



2口IH調理器 IHW-D1460C(G)

取扱説明書

この製品はご家庭での調理用です。不適切な取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。



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

仕様

品名	2口IH調理器
品番	IHW-D1460C(G)
電源	AC100V 50Hz～60Hz
消費電力	1400W
加熱	(約)150W～1400W
揚げ物	(約)140℃～200℃
本体寸法	(約) 幅 590mm 奥行 407mm 高さ 60mm
本体重量	(約) 6kg (電源コード含む)
電源コード長	(約) 2.3m

もくじ

安全上のご注意	1・2・3・4
各部の名称	5
操作部(タッチキー)・表示の説明	6
安全機能	6
使える鍋	7
使えない鍋	8
設置場所について	9
使用方法/電源の入・切	10
鍋センサー機能について	10
左右のヒーターを同時に使用する場合	11
出力モニターの表示について	11
使用方法(加熱・揚げ物調理のとき)	12・13
調理タイマーの使い方/加熱調理のとき	14
調理のポイントとご注意	15
お手入れの仕方	16
故障かな?と思ったら	17
アフターサービスについて	18

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	
<p>指示に従う</p> <p>定格15A以上のコンセントを単独で使う。</p> <p>電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む。</p> <p>他の器具と併用、タコ足配線をするとうコンセント部が異常発熱して発火することがあります。</p>	<p>禁止</p> <p>交流100V以外では使用しない。</p> <p>火災・感電の原因になります。</p>
<p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>感電・ショート、発火の原因になります。</p>	<p>指示に従う</p> <p>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。</p> <p>感電やショートして発火することがあります。</p>
<p>指示に従う</p> <p>電源プラグ・器具用プラグのほこりなどは定期的にとる。</p> <p>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。</p> <p>●プラグを抜き、乾いた布でふいてください。</p>	<p>禁止</p> <p>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。</p> <p>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。</p>

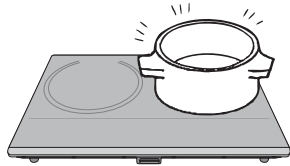
警告	
<p>分解禁止</p> <p>修理技術者以外の人は、絶対に分解・修理・改造は行わない。</p> <p>発火したり異常動作して、ケガをすることがあります。修理は販売店にご相談ください。</p>	<p>禁止</p> <p>鍋の下に紙・アルミ箔・よごれ防止シートなどを敷かない。</p> <p>火災の原因になります。鍋の温度を正しく検知できない場合があります。</p>
<p>禁止</p> <p>トッププレートに衝撃を加えない。</p> <p>万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと、加熱し過ぎたり、異常動作や感電の原因になります。</p> <p>●このような場合はコンセントから電源プラグを抜いて使用を中止しすぐに修理を依頼してください。</p>	<p>禁止</p> <p>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。</p> <p>・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。</p> <p>破裂、発熱してケガややけどをすることがあります。</p>
<p>禁止</p> <p>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。</p> <p>感電や異常動作して、ケガをすることがあります。</p>	<p>禁止</p> <p>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。</p> <p>発熱や異常動作により故障の原因となるので使用しない。</p>
<p>水ぬれ禁止</p> <p>水につけたり、かけたりしない。</p> <p>感電・ショート、故障の原因になります。</p>	<p>禁止</p> <p>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。</p> <p>誤作動や故障の原因となるので使用しない。</p>

安全上のご注意 つづき

警告



空だき加熱をしない。

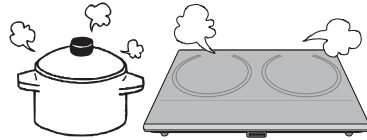


やけどをする恐れがあります。また、異常に高温になった場合、鍋の破損やトッププレートが変色し破損する原因となります。



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。

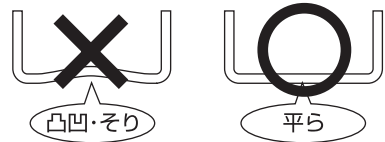


やけどをすることがあります。



揚げ物調理をする場合の警告。

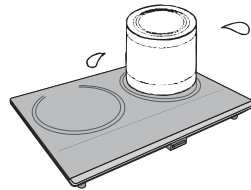
- 500g未満の油では調理しないでください。
- 底に凸凹・そのある鍋は使わないでください。油温が上がり過ぎて危険です。



