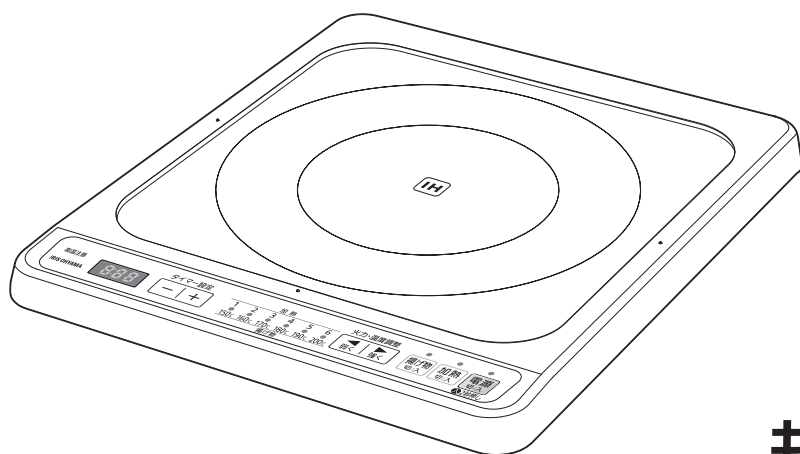


IHクッキングヒーター (ビルトインタイプ)

IHC-B112(100V)／IHC-B122(200V)

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」を必ずお読みください。
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう大切に保管してください。
- 「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

もくじ

ご使用の前に

安全上の注意	2
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.....	8

取り扱いかた

使いかた 加熱調理 (ゆでる、煮る、焼く、炒める) ...	10
使いかた 火力調整について	11
使いかた タイマー調理	12
使いかた 揚げ物調理	13
お手入れ	15

こんなときには

故障かな？と思ったら	16
安全機能について	18
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。



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。



● 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

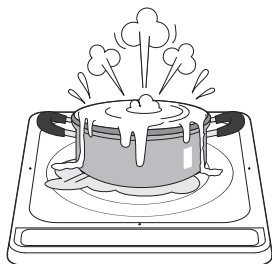
感電・けが・やけどの原因になります。

汁物・水・カレーなど液体を温めるときは



● 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。



炒め物・焼き物をするときには



● 調理中はそばを離れない

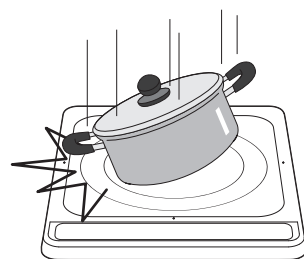
● 予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない

少量の油で調理するため、発火に注意してください。



● プレートに強い衝撃を与えない

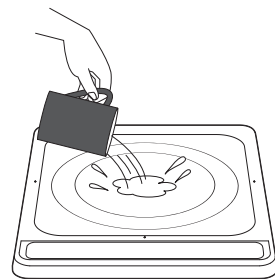
上に乗ったり、ものを落としたりしないでください。ひびが入ったり、割れたりすると、感電・火災・けがの原因になります。



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。



● 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源を切る

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
- 触れるとビリビリ電気を感ずる
- 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。

揚げ物をするときは



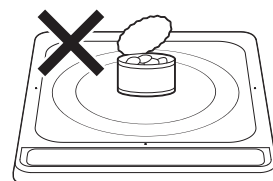
- 必ず常温（室温）の油を使用する
他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使用しないでください。
温度調節機能が働かず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。
- 揚げ物調理中はそばを離れない
油の温度が上がりすぎないように注意してください。火災の原因になります。
- 揚げ物キーで調理する
- 底に凹凸やそりのないなべを使う
- なべはヒーターの中央に載せる
油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。



- 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。



- 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。



- 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。

安全上の注意 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。

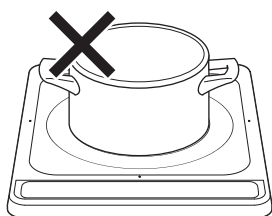
揚げ物をするとき



- 油煙が多く出たら、電源スイッチ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。



- 空だきしたり加熱しすぎたりしない
なべの温度上がり、やけどや火災、なべの破損の原因になります。



接触禁止

- 使用中、使用後しばらくは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。



- 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。



- 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。
- 業務用など家庭用以外の用途に使用しない
本製品は家庭用として設計されています。
業務用など家庭用以外に使用すると、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場合があります。



- 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。



- なべを不安定なところに載せない
- 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。

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。
- 操作パネルに水などをこぼしたまま調理したり、熱いなべ底が触れたりしないようにしてください。
誤動作することがあります。
- なべは、ヒーターを示す円の中央に置いてください。
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。

- 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。
- 調理中に何も操作をしないと、2時間で調理が終了します。
- ヒーターの火力

