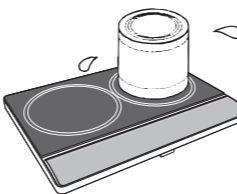
**禁止** 揚げ物調理をする場合の警告。

- 500g未満の油では調理しないでください。
- 底に凸凹・そりのある鍋は使わないでください。油温が上がり過ぎて危険です。



調理以外の目的でIH調理器を使用しないでください。

**禁止** 缶詰、アルミ箔、金属など、使用できる鍋以外の物はのせない。



破裂、発熱して、ケガ、やけどをすることがあります。

**禁止** 揚げ物調理中はそばを離れない。



油が少ない場合など、油温が上がり過ぎ発火することがあります。

**禁止** 他の器具(ガスコンロ)などであらかじめ加熱した油を使わない。



温度制御装置がはたらかず、異常加熱し火災の原因になります。

**指示に従う** 油煙が多く出たら電源スイッチを押し通電を切る。



油が高温になっているため、続けて加熱すると発火し火災の原因になります。

**指示に従う** 揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する。

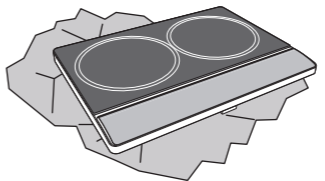
やけどの原因になります。  
※油の飛び散りは、材料の下ごしらえなどで少なくできます。

- なべの内側に水滴が付いたまま油を入れしないでください。
- 調理中は顔を近づけないでください。
- 油が適温にならないうちに材料を入れしないでください。

油温が上がってくると、油が飛び散って危険です。

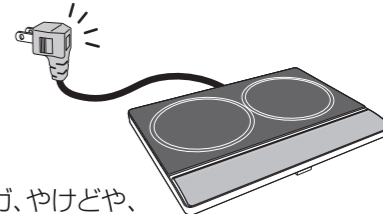
## 警告

**禁止** アルミ箔や油よけ用アルミシートの上では使用しない。



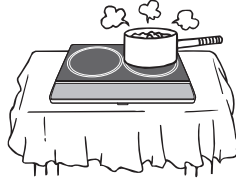
火災の原因になります。

**プラグを抜く** 長期間使用しない場合は、電源プラグをコンセントから抜く。



ケガ、やけどや、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

**禁止** 吸・排気口をふさがない。



じゅうたん、テーブルクロスなどの上で使って吸気口・排気口をふさぐと、本体内部の温度が上がり、火災の原因になります。

**禁止** 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。



やけど、感電、ケガをする恐れがあります。

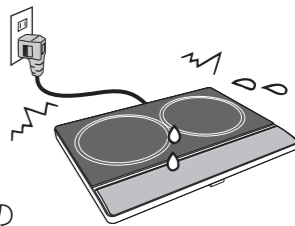
**禁止** 本体に鍋をのせたまま持ち運ばない。



鍋が滑り落ちて、やけどの原因になります。

## 注意

**禁止** 交流100V以外では使用しない。



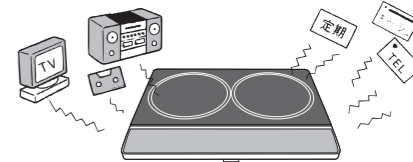
火災・感電の原因になります。

**禁止** 不安定な所では使わない。



本体が傾いていると、鍋が滑り落ち、やけどやケガの原因になります。

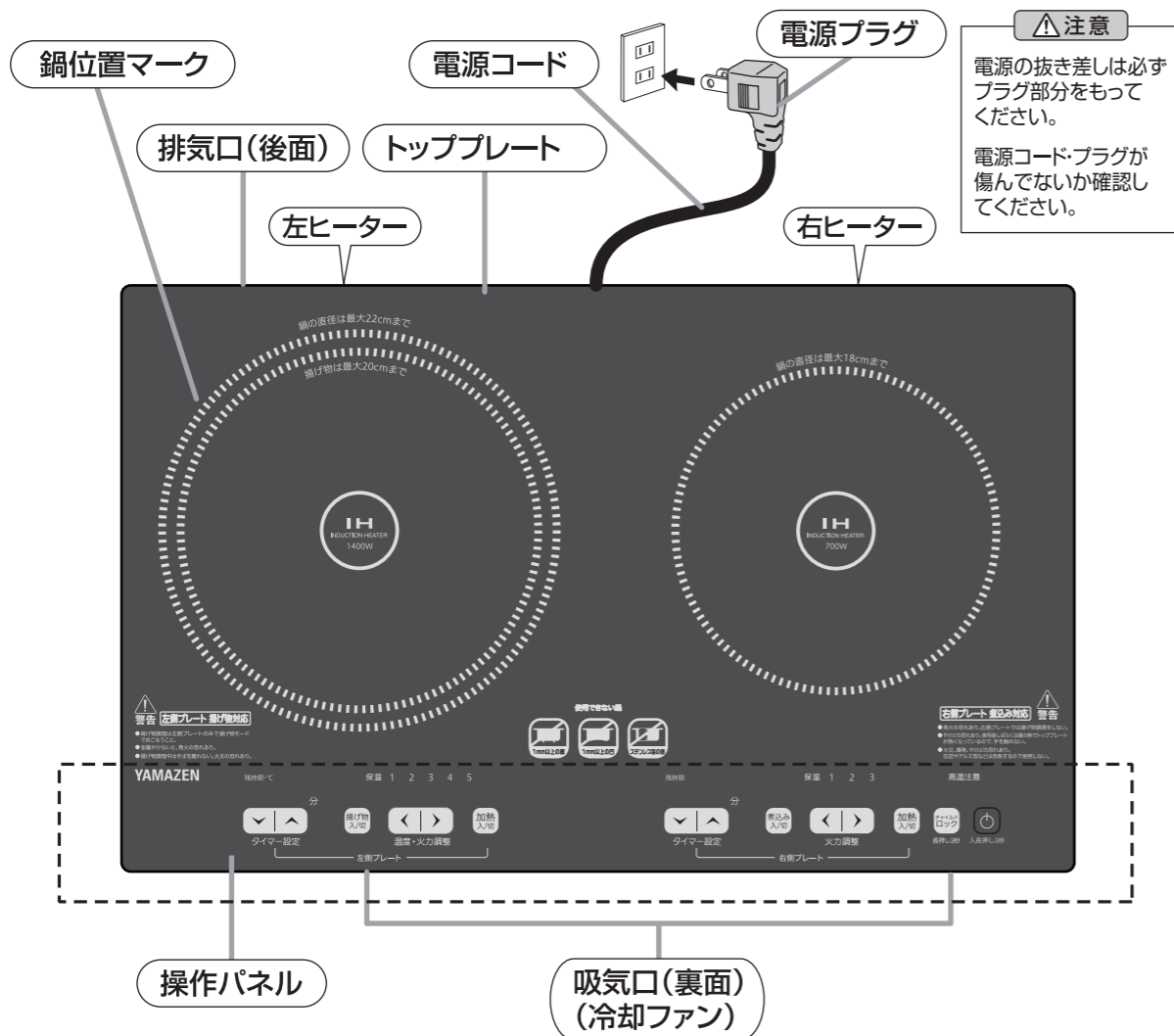
**禁止** 磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけない。