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。

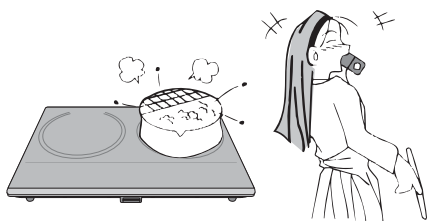
調理以外の目的でIH調理器を使用しないでください。



破裂、発熱して、ケガ、やけどをすることがあります。



揚げ物調理中はそばを離れない。

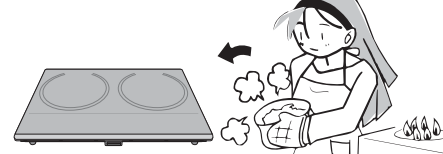


油が少ない場合など、油温が上がり過ぎ発火することがあります。



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。

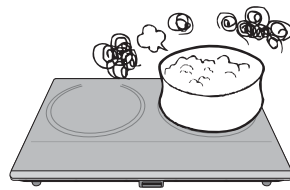


温度制御装置がはたらかず、異常加熱し火災の原因になります。



油煙が多く出たら電源スイッチを押し通電を切る。

指示に従う



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。

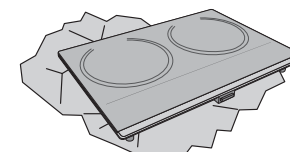
- なべの内側に水滴が付いたまま油を入れないでください。
- 調理中は顔を近づけないでください。
- 油が適温にならないうちに材料を入れないでください。油温が上がってくると、油が飛び散って危険です。

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。

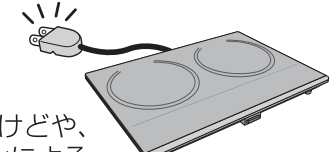


火災の原因になります。



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。



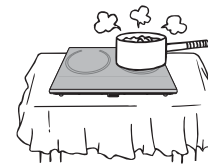
ケガ、やけどや、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



禁止

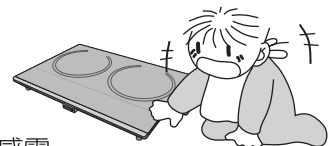
吸・排気口をふさがない。

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。

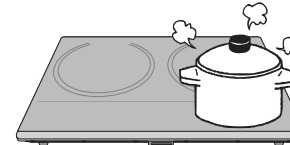


やけど、感電、ケガをする恐れがあります。



禁止

操作部や液晶表示窓の上に高温の鍋を置かない



誤動作・故障の原因になります。



禁止

本体に鍋をのせたまま持ち運ばない。

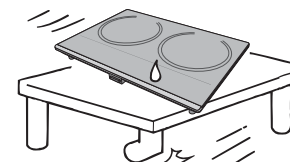


鍋が滑り落ちて、やけどの原因になります。



禁止

不安定な所では使わない。



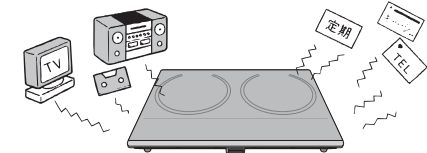
本体が傾いていると、鍋が滑り落ち、やけどやケガの原因になります。

注意



禁止

磁力線が出ているため、磁気に弱いものなどを近づけない。

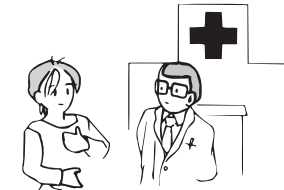


- ラジオ・テレビ・パソコン・補聴器など(雑音の入る恐れがあります)
- キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど(記憶が消える恐れがあります)