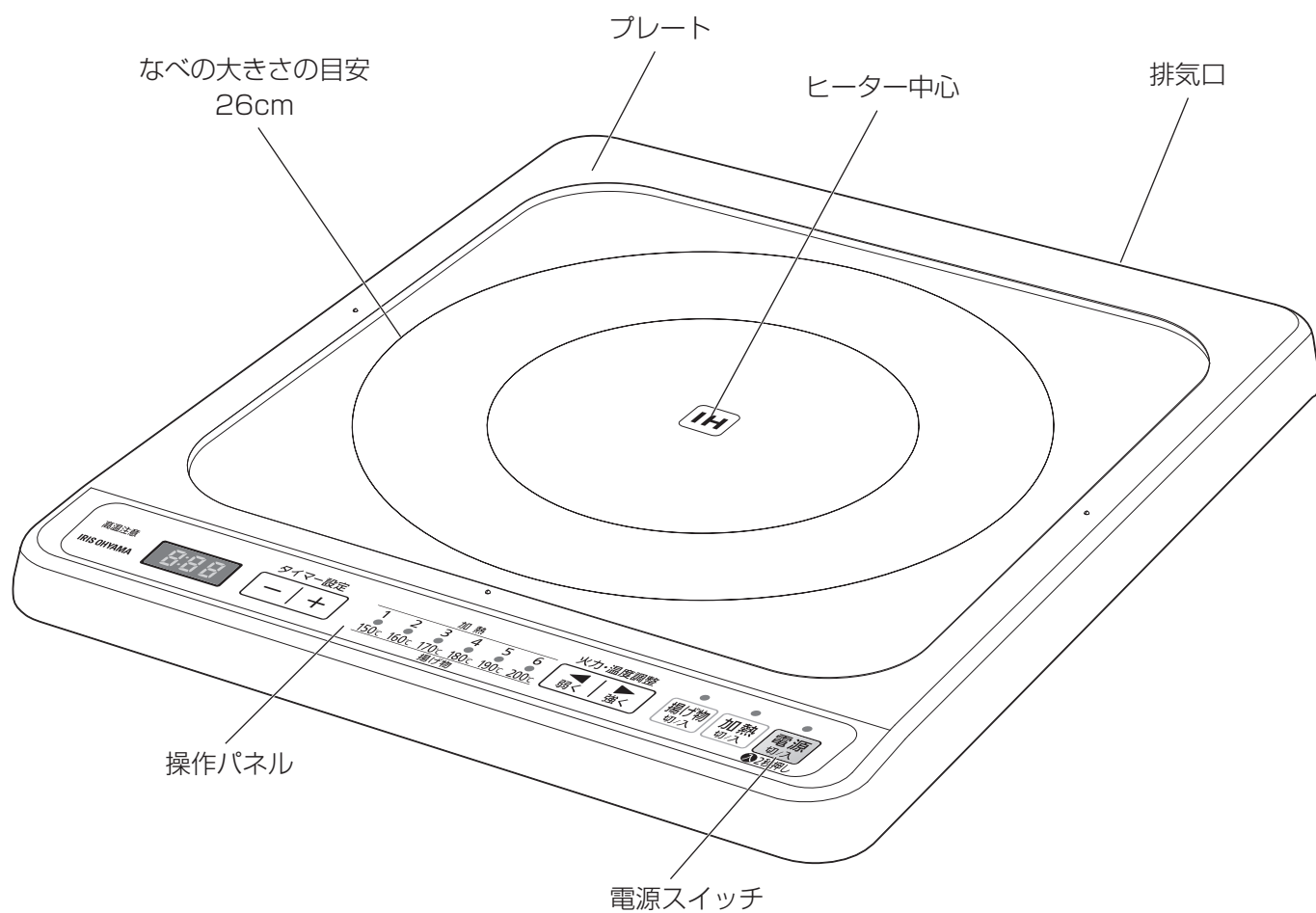
火力	1	2	3	4	5	6
IHC-B112	約80W相当	約200W相当	約500W	約700W	約1000W	約1400W
IHC-B122	約300W相当	約500W相当	約750W	約1000W	約1500W	約2000W

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

火力・温度ランプ

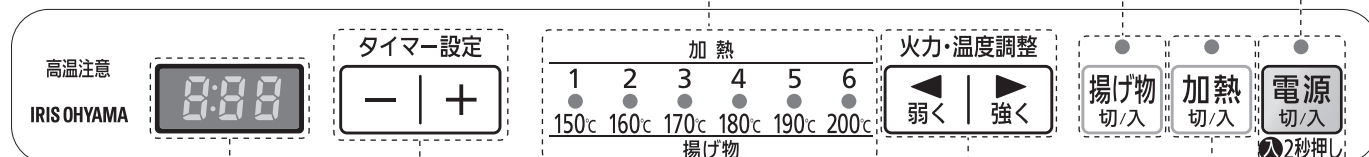
上段が加熱の火力（→P10）、下段が揚げ物油温度設定（→P13）の目盛です。

揚げ物ランプ・キー

キーを押すとランプが点灯し、揚げ物調理の予熱が始まります。（→P13、14）

電源ランプ・キー

2秒間長押しすると電源が入になります。



タイマー表示部

タイマーキー

タイマーを使用するときに、調理時間を設定します。（→P12）

火力／温度調節キー

火力や揚げ物油の温度を設定します。（→P10、13）

加熱ランプ・キー

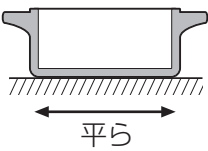
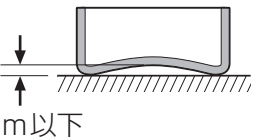
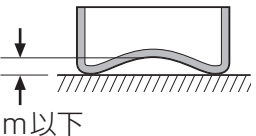
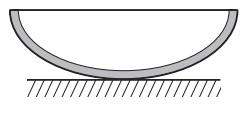
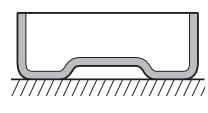
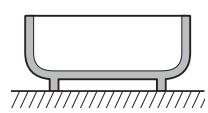
キーを押すとランプが点灯し、加熱が始まります。（→P10、12）

IH 調理器で使えるなべ・使えないなべ

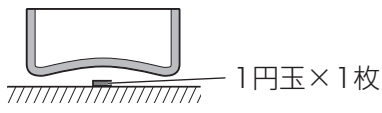
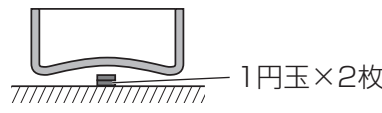
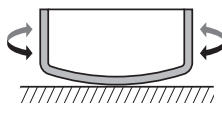
IH調理器では、なべ底の形状や材質・大きさにより、使えるなべと使えないなべがあります。