- ラジオ・テレビ・パソコン・補聴器など(雑音の入る恐れがあります)
- キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど(記憶が消える恐れがあります)

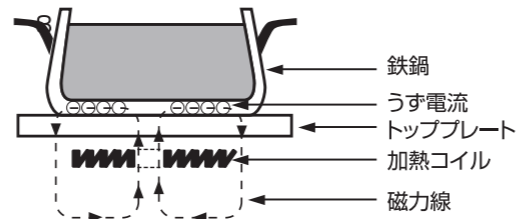


# 各部の名称



## IH調理器の加熱のしくみ

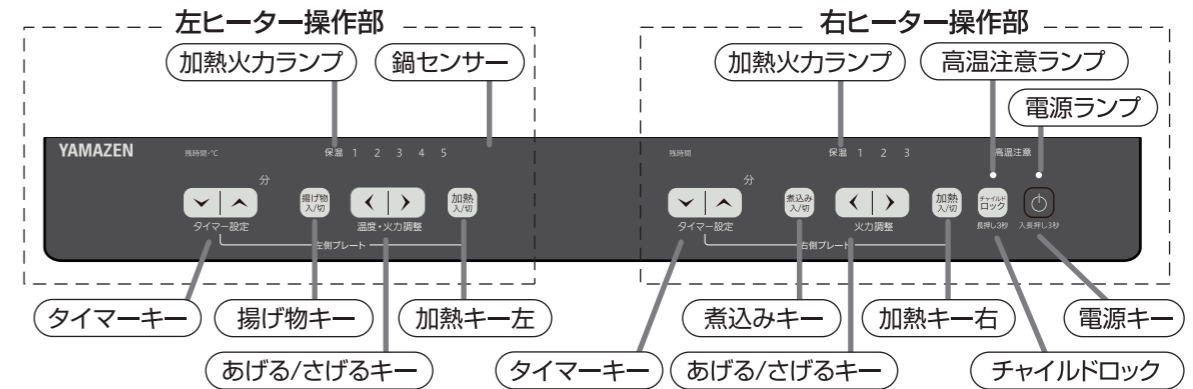
加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに鉄鍋などをのせると、鉄鍋にうず電流が生じ、鍋自体が発熱します。



### 警告

液体を加熱するときには、突然沸騰する「突沸現象」がおこる場合があります。みそ汁やカレー、牛乳などの液体を温めるときは、火力を弱めにしときどきかき混ぜながら温めてください。液体が飛び散り、やけど・ケガの恐れがあります。

# 操作パネル・表示の説明



### <操作部の説明>

※ 操作キーはキーの文字中心を押してください。操作を受けつけない場合は電子音が2回鳴ります。

- 電源キー：電源の入/切を行います。
- 電源ランプ：電源が入るとき点灯します。
- 加熱キー左：加熱調理を行います。※火力は保温～1400Wで設定できます。
- 加熱キー右：加熱調理を行います。※火力は保温～700Wで設定できます。
- 揚げ物キー：揚げ物調理を行います。※油の温度は150℃～200℃で設定できます。
- 煮込みキー：あらかじめ加熱モードで調理を行った調理物を煮込むとき、最大(約)400Wの弱い火力でON/OFFを繰り返し加熱を行います。
- あげる/さげるキー：火力(加熱)、温度(揚げ物)を調節します。煮込み調理は使えません。
- タイマーキー：タイマーをセットします。(1分～5時間59分)揚げ物調理は使えません。
- 鍋センサー：鍋をのせていない場合や、使えない鍋をのせると、ランプが点滅し電子音が鳴ります。
- 加熱火力ランプ：加熱火力を表示します。
- チャイルドロック：チャイルドロックの入/切を行います。
- 高温注意ランプ：プレートが高温のとき点灯します。

## 安全機能

運転切り忘れ防止 自動OFF	最後のキー操作から何も操作をしないで、揚げ物調理は60分経過、加熱調理と煮込み調理は120分経過したら、自動的に運転を停止します。
電源 自動OFF	電源が入った状態(電源ランプが点灯)で、何も運転をせずに操作をしない状態が約1分以上続くと自動的に電源をOFFにします。
鍋なし 自動OFF	鍋をはずすと加熱をやめ、電子音でお知らせし、約2分後に運転が停止します。
小物発熱防止 自動OFF	ナイフ、フォークなどの小物の場合は加熱をせずに、電子音でお知らせし、約2分後に運転が停止します。
空だき防止 自動OFF 異常温度上昇防止	鍋底の温度が異常に上がり過ぎたとき、電子音が鳴り、すぐに運転が停止します。
鍋センサー機能	使える鍋、使えない鍋を自動検知します。(使えない鍋は、加熱をやめ、電子音でお知らせし、約2分後に運転が停止します)
高温注意表示機能	トッププレートが高温のときにランプが点灯して高温をお知らせします。

## 設置場所について

設置をはじめるまえに、使用場所について確認してください。

- ・十分に換気のできる環境に設置してください。 ・湿気の少ないところに設置してください。
- ・棚の下など落下物のある場所には設置しない。 ・排気口や吸気口をふさぐような場所に設置しない。
- ・本体の前にものを置かない。冷蔵庫や家具の扉などがあたらないようにしてください。