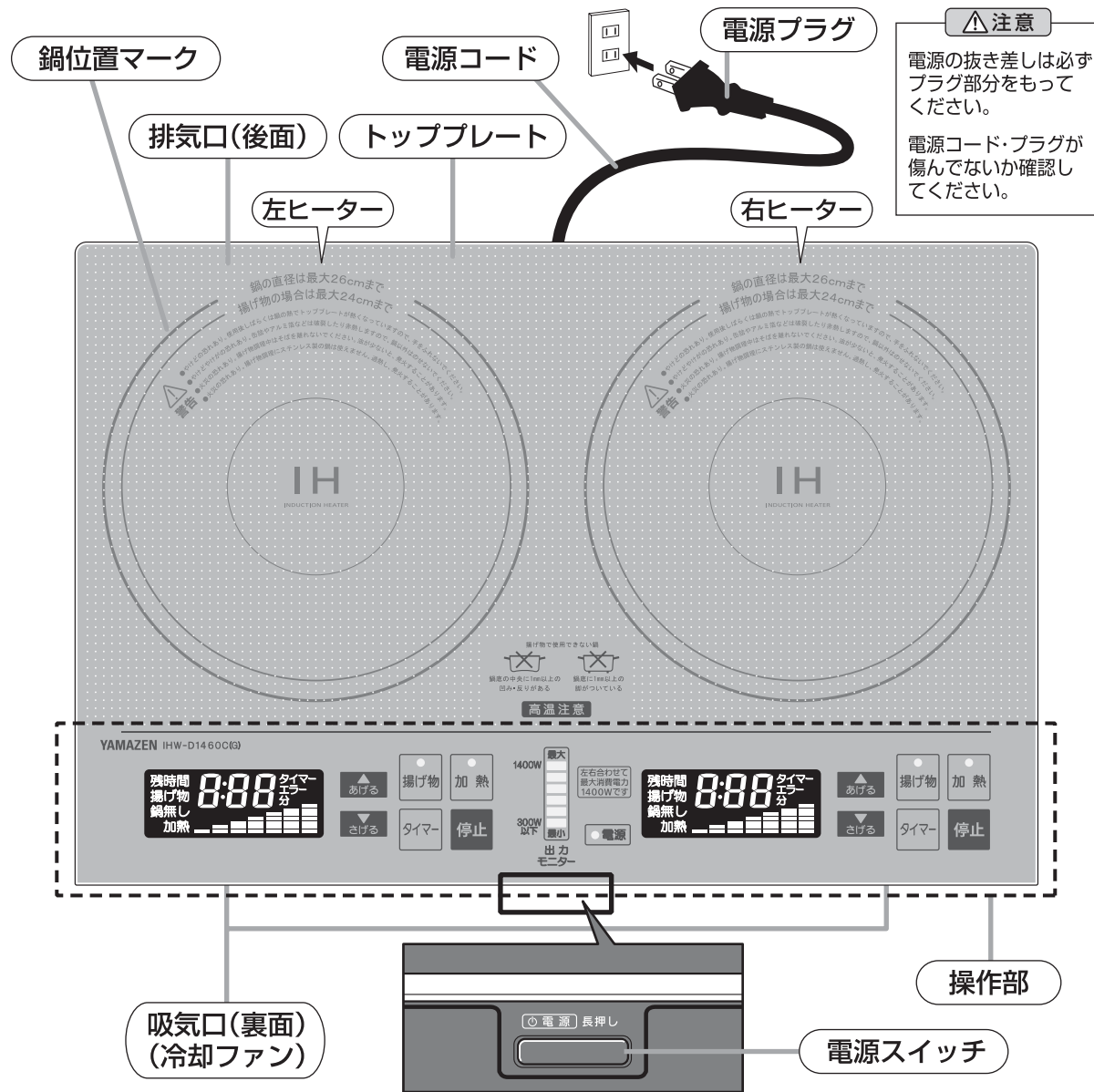
指示に従う

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。



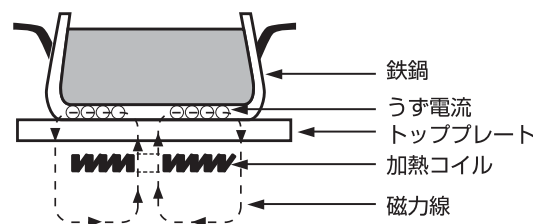
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

各部の名称



IH調理器の加熱のしくみ

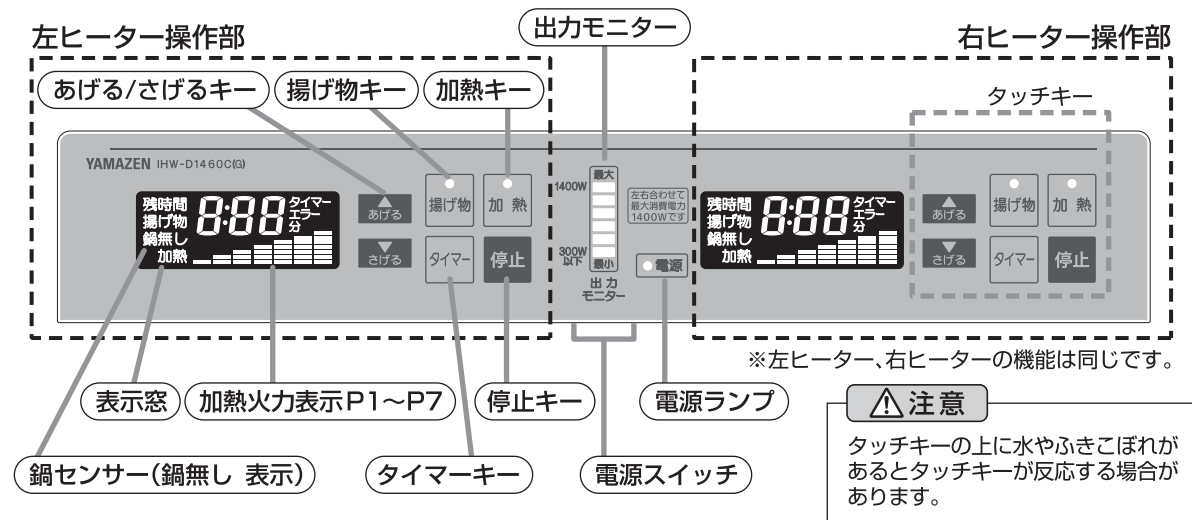
加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに鉄鍋などをのせると、鉄鍋にうず電流が生じ、鍋自体が発熱します。