使えないなべを使用すると、温度制御が正しくできず油が発火したり、安全装置が働かず思わぬ事故につながるおそれがあります。

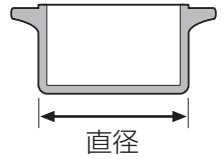
■ なべ底の形状

○ 使えるなべ	× 使えないなべ
● 底の平らなもの ※ 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。  ● 揚げ物調理の場合： そりが1mm以下のもの  ● 加熱調理の場合： そりが3mm以下のもの 	● 中華なべなど底が丸いもの  ● 底に段がありプレートに密着しないもの  ● 底に脚があるもの 

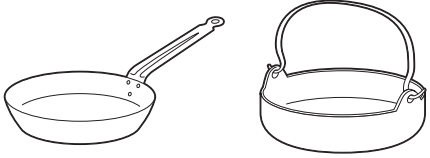
なべ底のそりの見分けかた

揚げ物調理のとき ① 平らなテーブルの上に1円玉1枚を置く ② なべ底の中心と1円玉が重なるように、なべを置く ③ なべの端をおさえたときに なべがカタカタ動く→使用できる (そりが1mm以下) なべが動かない→使用できない (そりが1mm以上)  1円玉×1枚	加熱調理のとき ① 平らなテーブルの上に1円玉2枚を置く ② なべ底の中心と1円玉が重なるように、なべを置く ③ なべの端をおさえたときに なべがカタカタ動く→使用できる (そりが3mm以下) なべが動かない→使用できない (そりが3mm以上)  1円玉×2枚
※ 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： 直径12～26cmのもの  ● 揚げ物調理の場合： 直径18～26cmのもの	● 左記サイズより小さいもの ● プレートのなべの大きさの目安からはみ出すサイズのもの

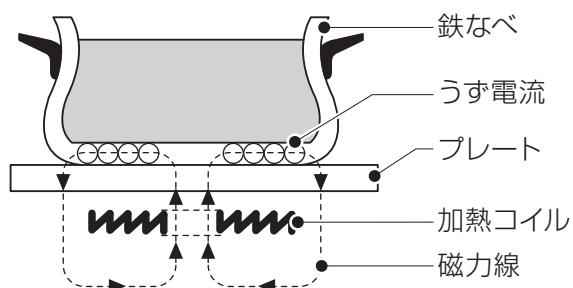
■ 材質

○ 使えるなべ	× 使えないなべ
● 鉄・鉄鋳物  ● 鉄ほうろう  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、プレートを損傷することがあります。 ● ステンレス  18-0 (SUS430) 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。

■ 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。

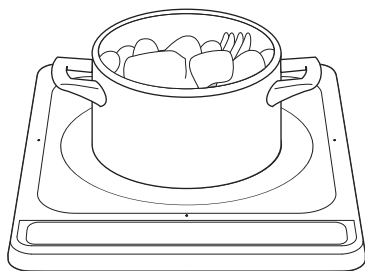


※ 使えるなべでも、材質・形状・厚さにより火力が調整されて弱くなることがあります。

※ 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）

1 なべに材料を入れ、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。（→P8～9）

2 電源スイッチを（2秒以上）押す

- ・「ピッ♪」と鳴って、電源ランプが点灯します。



3 加熱キーを押す

- ・加熱ランプ、火力ランプが点灯し、加熱が始まります。
- ・火力は「3」から始まります。



加 熱					
1	2	3	4	5	6
150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃
揚げ物					

※ 加熱中に45分間何も操作をしないと、加熱が終了します。（切り忘れ防止機能）
45分間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。（→P12）

4 火力／温度調節キーを押し、火力を設定する

- ・調理中も火力を変更できます。



5 調理が終わったら加熱キーを押す

- ・加熱が終了します。その後何もしないと、電源が切れます。



- 続けて使用しない場合は、電源スイッチを押して電源を切ってください。
- 調理が終了し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 火力調整について

IHC-B112

火力表示	1	2	3	4	5	6	ポイント	
消費電力	80W 相当	200W 相当	500W	700W	1000W	1400W		
ゆでる							「6」でお湯をわかし、ふきこぼれる前に火力を落とします。	
煮る		 煮込む		 煮る		 材料を煮立たせる	沸騰したら火力を落として煮込みます。	
蒸す							 湯をわかす	「6」でお湯をわかし、「3」～「5」で蒸します。
焼くいためる				 フライパンの予熱		 焼き色をつける	高火力で焼き色をつけ、火力を落として中まで火を通します。	

IHC-B122

火力表示	1	2	3	4	5	6	ポイント
消費電力	300W 相当	500W 相当	750W	1000W	1500W	2000W	
ゆでる							「6」でお湯をわかし、ふきこぼれる前に火力を落とします。
煮る	 煮込む		 煮る		 材料を煮立たせる		沸騰したら火力を落として煮込みます。
蒸す						 湯をわかす	「6」でお湯をわかし、「2」～「4」で蒸します。
焼くいためる			 フライパンの予熱		 焼き色をつける		高火力で焼き色をつけ、火力を落として中まで火を通します。

使いかた タイマー調理

■ タイマーを使用するには

加熱調理中・煮込み調理中に**タイマーキー**を押すと、**0:00**が表示されます。2秒以内に**タイマーキー**（-/+）を押して、設定したい時間に合わせます。



- ※ 1分～9時間50分まで、1分単位で設定できます。
- ※ **タイマーキー**を2秒以上押し続けると、10分単位で表示が変わります。
- ※ 揚げ物調理中は使えません。

- ・ 設定後2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。
- ・ 設定した時間が経つと自動的に加熱が終了し、その後何もしないと電源が切れます。



- ・ タイマー開始後でも、タイマーの時間設定は変更できます。
- ・ 加熱調理中は、タイマー使用中でも火力は調節できます。

■ タイマー設定を取り消すには

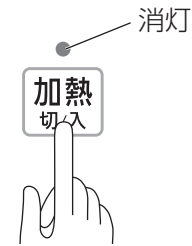
タイマーキーを押して時間を**0:00**まで戻してください。



- ・ 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

加熱キーを押して調理を終了してください。



- タイマー調理中は切り忘れ防止機能（45分）は働きません。
- ふきこぼれや空だきのないように、様子を見ながら調理をしてください。

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。

- 加熱キー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・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。