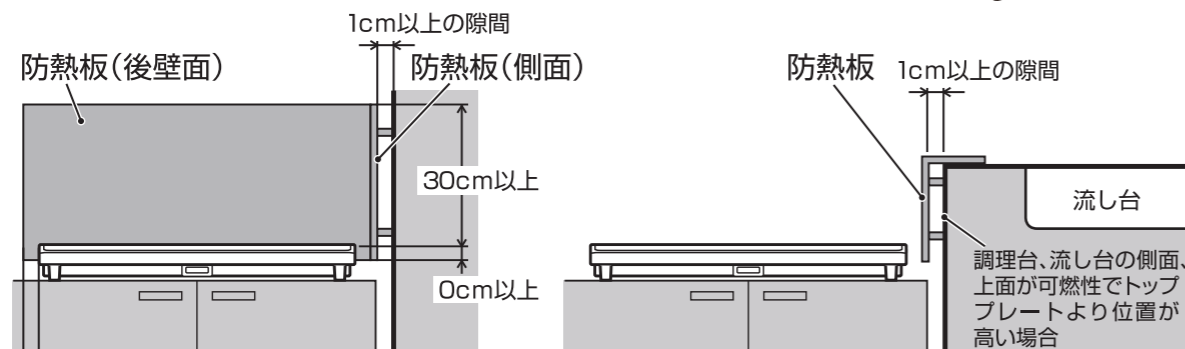
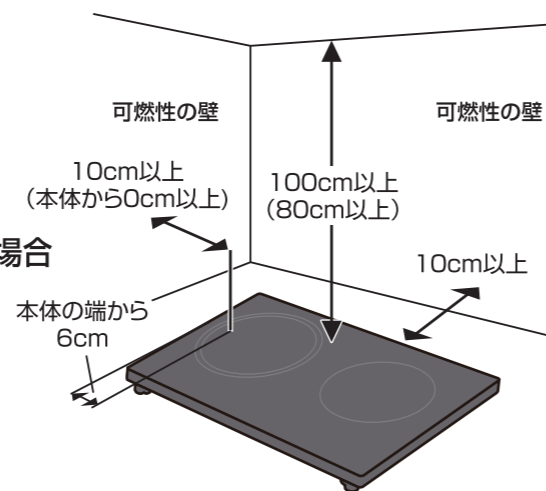
### ●周囲に可燃性の壁がある場合 (防火構造壁以外の場合)

本体の周囲に可燃性の壁や柵があるときは、右図寸法を守って十分に距離を離れた所でお使いください。

### ●可燃性の壁から右図寸法の距離が取れない場合

市販の防熱板または、防火上有効な不燃材(注1)によって防熱処理をしてください。

※右図( )内の寸法は防火構造壁または防熱板を設置した場合。



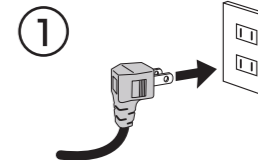
※0cm以上 (注1) 防熱板を設けたとき本体周囲の木壁温度が室温35℃の時100℃を超えない断熱性があること。

## ⚠ 注意

禁止	●据置タイプやビルトインタイプのIH調理器の上に重ねて使用しない。
	●ガスレンジやストーブの上、電子レンジの上のせて使用しない。
	●アルミ箔、アルミシートまたは燃えやすいものを本体の下に直接敷かない。
	●トッププレートや操作部に強い衝撃を加えない。割れてケガの原因となります。
	●操作部の上に鍋を置かない。誤動作の原因となります。
お願い	●操作部の上に水をつけたりかけたりしない。誤動作の原因となります。
	●ゴキブリなどの害虫が吸気口や排気口から入ると故障の原因となります。適切な環境で使用してください。
	●本品は家庭用です。業務用として使用しないでください。業務用として使用した場合は、著しく寿命が縮まります。

## 使用方法／電源の入・切

### ① 電源プラグをコンセントに差し込む。



### ② 電源を入れる。

- ・電源キーを長押しする。

電子音が鳴り、電源ランプが点灯するまで、電源スイッチを押し続けてください。電源ランプが点灯し電源が入ります。

### ⚠ 警告

- ・定格15A以上のコンセントを単独で使う。
- ・他の器具と併用、タコ足配線をしていない。
- ・交流100V以外では使用しない。

### ③ 調理を開始する。

- ・加熱調理は12、13ページ、揚げ物調理は14ページ、煮込み調理は15ページを参照してください。

### ④ 電源を切る。

- ・電源キーを押す。しばらくの間電源ランプが点滅した後、電源が切れます。(内部温度が高いときは、冷却ファンが運転しています)

- ※続けて使用しない場合は電源を切ってください。
- ※なにも運転をせずに操作をしない状態が約1分以上続くと電源自動OFF機能により、自動的に電源を切ります。
- ※長期間使用しない場合は、電源プラグをコンセントから抜いてください。



②④

## 鍋センサー機能について

運転中、鍋をのせていない場合や使えない鍋をのせると表示窓に「E01」と表示され、電子音が鳴ります。

(使えない鍋は加熱をやめ、電子音が鳴り約2分後に運転が停止します)  
確認方法は12ページ使用方法/加熱調理のときを参照してください。



左右ヒーター共通

残時間・℃  
E01 分

# 使える鍋

## 使える材質

- 鉄
- IH対応アルミ鍋
- 鉄鋳物
- 鉄ホーロー
- ステンレス製やかん
- ステンレス (18-0, 18-8, 18-10)
- 多層鋼鍋

※種類によっては使えない鍋もあります。

※底の厚さが0.7mmを超えると火力が弱まります。形状によっては使えない場合もあります。

## ステンレス鍋のご注意

ステンレス鍋には使えない鍋もあります。ご使用前に7ページの「安全機能「鍋センサー機能」」を読んで、鍋の確認をしてください。ステンレス鍋(18-0、18-8、18-10)は「使える鍋」として見られます。

## IH用土鍋



## IH対応アルミ箔製の容器 (コンビニの鍋焼きうどん等)



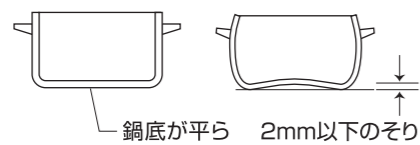
## IH用土鍋のご注意

- IH用土鍋には使えない土鍋もあります。
- 普通の土鍋の中にステンレス板を入れ反応させるものなどは、鍋検知できない場合があります。
- 火力は「中」(火力3)以下でお使いください。

## IH対応アルミはく製容器のご注意

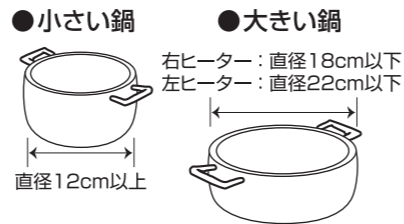
- 大きさや鍋底の厚さなどによっては使えないものもあります。
- 火力は「中」(火力3)以下で、長時間の加熱は避けてください。
- 調理中はそばを離れないでください。アルミ容器が磁力で浮いたり動く場合があります。