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・けがの恐れがあります。

操作部(タッチキー)・表示の説明



<操作部の説明>

※タッチキーはキーの中心をタッチしてください。電子音が鳴らない場合はもう1度タッチしてください。操作を受けつけない場合は電子音が2回鳴ります。

- 電源スイッチ：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。
- 停止キー：運転の停止(終了)を行います。
- 加熱キー：加熱調理を行います。※火力はとろ火(150W)~強(1400W)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140℃~200℃で設定できます。
- あげる/さげるキー：火力(加熱)、温度(揚げ物)、時間(タイマー)を調節できます。
- タイマーキー：タイマーをセットします。※揚げ物調理にはタイマーは使えません。
- 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、鍋無しとエラーの文字が点滅して電子音が鳴ります。
- 加熱火力表示：加熱火力(P1~P7)を表示します。
- 表示窓：火力(加熱)、温度(揚げ物)、時間(タイマー)、エラーを表示します。
- 出力モニター：IH調理器全体で使用中の消費電力を目安として表示します。

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、揚げ物調理中は約60分経過、加熱調理中は約120分経過したら、自動的に運転を停止します。
誤動作防止 機能	電源が入った状態(電源ランプが点灯)で、運転していないヒーターで何も操作をしていない状態が約5分以上続くと表示窓に000と表示して操作キーをロックします。「停止」キーを押すとロックを解除できます。
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10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)

使える鍋

加熱調理のとき

使える材質

- 鉄
- 鉄鋳物
- 鉄ホーロー
- 多層鋼鍋
※種類によっては使えない鍋もあります。
- IH用土鍋
- IH対応アルミはく製の容器
(コンビニの鍋焼きうどん等)
直径20cm以下

※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。

底形状

鍋底が平ら

3mm以下の反り

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。

大きさ

直径12~26cm

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。
- 長時間の加熱は避けて、火力は「中」(P4)以下でお使いください。
- 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。

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、鍋検知できない場合もあります。
- 火力は「中」(P4)以下でお使いください。

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10ページの「鍋センサー機能について」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」として見わけますが、揚げ物の場合は使わないでください。

揚げ物調理のとき

使える材質

- 鉄
- 鉄鋳物
- 鉄ホーロー

底形状

鍋底が平ら

大きさ

直径18~24cm

揚げ物で使用する鍋

- 底が平らで直径が18~24cm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。鍋の取っ手を押さえたとき
●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。

使えない鍋

加熱調理のとき

使えない材質

- 耐熱ガラス
- 陶磁器
- 普通の土鍋
- 銅
- アルミ

底形状

底が丸い

3mmを超える足がある

3mm以上の反り

大きさ

- 小さい鍋
直径12cm未満
- 大きい鍋
直径26cmを超える鍋

その他の使えない物

- 魚焼き網
- 網

※底に3mmを超える反りがあっても、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働かなくなるので使用しないでください。

※鍋センサー機能で鍋を見分ける時は、10ページの「鍋センサー機能について」をお読みください。

揚げ物調理のとき

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

※油の温度が設定温度より高くなり危険です。

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。

大きさ

- 小さい鍋
直径18cm未満
- 大きい鍋
直径24cmを超える鍋

底形状

底が丸い

足がついている

反りがあるへこみがある

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。

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。

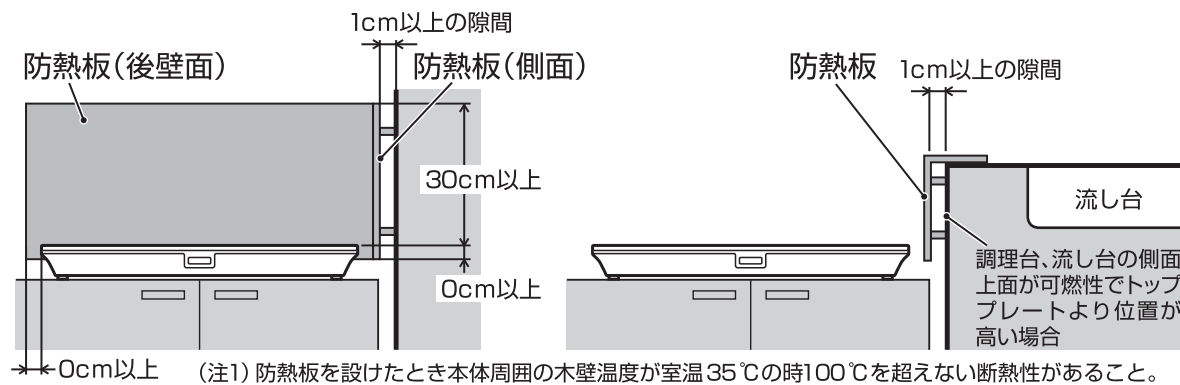
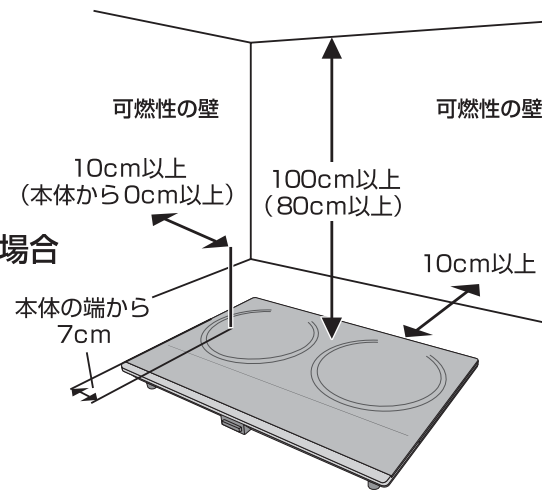
●周囲に可燃性の壁がある場合 (防火構造壁以外の場合)