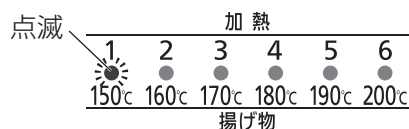


警告

3 揚げ物キーを押す



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



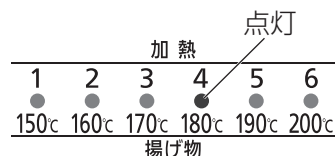
- ※揚げ物調理中に何も操作をしないと、2時間で加熱が終了します。（切り忘れ防止機能）
- ※揚げ物調理中はタイマーは使用できません。

4 火力／温度調節キーを押し、温度を設定する

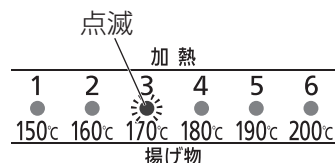
- ・油の温度を6段階「150～200℃」に設定できます。
- ・予熱中も油の温度設定は変更できます。



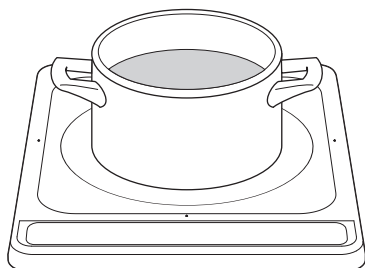
- ・油が設定温度に達すると、温度ランプが点滅をやめ、点灯します。



- ・油の温度設定を変更すると、油が設定温度に達するまで、温度ランプが点滅します。



1 なべに油を入れ、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。（→P8～9）

2 電源スイッチを（2秒以上）押す

- ・「ピッ♪」と鳴って、電源ランプが点灯します。



5 調理が終わったら揚げ物キーを押す

- 揚げ物調理が終了します。その後何もしないと、電源が切れます。



- 続けて使用しない場合は、電源スイッチを押して電源を切ってください。
- 調理が終了し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、厚さなどによって、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
- 天かすをこまめに取りる
- 天ぷらの衣は冷水を使い、混ぜすぎない

お手入れ



注意

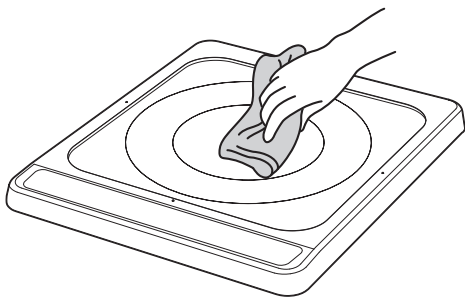
- お手入れは、必ず電源を切って本体が冷えてから行ってください。
- 水洗いはしないでください。

トッププレート・トップフレーム

よく絞ったふきんで拭く

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、固く絞った布などで洗剤分を拭き取ってください。

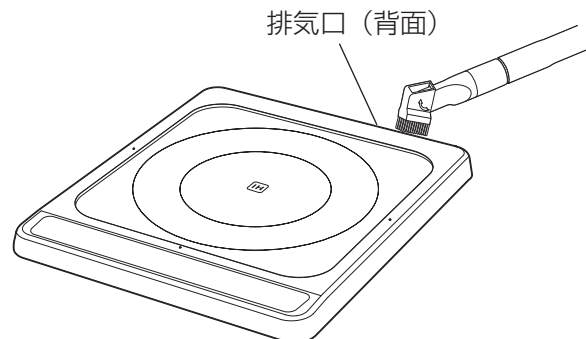
プレートの取りにくい汚れは、液体タイプのみがき粉を少量つけてこすり取ってください。



排気口（背面）

掃除機でほこりを吸い取る

ほこりがついたまま使用すると故障・過熱の原因になります。

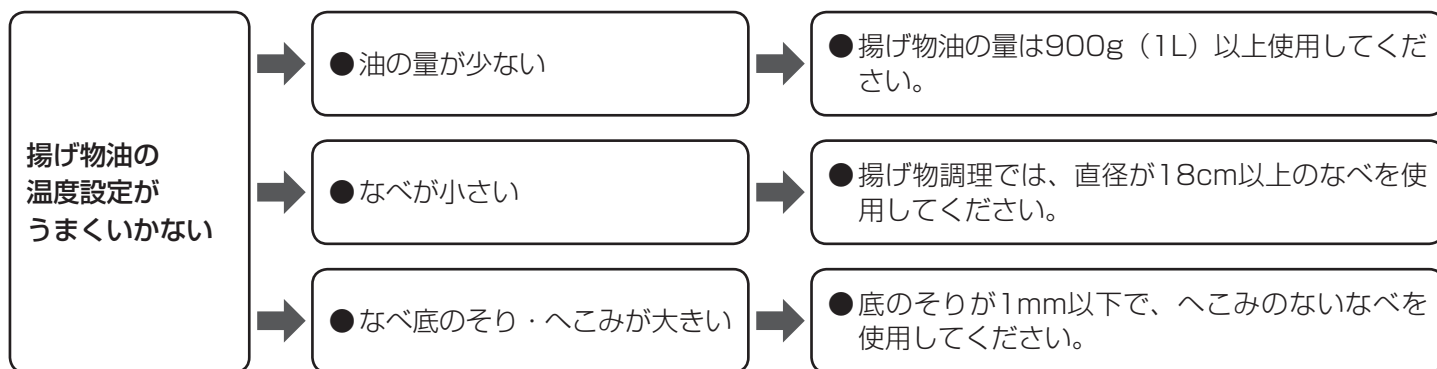


- シンナー、ベンジン、酸性・アルカリ性の強い洗剤、漂白剤、住宅用合成洗剤などは使用しないでください。
- トッププレート以外に、みがき粉やたわしを使用しないでください。
- トッププレートは、使用のたびにお手入れしてください。汚れたまま使用すると、変形やこびり付きの原因になります。