## 底形状



## 大きさ

焼き物などで使用するフライパンは底が平らなものをお使いください。

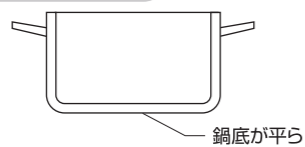


加熱・煮込み調理のとき

## 使える材質

- 鉄
- 鉄鋳物
- 鉄ホーロー

## 底形状



## 大きさ



## 揚げ物で使用する鍋

- 底が平らで直径が18~20cmくらいの鉄鍋をお使いください。脚つき鍋や約1mm以上のそりのある鍋、直径の小さな鍋などは、油が異常に高温になり、火災のおそれがあります。
- 1mm以上のそりの見分けかた  
平らなテーブルなどに1円玉をのせて、1円玉の上に鍋をのせてください。鍋の取手を押さえたとき  
● 鍋がゴトゴトする……そりが約1mm以下。使用できる。 ● 鍋がゴトゴトしない……そりが約1mm以上。使用できない。

- 材質や底の形状により、使える鍋と使えない鍋があります。
- 一般財団法人製品安全協会が認証した マークのある鍋をおすすめします。

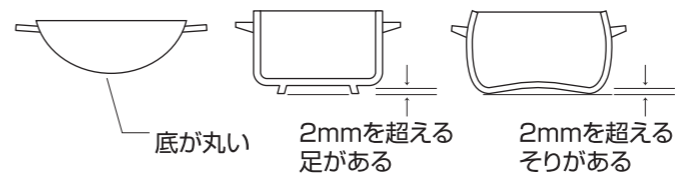
# 使えない鍋

## 使えない材質

- 耐熱ガラス
- 陶磁器
- 普通の土鍋
- 銅
- アルミ
- ステンレス製ボール

※調理器具(鍋、フライパン、やかん)以外は使用できません。

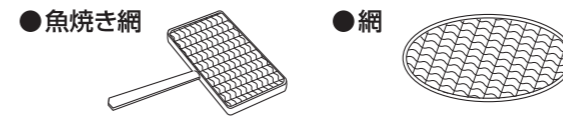
## 底形状



## 大きさ



## その他の使えない物



※底に2mmを超えるそりがあっても、形状によっては使えるとセンサーが判断する鍋がありますが、温度センサーが正しく動かなくなるので使用しないでください。

※鍋検知センサー機能で鍋を見分ける時は、6ページの「鍋センサー機能について」をお読みください。

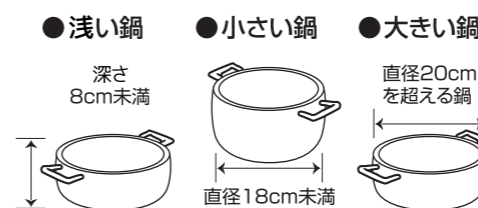
加熱・煮込み調理のとき

## 使えない材質

- 耐熱ガラス
- 陶磁器
- 普通の土鍋
- 銅
- アルミ
- ステンレス
- ステンレス製ボール

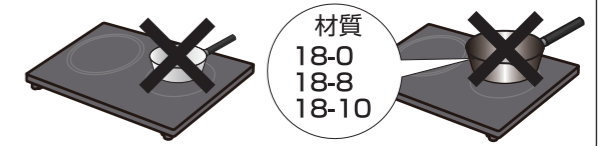
※油の温度が設定温度より高くなり危険です。

## 大きさ

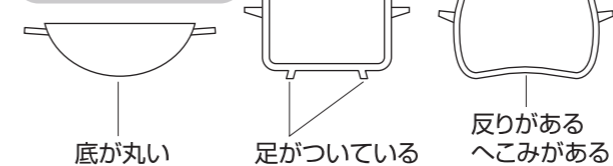


## 火災の恐れあり

- 直径18cmより小さい鍋は揚げ物に使わない。
- ステンレス鍋は揚げ物に使わない。



## 底形状



材質:本体アルミ 鍋底に金属板がついているもの  
※正しく温度の検知ができないため。

揚げ物調理のとき

揚げ物調理のとき



## 左右のヒーターを同時に使用する場合

左右のヒーターで同時に使用する場合の組み合わせ

左ヒーター	右ヒーター	
加熱調理	加熱調理	左右のヒーターの加熱火力は、合計 1400W になる組み合わせまで使用できます。
最大で利用できる加熱火力の組み合わせ例		
保温	_____	3
1	_____	3
2	_____	3
3	_____	3
4	_____	2
5	_____	-※
※左ヒーターが最大火力「5」のときは、右ヒーターは使用できません。		
揚げ物調理	加熱調理 (火力は3まで)	左ヒーターで揚げ物調理中、右ヒーターでの加熱火力は3まで使用できます。
揚げ物調理	煮込み料理	左ヒーターで揚げ物調理中、右ヒーターでの煮込み調理は使用できます。
加熱調理 (火力は4まで)	煮込み料理	右ヒーターで煮込み調理中、左ヒーターでの加熱火力は4まで使用できます。

※左右のヒーターを同時に使用すると左右の鍋から断続的に音がする場合がありますが火力のコントロールによるものです。そのまま使用してください。

※エラーが発生した場合はそのときの出力モニターの表示のまま点灯しつづけます。

## 使用方法／加熱調理のとき(左ヒーター)

この商品はご使用状況に応じて、冷却ファンの回転数を変化させ騒音を軽減しています。

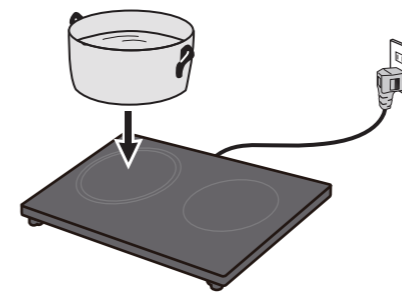
- ① 電源ランプの点灯を確認してください。  
あらかじめ鍋に水などを入れ、左ヒーター中央にのせます。  
※直径22cmより大きい鍋、12cmより小さい鍋は使えません。