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

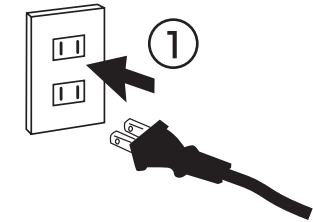
禁止	●据置タイプやビルトインタイプのIH調理器の上に重ねて使用しない。
	●ガスレンジやストーブの上、電子レンジの上のせて使用しない。
	●アルミ箔、アルミシートまたは燃えやすいものを本体の下に直接敷かない。
	●操作部の上に鍋を置かない。誤動作の原因となります。
	●操作部の上に水をつけたりかけたりしない。誤動作の原因となります。
お願い	●ゴキブリなどの害虫が吸気口や排気口から入ると故障の原因となります。適切な環境で使用してください。
	●本品は家庭用です。業務用として使用しないでください。業務用として使用した場合は、著しく寿命が縮まります。
	●高さが低い場合は本品の専用台(別売品)を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

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。

⚠ 警告

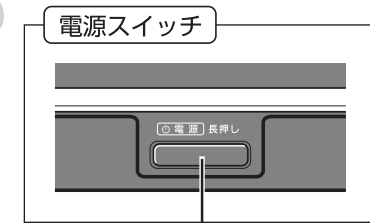
- ・定格15A以上のコンセントを単独で使う。
- ・他の器具と併用、タコ足配線をしない。
- ・交流100V以外では使用しない。



② 電源を入れる。

- ・電源スイッチを長押しする。

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。



③ 調理を開始する。

- ・加熱調理は 12ページ を参照してください。
- ・揚げ物調理は13ページ を参照してください。

④ 電源を切る。

- ・電源スイッチを押す。
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10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。

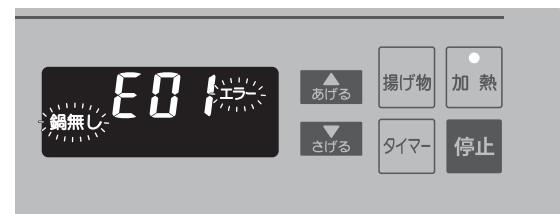
※長期間使用しない場合は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

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はE01と表示し、鍋無しとエラーの文字が点滅して電子音が鳴ります。(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。

操作部(左右ヒーター共通)



左右のヒーターを同時に使用する場合

1. 片方のヒーターで加熱調理中 のとき

加熱調理をするには 左(右)ヒーターで「強1」P6で運転中のとき
右(左)ヒーターは「弱」P2で運転を開始します。

揚げ物調理をするには 揚げ物調理をする場合はあらかじめ片方のヒーター火力を
「弱」P2以下にさげて使用してください。

片方のヒーターで 加熱調理中	もう片方のヒーターで ○加熱調理	左右のヒーター合わせて最大消費電力 1400Wまで使用できます。
	もう片方のヒーターで ○揚げ物調理	加熱調理中のヒーター火力が「弱」P2(300W) 以下のときに使用できます。

2. 片方のヒーターで揚げ物調理中 のとき

加熱調理をするには ヒーター火力は「弱」P2まで使用できます。
(火力「中弱」P3以上は使用できません)

片方のヒーターで 揚げ物調理中	もう片方のヒーターで ○加熱調理	加熱調理中のヒーター火力は「弱」P2(300W) まで使用できます。
	もう片方のヒーターで ×揚げ物調理	左右のヒーターで同時に揚げ物調理は できません。

出力モニターの表示について

現在使用中の電力の目安はランプが点灯している部分です。残りの使用できる電力の
目安はランプが消灯している部分です。ヒーター火力を調節する目安としてください。

	①	②	③	④	⑤	⑥
出力モニター の表示	最大 1400W 使用できる 電力の目安 300W 以下 現在使用中の 電力の目安 最小	最大 最小	最大 最小	最大 最小	最大 最小	最大 最小
使用できる 電力の目安	1100W	900W	700W	500W	300W	—
現在使用中の 電力の目安	300W	500W	700W	900W	1100W	1400W