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
調理中に加熱が止まった	● 加熱中・揚げ物調理中に45分間操作をしないと、自動的に加熱を停止する（切り忘れ防止機能）	● 45分以上加熱調理したい場合は、タイマーを使用してください。（→P12） 揚げ物コースは、タイマーの使用ができません。
加熱できない エラー表示 E01	● なべを載せていない ● 使えないなべ、小物などを載せている ● なべの位置がプレートの中央からずれている	● 使えるなべをプレートの中央に載せて、もう一度操作し直してください。（→P8～9）
加熱できない エラー表示 E02	● 内部回路過熱防止装置が働いている	● 電源を切り本体が冷えるのを待ってから、再度電源を入れて使用してください。
加熱できない エラー表示 E06	● プレート過熱防止装置が働いている	● 電源を切り、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 エラー表示 E54	● 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。（→P8）
加熱できない その他のエラー表示	● 内部の故障が発生した	● 修理専用コールへご相談ください。
タイマーが使えない	● 揚げ物調理中になっている	● 揚げ物コースではタイマーは使用できません。
火力が弱い	● なべ底の温度が上がっている	● 温度が下がると火力は回復します。そのまま調理を続けるか、温度が下がるまで待ってください。
調理中に「ブーン」という音がする	● 冷却ファンが回っている音がする	● 異常ではありません。そのまま使用してください。
調理中に「ジー」という音がする	● なべの種類・形状によって共振音が出ている	● 異常ではありません。なべの位置をずらしたり、置き直すと音が止まることがあります。
調理を終了し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。



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。

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
E01	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。
E02	内部回路 過熱防止機能	内部の温度が上がるとエラー表示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。
E03、E04	電源電圧の異常	電圧が不安定になっています。一旦電源を切り、同じ回路に他の電気製品が接続されていないか確認してください。単独で使用しても直らない場合は、据付工務店または電力会社にご相談ください。
E06	過熱防止機能	なべ底（プレート）の温度が上がりすぎると、エラー表示して加熱を終了します。電源を切り、プレートが冷えるのを待ってから使用してください。
E00、E05、 E21、E22	内部回路の故障	故障の可能性があります。電源を切って使用を中止し、修理専用コールへご連絡ください。 〈E05 について〉 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、E05を表示することがあります。その場合は室温を暖かくするか、より強い火力で調理してください。それでも表示する場合は故障の可能性があります。
E54	揚げ物なべの 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、エラー表示して、加熱を終了します。
表示なし	切り忘れ防止機能	調理を始めて45分以上キー操作をしないと、「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。

仕様

品番		IHC-B112	IHC-B122
定格消費電力		AC 100V、50 / 60Hz	単相200V、50 / 60Hz
製品寸法		幅310×奥行361×高さ76 mm	
質量（電源コード含む）		2.9kg	3.0kg
電源コード		2.0mm ² 、2芯、ゴム平行コード	2.0mm ² 、3芯、キャブタイヤコード
電源プラグ		2極、125V、15A	2極、接地極付き、250V、15A
火力調節	加熱調理	6段階（火力） 80W相当～1,400W	6段階（火力） 300W相当～2,000W
	揚げ物調理	6段階（油温） 約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。

保証書がないと、保証期間内でも代金を請求させていただきますので、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。

IHクッキングヒーター IHC-B112(100V)/IHC-B122(200V) 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	お名前		※販売店
	ご住所 〒		
	電話 () -		
		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。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。
- 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。
- 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
- 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。

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

通話料無料

0800-888-2600

Web からのお問い合わせは

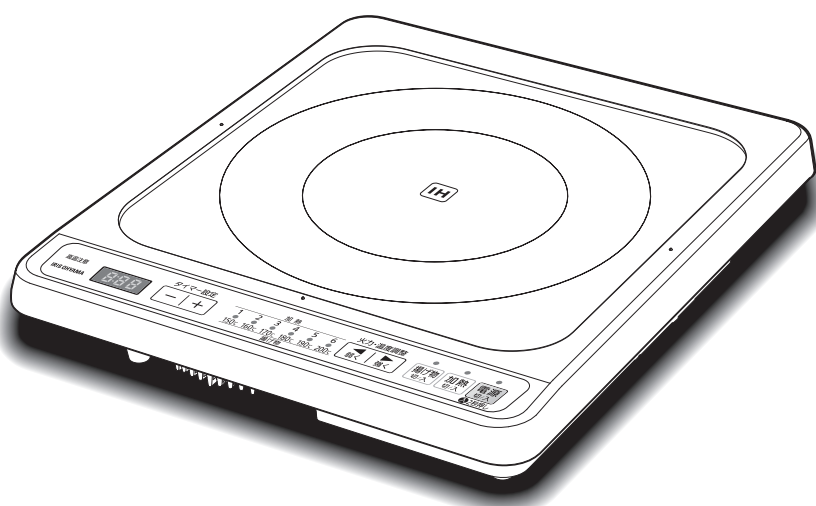
<https://www.irisohyama.co.jp/support/>

メールフォームにご記入のうえ送信してください

IHクッキングヒーター (ビルトインタイプ)

IHC-B112(100V)／IHC-B122(200V)

設置説明書



もくじ

安全上の注意	2
設置場所について	3
設置	6

工事される方へ

- この設置説明書は、取扱説明書とともに必ずお客様にお渡しください。
- 設置工事完了後は必ず試運転を行い、異常がないことを確認するとともに、お客様へ正しい使い方を説明してください。
- 本体設置時に、トッププレートを分解しないでください。
- キャビネットの下部にオープンレンジを設置しないでください。
- ガス機器から付け替える場合は、事前にガス事業者へ連絡してください。
(ガス設備を無断で撤去することは法律で禁じられています。また、閉栓は必ずガス事業者へ依頼してください。)
- 設置説明書に従わなかったために生じた故障・事故などについては責任を負いかねます。