⚠ 注意

使う前に、安全上のご注意、7ページ設置場所についての設置方法と注意をよく読んでから使用してください。



加熱キーでの揚げ物は、火災の原因になるので絶対にしないでください。



左ヒーター



③ ② ④

- ② 加熱入/切 キーを押します。

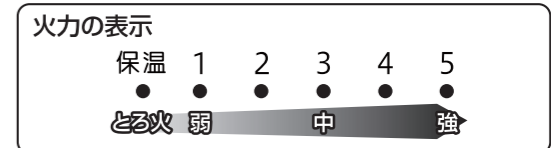
※火力「3」で運転を開始します。  
加熱火力ランプが点灯します。

※鍋をのせていない場合や使えない鍋をのせると表示窓に「E01」と表示され、電子音が鳴ります。

- ③ <|> キーで火力を調節しながら調理します。

※調理のポイント(18ページ)を参照してください。  
※左右のヒーターを同時に使用する場合は11ページを参照してください。

< キーを押すと火力がさがります。> キーを押すと火力があがります。



- ④ 調理を停止(終了)するには 加熱入/切 キーを押します。

※運転停止後、本体内部を冷却するためにしばらくファンが回ります。ファンが停止するまで電源コードは抜かないでください。

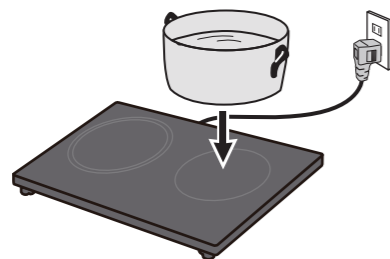
⚠ 注意

**やけどの恐れあり**  
使用後しばらくは、鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため、触れるとやけどをする恐れがあります。

## 使用方法／加熱調理のとき(右ヒーター)

この商品はご使用状況に応じて、冷却ファンの回転数を変化させ騒音を軽減しています。

- ① 電源ランプの点灯を確認してください。  
 あらかじめ鍋に水などを入れ、  
 右ヒーター中央にのせます。
- ※直径18cmより大きい鍋、  
 12cmより小さい鍋は使えません。



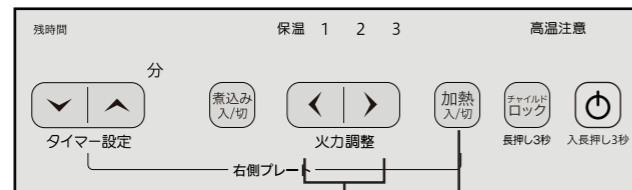
### ⚠ 注意

使う前に、安全上のご注意、7ページ設置場所  
 についての設置方法と注意をよく読んでから  
 使用してください。



加熱キーでの揚げ物は、火災の原因に  
 なるので絶対にしないでください。

右ヒーター



③ ② ④

- ② 加熱入/切 キーを押します。

※火力「3」で運転を開始します。  
 加熱火力ランプが点灯します。

※鍋をのせていない場合や使えない鍋をのせると  
 表示窓に「E01」と表示され、電子音が鳴ります。

- ③ <|> キーで火力を調節しながら調理  
 します。

※調理のポイント(18ページ)を参照してください。  
 ※左右のヒーターを同時に使用する場合は11ページ  
 を参照してください。

< キーを押すと火力がさがります。> キーを押すと火力があがります。

火力の表示



- ④ 調理を停止(終了)するには 加熱入/切 キーを押します。

※運転停止後、本体内部を冷却するためにしばらくファンが回り  
 ます。ファンが停止するまで電源コードは抜かないでください。

### ⚠ 注意

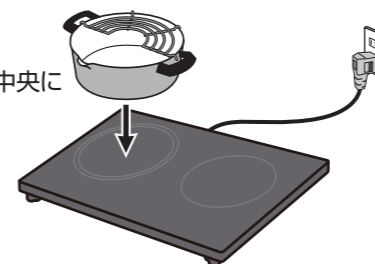
やけどの恐れあり

使用後しばらくは、鍋の熱でトップブ  
 レートが熱くなっているため、触れる  
 とやけどをする恐れがあります。

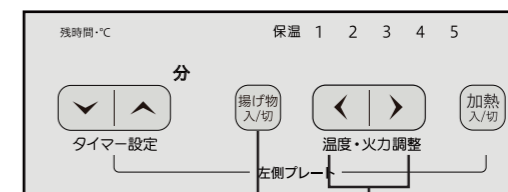
## 使用方法／揚げ物調理のとき

- ① 電源ランプの点灯を確認してください。  
 あらかじめ鍋に油を3cm以上入れ、  
 左ヒーター中央にのせます。
- ※油は必ず鍋の底から3cm以上入れてください。  
 量が少ないと温度が上がらず、発火する恐れ  
 があります。
- ※直径20cmより大きい鍋、  
 18cmより小さい鍋は使えません。  
 ※鍋深さは8cm以上の物を使用してください。

左ヒーター中央に  
 のせます。



揚げ物調理は左ヒーター専用

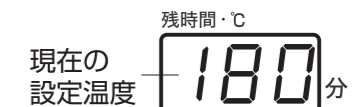


② ⑤ ③

- ② 揚げ物入/切 キーを押します。

※揚げ物ランプが点灯し、温度が「180℃」に設定  
 され、予熱を開始します。

※鍋をのせていない場合や使えない鍋をのせると  
 鍋センサーランプが点滅し、電子音が鳴ります。  
 表示窓にはE01と表示されます。



- ③ <|> キーで設定温度を選びます。

※予熱中は設定温度の数値が点滅しています。  
 ※調理のポイント(19ページ)を参照してください。



- ④ 電子音が鳴ったら調理します。

※設定した温度になると、設定温度の数値が点滅から点灯に変わり予熱完了をお知らせします。  
 ※左右のヒーターを同時に使用する場合は11ページを参照してください。

- ⑤ 調理を停止(終了)するには 揚げ物入/切 キーを押します。

※運転停止後、本体内部を冷却するためにしばらくファンが回り  
 ます。ファンが停止するまで電源コードは抜かないでください。

### ⚠ 注意

やけどの恐れあり

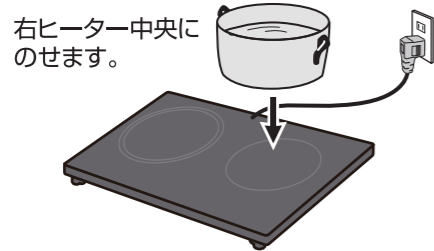
使用後しばらくは、鍋の熱でトップブ  
 レートが熱くなっているため、触れる  
 とやけどをする恐れがあります。