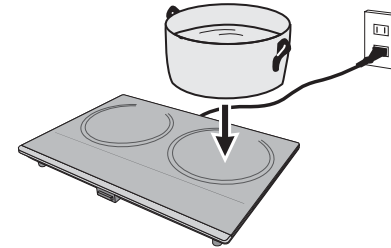
- 出力モニターランプが①の点灯の場合は、片方のヒーターで揚げ物調理または「強1」P6までの加熱調理ができます。
 - 出力モニターランプが②～⑤の点灯の場合は、未使用のヒーターで加熱運転を開始するか左右のヒーター火力をあげることができます。
 - 出力モニターランプが⑥の点灯の場合は、最大電力を使用していますので左右のヒーター火力はあげられません。未使用のヒーターを運転することもできません。
- ※左右のヒーターを同時に使用すると左右の鍋などから断続的に音がする場合がありますが火力のコントロールによるものです。そのまま使用してください。
※エラーが発生した場合はそのときの出力モニターの表示のまま点灯しつづけます。

使用方法／加熱調理のとき

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 電源ランプが点灯していることを確認してください。
あらかじめ鍋に水などを入れ、
左右どちらかのヒーター中央にのせます。

※直径26cmより大きい鍋、
12cmより小さい鍋は使えません。

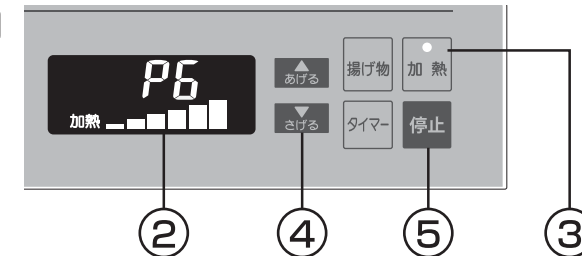


禁止 加熱キーでの揚げ物は、火災の原因になるので絶対にしないでください。

注意 使う前に、安全上のご注意、9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。

- ② ヒーターの表示窓に888と表示していないことを確認してください。
表示している場合は誤動作防止機能が働いています。停止キーで解除します。

操作部(左右ヒーター共通)



- ③ 加熱キーを押します。

●火力 P6 で運転を開始します。
加熱ランプが点灯し、加熱火力を表示します。
※鍋をのせていない場合や使えない鍋をのせると
表示窓にはE01と表示し、鍋無しとエラーの文字が
点滅して電子音が鳴ります。



- ④ 上下キーで火力を調節しながら調理します。

※調理のポイント(15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。



- ⑤ 調理を停止(終了)するには停止キーを押してください。
停止キーを押して調理を停止(終了)しても、本体内部の熱をにがすため、しばらくファンが運転します。

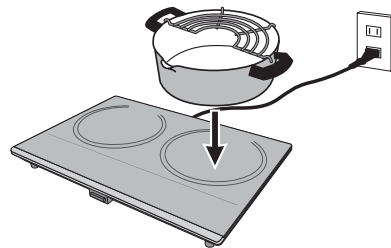
注意 やけどの恐れあり
使用後しばらくは、鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため、触れるとやけどをする恐れがあります。

使用方法／揚げ物調理のとき

この商品を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 電源ランプが点灯していることを確認してください。

- あらかじめ鍋に油を3cm以上入れ、左右どちらかの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24cm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。



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。

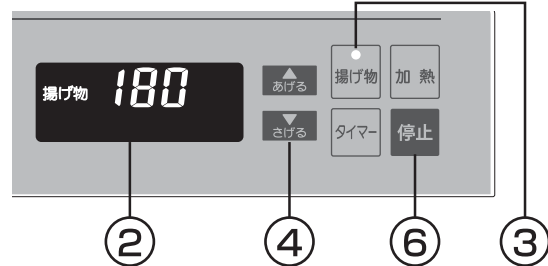
揚げ物調理中はそばを離れないでください。



使う前に、安全上のご注意、9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。

② ヒーターの表示窓に888と表示していないことを確認してください。表示している場合は誤動作防止機能が働いています。停止キーで解除します。

操作部(左右ヒーター共通)



③ 揚げ物キーを押します。

- 温度が「180℃」に設定され、予熱を開始します。揚げ物ランプが点灯し、出力モニターのランプは5つ点灯します。
- ※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はE01と表示し、鍋無しとエラーの文字が点滅して電子音が鳴ります。