安全上の注意

本製品を設置する前にこの設置説明書を良く読んで、正しく設置してください。
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。

施工設置は設置説明書（本書）にしたがい、確実に行う



- 電気配線工事は、関連する法令・規制等
にしたがい、必ず法的有資格者が行う
資格を持たない方の工事は、法律で禁止さ
れています。
- 15A以上の専用回路を設置する
火災の原因になります。
- 火災予防条例にもとづき、可燃物との
離隔距離を必ず守る
火災の原因になります。



- 絶対に分解・修理・改造しない
火災の原因になります。修理については、
必ず修理専用コールへお問い合わせくだ
さい。
- トッププレートに衝撃を加えない
- 上に乗ったり、物を落としたりしない
- 本体を変形させない
破損すると、誤動作・感電・火災の原因
になります。
- 試運転中は、トッププレーなどの高
温部に触れない
やけどの原因になります。

200V (IHC-B122) の場合は



アースを
必ず接続

- アースを必ず取り付ける
故障したり漏電したりしたときに、感電の
おそれがあります。



- アース工事は、関連する法令・規制
等にしたがい、必ず法的有資格者に
よるD種接地工事を行う
資格を持たない方の工事は、法律で禁止
されています。



注意

誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的
損害が発生するおそれがある内容を示しています。



- 設置するワークトップは耐熱材料を使
用する
変形・火災の原因になります。メラミン化
粧板（JIS K 6903）と同等以上のもの
を使用してください。（ニス引きのものは、
変色するおそれがあるので、使用しないで
ください。）

■製品寸法図

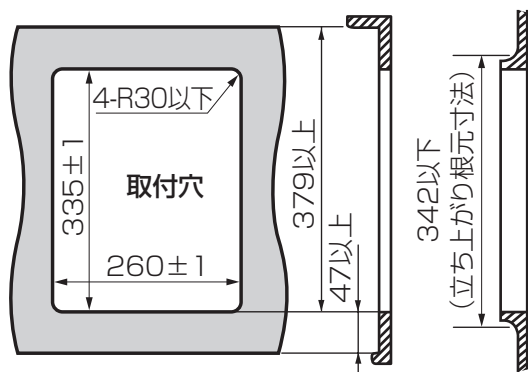
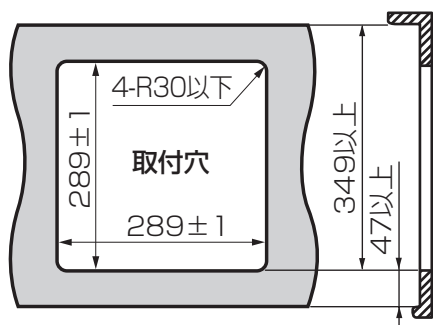
(単位:mm)



設置場所について つづき

■ 本体取付穴（開口寸法）

- ・ 下記2種類に対応します。



（バーリング加工ありの場合）

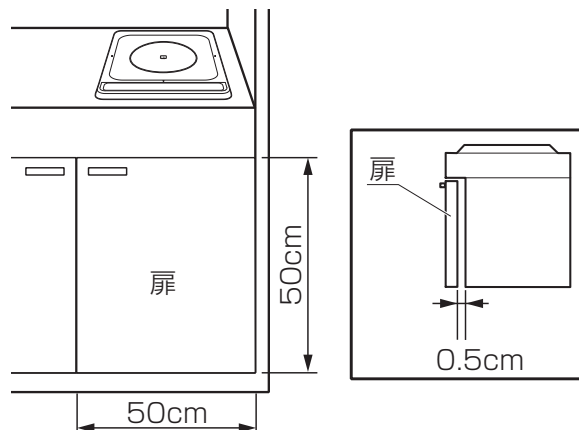


■ システムキッチンへ組み込む場合

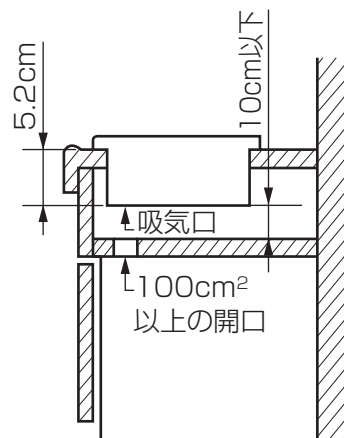
- ・ 本体底面の冷却ファン吸気口に外気を取り入れるため、完全密閉は避け、下記の開口面積を確保してください。

扉タイプキッチンの場合

100cm²以上開口する
(例：50cm×0.5cm×4辺)

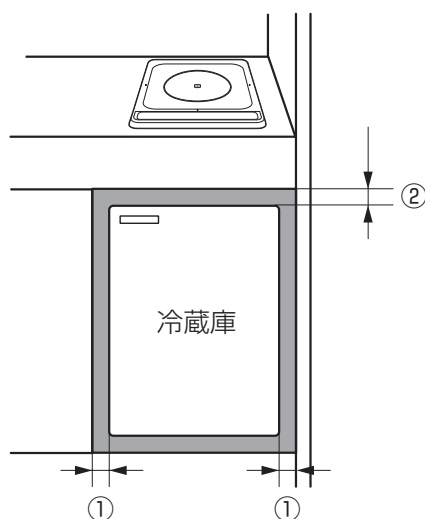


仕切板がある場合は、仕切板にも100cm²以上の開口を設ける。



- ・ 側面・底面がふさがれるようなテーブルなどに落とし込む場合も、100cm²以上の開口を設けてください。

冷蔵庫タイプキッチンの場合



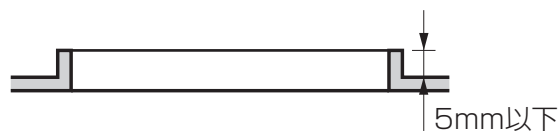
	1ドアタイプ	2ドアタイプ
①寸法	1cm	2cm
②寸法	1cm	2cm
本体底面と冷蔵庫上面との寸法	10cm	5cm