# 使用方法／煮込み調理のとき

① あらかじめ左ヒーターにて加熱モードで加熱調理を行った鍋を右ヒーター中央にのせます。

- ※右プレートで加熱調理を行うと、プレートが高温になり煮込み調理ができない場合があります。
- ※直径18cmより大きい鍋、12cmより小さい鍋は使えません。



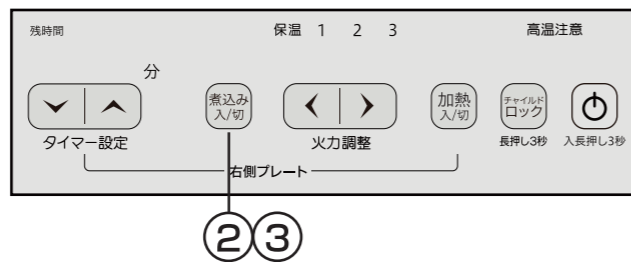
煮込み調理は右ヒーター専用

### 注意

使う前に、安全上のご注意、7ページ設置場所についての設置方法と注意をよく読んでから使用してください。



煮込みキーでの揚げ物は、火災の原因になるので絶対にしないでください。



② **煮込み入/切** キーを押します。

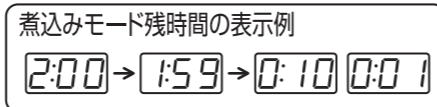
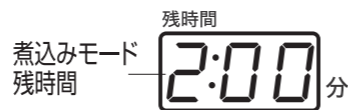
- ※煮込みモードで運転を開始します。煮込みランプが点灯し、表示窓は **2:00** と表示されます。

- ※あらかじめ加熱モードで調理をおこなった調理物を煮込む場合にご使用ください。最大(約)400Wの弱い火力でON/OFFを繰り返しながら加熱を行います。

※煮込みモードでの運転中は火力調節はできません。

※煮込みモードの調理だけでは、調理物に火が通りません。加熱モードで調理物に火を通したあと、温かい状態でご使用ください。

※ **煮込み入/切** キーを押したあと、何も操作をしないと2時間で電源が切れます。途中で調理を終了するには、 **煮込み入/切** キーを押します。



### 注意

#### やけどの恐れあり

使用後しばらくは、鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため、触れるとやけどをする恐れがあります。

③ 調理を停止(終了)するには **煮込み入/切** キーを押します。

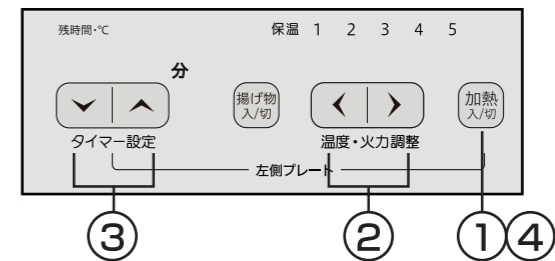
※運転停止後、本体内部を冷却するためにしばらくファンが回ります。ファンが停止するまで電源コードは抜かないでください。

# 調理タイマーの使い方／加熱調理のとき

この商品のタイマー機能は切りタイマー方式です。タイマー機能を利用した場合、設定した時間になると電子音が鳴り自動的に電源が切れます。(設定時間:1分~最大5時間59分)

- タイマー使用時は、ふきこぼれや焦げ付きなどに注意してください。
- タイマーを使わない場合、最後にキー操作をしてから120分たつと安全機能が働き、自動的に運転が停止します。

加熱調理は左右ヒーター共通



① **加熱入/切** キーを押します。

※鍋をのせていない場合や使えない鍋をのせると表示窓に「E01」と表示され、電子音が鳴ります。

② **<>** キーで火力を調節します。

**<** キーを押すと火力がさがります。**>** キーを押すと火力があがります。

③ **↑/↓** キーでタイマー(調理時間)をセットします。

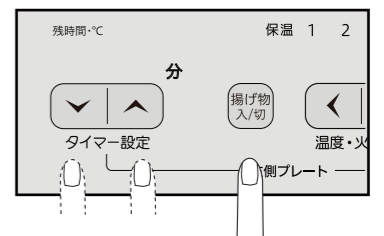
- ↑/↓ キーを押すと、時間表示が点灯します。
- ↑/↓ キーを押して1分間刻みでセットします。
- ↑/↓ キーを押し続けると10分単位で早送りできます。

タイマー運転を開始します。

- ※タイマーセット後、表示窓にはタイマーの残り時間を表示します。
- ※タイマーを再設定する場合は、③の操作を繰り返します。

④ 運転を停止(終了)するには再度 **加熱入/切** キーを押します。

※運転停止後、本体内部を冷却するためにしばらくファンが回ります。ファンが停止するまで電源コードは抜かないでください。



例…中火で1時間15分セットする場合

〈1〉 **<>** キーを押し火力を **3** に合わせます。

〈2〉 **↑/↓** キーで **1:15** にセットします。

〈3〉 セットした時間がくると自動的に運転が停止します。(電子音が鳴り終了をお知らせします)

### 注意

#### やけどの恐れあり

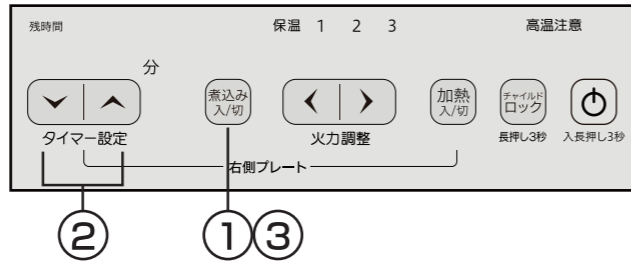
使用後しばらくは、鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため、触れるとやけどをする恐れがあります。

# 調理タイマーの使い方／煮込み調理のとき

この商品のタイマー機能は切りタイマー方式です。タイマー機能を利用した場合、設定した時間になると電子音が鳴り自動的に電源が切れます。(設定時間:1分～最大5時間59分)

- タイマー使用時は、ふきこぼれや焦げ付きなどに注意してください。
- タイマーを使わない場合、最後にキー操作をしてから120分たつと安全機能が働き、自動的に運転が停止します。