出力モニター



④ 上下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(15ページ)を参照してください。

⑤ 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。



⑥ 調理を停止(終了)するには停止キーを押してください。

- 停止キーを押して調理を停止(終了)しても、本体内部の熱をにがすため、しばらくファンが運転します。



やけどの恐れあり

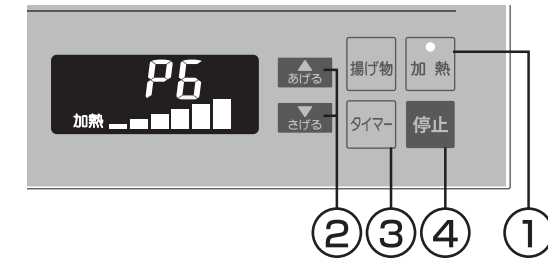
使用後しばらくは、鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため、触れるとやけどをする恐れがあります。

調理タイマーの使い方／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、設定した時間がたつと電子音が鳴り自動的に電源が切れます。加熱調理の運転中のみタイマーの設定が可能です。(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。

操作部(左右ヒーター共通)



① 電源ランプが点灯していることを確認してください。

- 加熱キーを押します。

- 火力 P6 で運転を開始します。加熱ランプが点灯し、加熱火力を表示します。
- ※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はE01と表示し、鍋無しとエラーの文字が点滅して電子音が鳴ります。



② 上下キーで火力を調節します。

- ※調理のポイント(15ページ)を参照してください。

③ タイマーキーを押して上下キーでタイマー(調理時間)をセットします。

- タイマーキーを押すと時間表示が点滅します。
- 上下キーを押して1時間刻みでセットします。

次にタイマーキーを押すと分表示が点滅します。

- 上下キーを押して1分刻みでセットします。押し続けると10分単位で早送りできます。

- タイマーキーを押すと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。



例... 中火で1時間15分セットする場合

〈1〉上下キーを押して火力をP4に合わせます。

〈2〉タイマーキーを押して上下キーで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)

④ タイマーを解除するには停止キーを押してください。

運転を停止(終了)するには再度停止キーを押してください。

- 停止キーを押して調理を停止(終了)しても、本体内部の熱をにがすため、しばらくファンが運転します。



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

※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150W	約300W	約500W	約700W	約900W	約1100W	約1400W	火力調節のポイント
		P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	
		とろ火 弱 中 強1 強2							
煮る	寄せなべ すき焼き 水炊き うどんすき	[Progress bar from P1 to P7]							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	[Progress bar from P1 to P6]							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	[Progress bar from P2 to P7]							火力を強に合わせ、沸騰したら火力を弱める。
ゆでる	●野菜	[Progress bar from P4 to P7]							
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	[Progress bar from P2 to P7]							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。

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

※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)	140°C	150°C	160°C	170°C	180°C	190°C	200°C	上手に揚げるポイント
		140	150	160	170	180	190	200	
		低 [Progress bar] 高							
●野菜の天ぷら		[Progress bar from 160 to 180]							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1/3 ~ 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		[Progress bar from 170 to 190]							
●フライ・鶏の唐揚げ		[Progress bar from 160 to 180]							
●コロッケ・冷凍食品		[Progress bar from 170 to 190]							
●ドーナツ		[Progress bar from 160 to 180]							
		[Progress bar from 160 to 180]							

火力調節・温度設定の注意点

- #### 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ください。
 - 火力調整は、材料、量、鍋の形状、材質などにより異なります。様子を見て火力を調整してください。

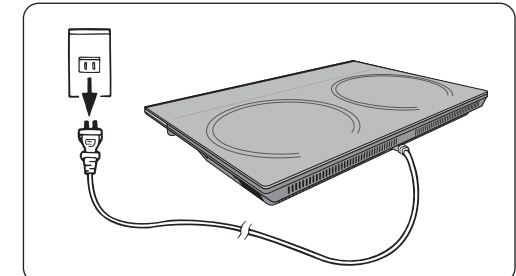
- #### 揚げ物調理
- 鍋の材質・形状や材料、油の量、室温などによって、表示と実際の油温度がずれることがあります。調理の出来具合により、設定温度を調節してください。
 - 温度調節の範囲は、直径18cm～24cmで鉄製の(テスト時1.2mm厚)天ぷら鍋で油1L(約900g)を使った場合です。

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 必ず電源プラグをぬいて、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。

- 禁止
- ベンジン・シンナー・アルコール、酸性やアルカリ性の強い洗剤を使用しないでください。変色や傷の原因となります。
 - 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、タッチ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。