■ワークトップについて

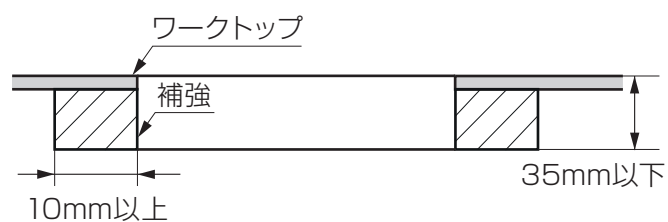
- 十分な強度のワークトップを使用してください。

薄板（ステンレスなど）の場合

- 取付穴周囲に立上りをつける場合、高さを5mm以下にしてください。

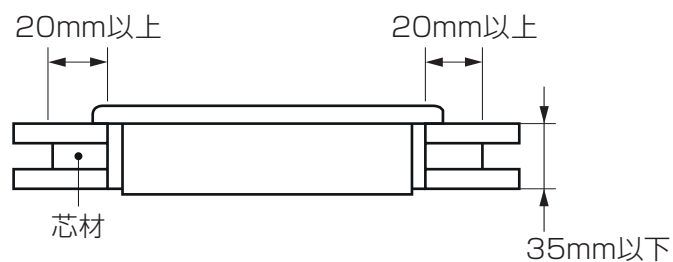


- 薄板（ステンレスなど）で打ち抜き穴の場合は、裏打ちなどで補強してください。



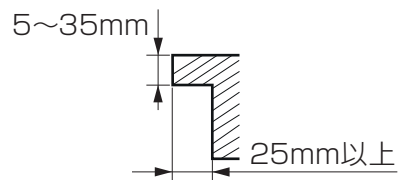
フラッシュ構造（中空構造）の場合

- フラッシュ構造（中空構造）の場合は、本体を受ける位置に芯材がくるようにしてください。



木材などの場合

- 板厚35mm以下のものを使用してください。
- 35mmを超える場合は、取り付け穴の周囲を35mm以下に加工してください。



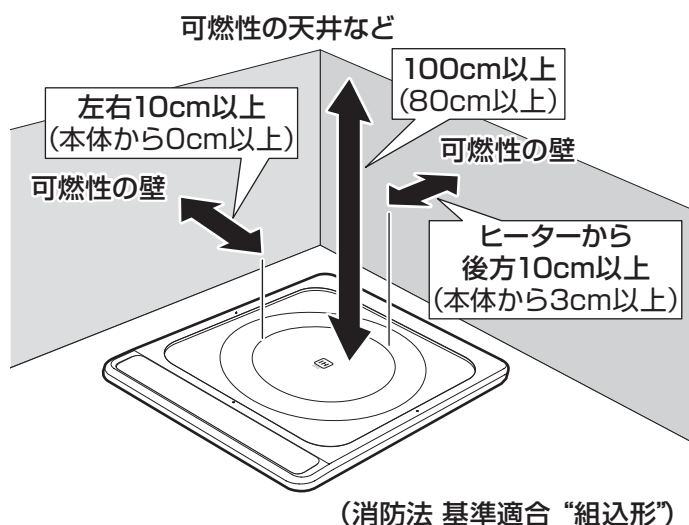
設置

- ・火災予防条例、電気設備に関する技術基準を定める省令第59条に従って設置してください。

■壁・天井からの距離

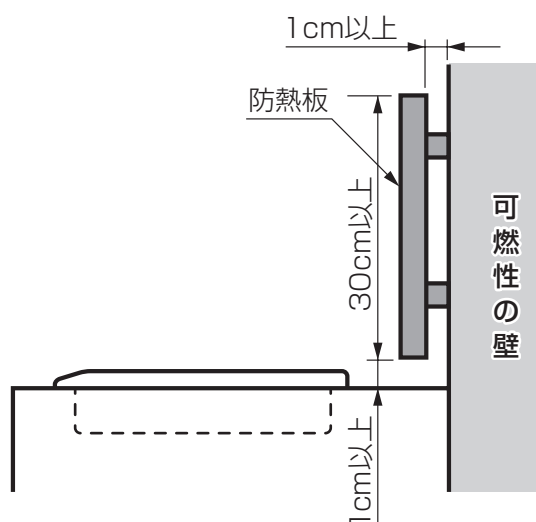
周囲が可燃性の場合（防火構造壁以外の場合）

- ※（ ）内は不燃性の壁または防熱板を設置した場合
- ※ 防熱板を設けたとき、機器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を確認してください。