煮込み調理は右ヒーター専用

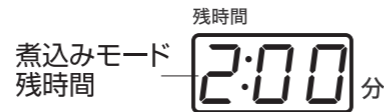


## ① 煮込み入/切 キーを押します。

※煮込みモードで運転を開始します。煮込みランプが点灯し、表示窓は「2:00」と表示されます。

※鍋をのせていない場合や使えない鍋をのせると表示窓に「E01」と表示され、電子音が鳴ります。

※煮込みモードでのタイマー運転中は火力調節はできません。



## ② 上下キーでタイマー(調理時間)をセットします。

上下キーを押すと、時間表示が点灯します。

上下キーを押して1分間刻みでセットします。

上下キーを押し続けると10分単位で早送りできます。

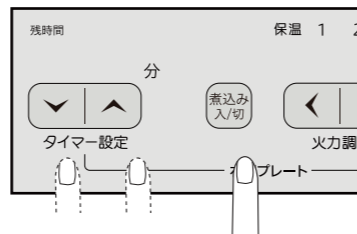
タイマー運転を開始します。

※タイマーセット後、表示窓にはタイマーの残り時間を表示します。

※タイマーを再設定する場合は、②の操作を繰り返します。

## ③ 運転を停止(終了)するには再度 煮込み入/切 キーを押します。

※運転停止後、本体内部を冷却するためにしばらくファンが回ります。ファンが停止するまで電源コードは抜かないでください。



例…煮込みで1時間15分セットする場合

〈1〉上下キーで「1:15」にセットします。

〈2〉セットした時間がくると自動的に運転が停止します。(電子音が鳴り終了をお知らせします)

### ⚠ 注意

#### やけどの恐れあり

使用後しばらくは、鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため、触れるとやけどをする恐れがあります。

# 調理のポイントとご注意

## 加熱調理のポイント

加熱調理のメニュー例と火力調節の目安

調理開始の火力目安  
火力調節の目安

※これは火力調節の目安です。鍋の種類や材料の量によって、火力を調節してください。

メニュー	火力表示	約70℃ ±10℃	約300W	約400W	約700W	約1000W	約1400W	火力調節のポイント
煮る	寄せなべ すき焼き 水炊き うどんすき	保温	1	2	3	4	5	火力を強に合わせ、沸騰したら煮え具合を見ながら火力を調節する。
煮込む	●煮豆 ●カレー・シチュー ●肉じゃが ●ロールキャベツ ●おでん	とろ火	弱	中	強			火力を強に合わせ、沸騰したら火力を弱める。
蒸す	●酒蒸し ●茶わん蒸し							火力を強に合わせ、沸騰したら火力を弱める。
ゆでる	●野菜							
焼く	ホットケーキ お好み焼き ハンバーグ クレープ 鉄板焼き							火力を強に合わせ予熱してから、焼き色を見ながら火力を調節する。

## 火力調節の注意点

### 加熱調理

- 加熱モードで揚げ物はしないでください。
- 加熱モードでは、焼き物調理を行った場合にIH調理器が空だきと判断し、正常に調理できないことがあります。このときは揚げ物モードの低い温度でおためしてください。
- 火力調節は、材料の種類や量、鍋の形状や材質などにより異なります。様子をみながら火力を調節してください。
- 使用している途中で火力感がなくなる場合があります。火力が強すぎて空だきに近い状態のため、鍋底の温度が異常に上がり、異常温度防止機能がはたらいて火力をコントロールしているためです。しばらくたっても火力が戻らない場合は、一度火力をさげておためしいただくか、鍋をかえておためしください。

### 煮込み料理

- 煮込みモードによる調理だけでは、調理物に火が通りません。加熱モードで調理物に火を通したあと、温かい状態で、煮込みモードをご使用ください。最大(約)400Wの弱い火力でON/OFFを繰り返しながら加熱を行います。

# 調理のポイントとご注意

## 揚げ物調理のポイント 揚げ物調理のメニュー例と温度設定の目安 温度設定の目安

※これは温度設定の目安です。鍋の種類や材料の量によって、温度を調節してください。

メニュー	設定温度 (°C)						上手に揚げるポイント
	150°C	160°C	170°C	180°C	190°C	200°C	
	150	160	170	180	190	200	
	低	—————▶—————				高	
●野菜の天ぷら		—————▶—————					①油の量は1L(約900g) ②材料にあった温度で揚げる。 ③油が適温になってから材料を入れる。 ④材料を一度にたくさん入れない。 (油の表面積の $\frac{1}{3} \sim \frac{2}{3}$ まで) ⑤油をよくきる。 ⑥天かすをこまめにとる。
●魚介類の天ぷら				—————▶—————			
●フライ・鶏の唐揚げ		—————▶—————					
●コロッケ・冷凍食品			—————▶—————				
●ドーナツ		—————▶—————					

- 鍋の材質・形状や材料、油の量、室温などによって表示と実際の油温度がずれることがあります。調理の出来具合により、設定温度を調節してください。
- 温度調節の範囲は、直径 18 cm～ 20 cmで鉄製の(テスト時1.2mm 厚)天ぷら鍋で油 1L(約 900 g)を使った場合です。

### 温度設定の注意点

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。

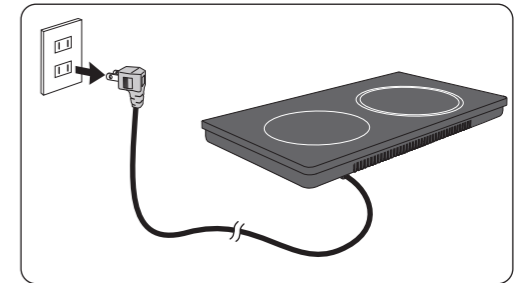
#### 揚げ物調理

- 「加熱」ボタンを使用して揚げ物調理はしないでください。
- 底に凸凹やそりのない鉄なべを使用してください。
- なべの材質・形状や材料、油の量、室温などによって表示と実際の油温度がずれることがあります。調理の出来具合により、設定温度を調節してください。
- なべはトッププレート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。
- 機器が冷めた状態で温度設定し、加熱を開始してください。
- 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。

# お手入れの仕方

ご使用のたびにお手入れを行ってください。  
(よごれたまま使用すると、変色やこびり付きの原因になります)

- ①必ず電源プラグを抜いて、トッププレートが完全に冷えたことを確認してからお手入れを始めてください。



- ②よごれをきれいに拭き取ります。



- ベンジン・シンナーをよごれ落としとして使用しないでください。
- 水洗いはしないでください。

#### ●軽いよごれ・ふきこぼれなど

水を含ませ、しぼったふきんで拭き取ります。

※ご使用中の軽い汚れ(ふきこぼれ)のお手入れは、操作キーが反応するため電源スイッチを切ってからおこなってください。



※トッププレート以外は、磨き粉・たわしを使わないでください。(表面をキズつけます)