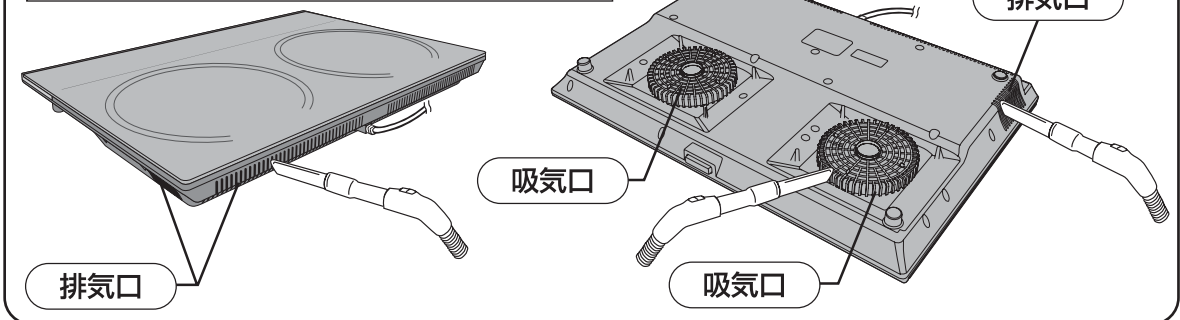
- 油よごれ
台所用洗剤(中性)で拭き取ります。

- トッププレートの取れにくいよごれ
クリームタイプのクレンザーやIH専用クリーナーを少量付け、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。





- 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。



故障かな?と思ったら 次の点検をおこなってください。

 警告  <small>分解禁止</small>	改造はしない! 修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理しない! ●火災・けが・感電の原因になります。 ●故障したときは、コンセントから電源プラグを抜き使用を中止し、お買上げの販売店にご連絡ください。
--	---

■修理を依頼される前に、次のことをお調べください。

こんな場合	調べるところ
電源が入らない。 電源が途中で切れる。 操作のキーを押してもランプがつかない。	●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。
鍋無しとエラーの文字が点滅して電子音が鳴っている。 (表示窓にE01と表示している)	●鍋をのせていますか。 ●使えない鍋をのせていませんか。(8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。
操作キーを押しても動作しない。	●表示窓に ERR と表示していませんか。誤動作防止機能が働いています。「停止」キーで解除できます。(6ページ参照)
表示窓の エラー表示	E 01 ●鍋をのせていますか。 ●使えない鍋をのせていませんか。(8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。
	E 02 ●低電圧エラーです。タコ足配線をしていませんか。 ●AC100V 15A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。
	E 04 ●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。
	E 05 ●鍋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。
	E 00 ●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。

- 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。
- 使用中、ファンの運転音や本体内部からうなり音がしますが、使用上差し支えありません。
- ※ その他のエラー表示が出た場合や、まだ異常がある場合は、電源プラグを抜き、お買上げの販売店にお問い合わせください。

こんな場合は **危険** です

すぐに修理が必要です。電源プラグを抜き、お買上げの販売店にご相談ください。

- 電源コードに傷がついた。
- 電源コードが異常に熱くなる。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- トッププレートにひび割れ等が発生した。
- 冷却ファンの回転に異常がある。

アフターサービスについて

製品の保証について

- この説明書には製品の保証書がついています。保証書は、お買上げの販売店で「お買上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき大切に保管してください。
- 保証期間はお買上げ日より1年間です。保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。(販売証明書またはレシート紛失の場合は有料となります)
- 保証期間後の修理
お買上げ販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料修理いたします。

修理を依頼されるときは

17ページの「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認していただき、それでも異常のあるときは、ただちにご使用を中止し、お買上げ販売店に修理をお申しつけください。ご自分での分解・修理は絶対にしないでください。感電やけがの恐れがあります。

補修用性能部品について

この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後6年です。補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。

この商品についてのご不明な点や、修理に関する相談は
「下記の お客様相談窓口  にお電話をおかけください」

お客様相談窓口  **0120-933-195**

受付時間:午前10時~12時、午後1時~5時(土・日・祝日を除く)

 株式会社 **山善** 家庭機器事業部

個人情報のお取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

2口IH調理器 エラー表示一覧 取扱説明書17ページ「故障かな?と思ったら」も合わせてご確認ください。

表示窓の エラー表示	エラーの内容	次の点検をおこなってください。
E 01	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。	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋をのせていますか。 ●使えない鍋をのせていませんか。(取扱説明書8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、おためしくください。
E 02	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。	<ul style="list-style-type: none"> ●タコ足配線をしていませんか。 ●AC100V 15A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、おためしくください。 ●発電機などの不安定な電源を使っていますか。
E 03	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。	<ul style="list-style-type: none"> ●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。
E 04	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)	<ul style="list-style-type: none"> ●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ください。
E 05	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。	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋温度センサーが温度変化を検出できない場合のエラーです。 火力をあげておためしくください。
E 07	本体内部の温度を検出するセンサーの異常です。	<ul style="list-style-type: none"> ●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。
E 08	本体内部の温度を検出するセンサーの異常です。	
E 09	鍋温度センサーの検出異常です。	
E 0E	鍋温度センサーの検出異常です。	
E 00	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。	<ul style="list-style-type: none"> ●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すか。 ●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)から壁面まで10cm以上離していますか。

※ご不明な点は、お買上げの販売店または、山善 お客様相談窓口  **0120-933-195** にお問い合わせください。
受付時間:午前10時~12時、午後1時~5時(土・日・祝日を除く)