#### ●油よごれ

台所用洗剤(中性)で拭き取ります。

#### ●トッププレートの取れにくいよごれ

磨き粉(クレンザー)などを少量付け、ナイロンたわしなどでこすり取ります。

※ラップやアルミ箔を丸めてこすると、よごれが取れやすくなります。

※鍋を焦げ付かせたりすると、トッププレートがひどくよごれることがあります。

※トッププレートや鍋底に油よごれがついたまま加熱すると、よごれがトッププレートに焼き付いて、取れにくくなりますのでご注意ください。

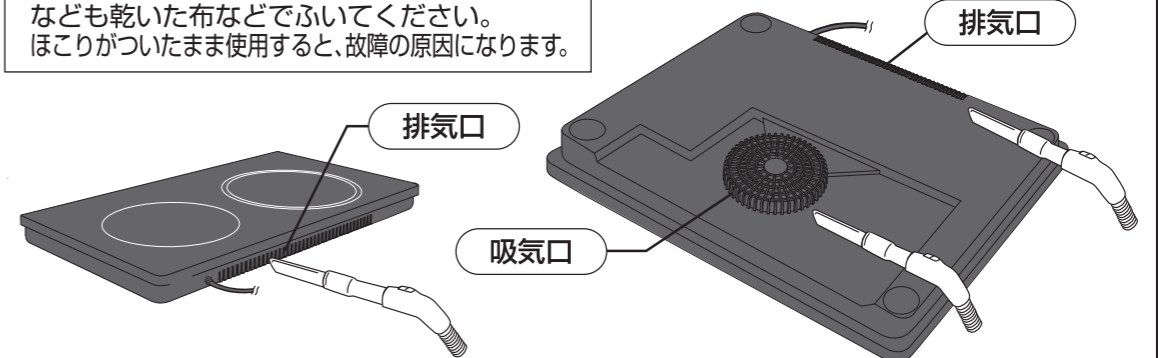
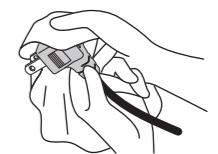


※金属たわしなどはキズをつける恐れがあるので使用しないでください。

#### ●吸・排気口のほこり及びコンセントのお手入れ

##### ⚠注意

必ず1か月に一度は、吸気口・排気口にたまったほこりを掃除機で吸い取ってください。また、電源プラグやコンセントに付着したほこりなども乾いた布などでふいてください。ほこりがついたまま使用すると、故障の原因になります。





## 仕様

品名	2口IH調理器
品番	YET-W1452
電源	AC100V 50Hz/60Hz
消費電力	1400W
加熱	(約)300W~1400W
揚げ物	(約)150℃~200℃
本体寸法	(約) 幅 520mm 奥行 320mm 高さ 58mm
本体重量	(約)3.9kg(電源コード含む)
電源コード長	(約)1.9m

## 故障かな?と思ったら 修理を依頼される前に、次の点検をおこなってください。

こんな場合		調べるところ	
操作のキーを押してもランプがつかない。 電源が入らない。 電源が途中で切れる。		●電源プラグが抜けていませんか。 ●電源スイッチは長押ししていますか。電子音が鳴り、電源ランプが点灯するまで、押し続けてください。	
ランプがついても加熱しない。(ファンの音がしない)		●電源プラグを抜いて、もう1度差し直してください。	
左右のヒーターを同時に使用すると、交互に鍋などから音がする。		●故障ではありません。火力をコントロールしているためです。そのままお使いください。	
調理中に加熱が止まる。		●120分以上加熱または煮込み調理をしていませんか。 ●故障ではありません。切り忘れ防止機能が働いた為です。引き続き調理される時は、再度操作をし直してください。	
鍋センサーが点滅して電子音が鳴っている。		●鍋をのせていますか。 ●使えない鍋をのせていませんか。(10ページ参照) ●鍋の位置が中央からずれていませんか。 ●スプーンなどの小物をのせていませんか。	
使っている途中で火力感がなくなった。		●鍋底の温度が異常に上がり、温度過昇防止機能が働いて火力をコントロールしている。 ●温度が下がると、自動的に火力をもどすためそのままお使いください。	
調理終了後、加熱を停止してもファンが止まらない。		●故障ではありません。運転停止後、本体内部を冷却するためにしばらくファンが回ります。ファンが停止するまで電源コードは抜かないでください。	
表示窓の エラー表示	E01 鍋などの調理器具がのっていない場合、または、使えない鍋などがのっている場合のエラーです。	●鍋をのせていますか。 ●使えない鍋をのせていませんか。(10ページ参照) ●鍋の位置が中央からずれていませんか。 ●鍋をかえて、おためしください。	
	E02 IH調理器の供給電圧が低すぎるため、正常に動作しないエラーです。	●タコ足配線をしていませんか。 ●AC100V 15A以上のコンセントを単独で使っていますか。 ●差し込むコンセントの場所をかえて、おためしください。 ●発電機などの不安定な電源を使っていますか。	
	E03 IH調理器の供給電圧が高すぎるため、正常に動作しないエラーです。	●コードリールを使っていますか。 ●上記を確認してもエラー表示がでる場合は、お買上げの販売店または、山善お客様相談窓口にお問い合わせください。	
	E04 鍋の温度が高温になった場合に、安全のために運転を停止するエラーです。(空炊き防止)	●空だきになっていませんか。 ●うすい鍋(フライパン等)で調理する場合は、揚げ物モードで、低い温度でおためしください。	
	E05 約8分間、鍋などの調理器具の温度変化を検出できていない場合に運転を停止するエラーです。	●温度センサーが温度変化を検出できていない場合のエラーです。火力をあげておためしください。	
	E07 E08 本体内部の温度を検出するセンサーの異常です。	●お買上げの販売店または、山善お客様相談窓口 にお問い合わせください。	
	E09 E0E 鍋温度センサーの検出異常です。		
	E10 E11 ヒーターの通信エラーです。		
	E00 本体内部が異常に高温になっている場合に運転を停止するエラーです。		
			●吸・排気口のまわりを布や物などで塞いでいませんか。 ●吸・排気口にほこりがたまっていませんか。 ●アルミ箔や油よけ用アルミシートの上で使用していませんか。 ●本体の排気口(後面)から壁まで10cm以上離れていますか。

●使用中、鍋の種類によっては金属音が生じる事がありますが、故障ではありません。鍋をかえておためしください。  
●左右のヒーターを同時に使用すると、鍋の種類や火力の組み合わせによっては共振して金属音が生じる事がありますが、故障ではありません。鍋や火力をかえておためしください。  
●使用中、ファンの運転音や本体内部からうなり音が生じますが、使用上差し支えありません。  
※その他の表示が出た場合や、まだ異常がある場合は故障の可能性があります。電源プラグを抜き、持ち込み修理の依頼を販売店へお問い合わせください。