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。



※ 本体の側面に取り付ける場合も上記と同じ距離を設けてください。

- 製品の金属部がキッチンの金属部に接触する場合は、建造物の壁中の金属（メタルラスなど）とキッチンの金属部が接触しないようにしてください。

■電気工事

IHC-B112（100V）

専用回路の設置

- ・電源に、単相100V・15Aの、ブレーカー付き専用回路を設置してください。

コンセントの設置

- ・単相100V用（定格125V・15A）のコンセントを設置してください。



推奨コンセント

パナソニック
WKS111（露出型）
WN1001（埋込型）

※ 電源コードがよじれたり、負担がかからないように、コンセントの向きに注意してください。

IHC-B122（200V）

専用回路の設置

- ・電源に、単相200V・15Aの、ブレーカー付き専用回路を設置してください。
- ※ 故障の原因となるので、三相200V（動力電源）は使用しないでください。

屋内配線用電線

- ・埋込型コンセント：単線直径2.0mm以上
- ・露出型コンセント：単線直径2.0mm以上
または、より線3.5mm²以上

漏電遮断器の設置

- ・定格電流20A、感度電流15mAの漏電遮断器を設置してください。

設置工事

- ・必ずD種設置工事を行ってください。
- ・接地線は専用コンセントのアース端子に接続してください。

コンセントの設置

- ・単相200V用（定格250V・15A 接地極付）のコンセントを設置してください。



推奨コンセント

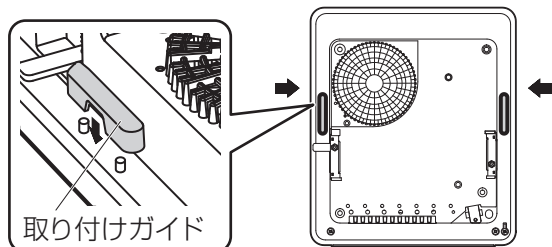
パナソニック
WK3012（露出型）
WN1112K（埋込型）

※ 電源コードがよじれたり、負担がかからないようにコンセントの向きに注意してください。

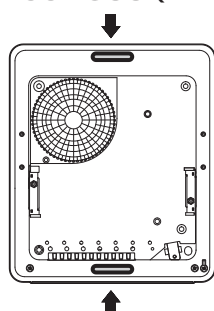
■組み込み

1 取り付けガイドを下記の位置に取り付ける

「取付穴289×289 (mm)」の場合

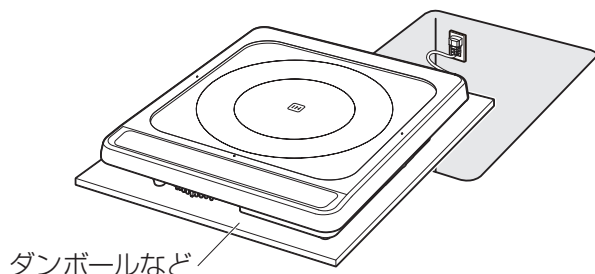


「取付穴260×355 (mm)」の場合



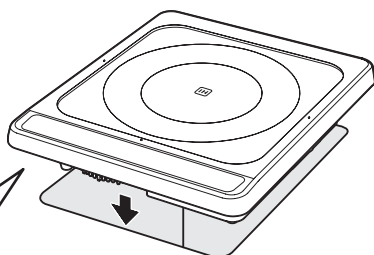
2 電源プラグをコンセントに差し込む

- ワークトップや本体に傷が付かないように、ダンボールなどを敷いて作業してください。



3 本体ユニットをまっすぐにおろし、取り付け穴にはめ込む

- 電源コードに傷を付けないようにご注意ください。

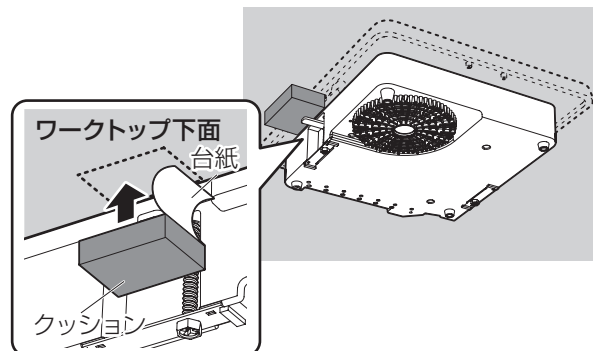


本体の前部がワークトップの膨らみに乗り上げないように、フラット面にセットしてください。



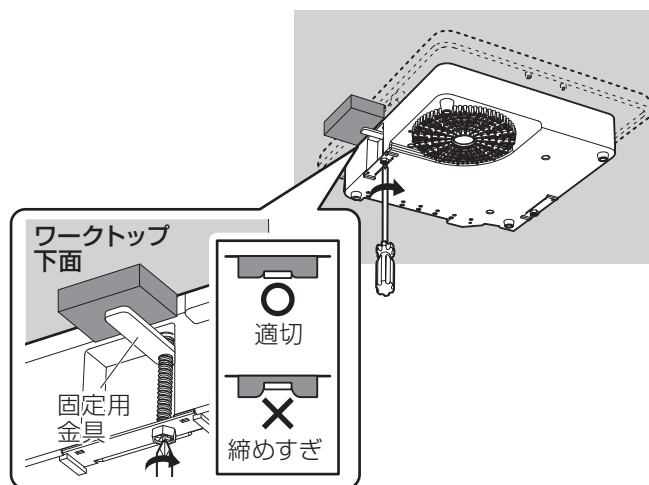
4 ワークトップ下側で固定用金具の当たる位置（左右）に印を付け、固定用クッションを張り付ける

- 付属のクッションは台紙をはがして、印を付けた箇所に貼り付けてください。



5 固定用金具がクッションに当たるようにねじを締めて固定する

- 固定用金具がクッションと面一になる程度に締めてください。



- 施工完了後、操作スイッチが正常に動作するか確認してください。

※ 締めすぎると本体が歪んで誤動作の原因になります。電動ドライバーなどは使用しないでください。操作スイッチが正常に動作しない場合は、ネジを緩めてください。

■ 設置後の確認

設置が完了したら、次の項目を確認してください。

	確 認 項 目		チェック
外 観	傷、汚れがないこと。		
	トップフレームがワークトップから浮いていないこと。		
電気工事	IHC-B112 (100V)	電源電圧が単相100Vになっていること。 ※電源電圧が機器に合っていないと、「E03」または「E04」が点滅します。	
		ブレーカー付き専用回路が設置されていること。	
	IHC-B122 (200V)	電源電圧が単相200Vになっていること。 ※電源電圧が機器に合っていないと、「E03」または「E04」が点滅します。	
		ブレーカー付き専用回路が設置されていること。	
		漏電遮断器が設置されていること。	
		アースが設置されていること。	
電気試験	水を入れたIH対応なべを置く。 電源を入れて動作を確認する。 ※なべを載せないで加熱を始めると、「E01」が点滅します。		

確認年月日	年 月 日	取付・設置完了確認者	印
-------	-------	------------	---

確認後は

必ず電源を切ってください。

通電により本体が熱くなりますので、完全に冷えるまで手を触れないでください。

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

通話料無料

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

工事されるかたへ

IHクッキングヒーター (ビルトインタイプ) IHC-B112 / IHC-B122

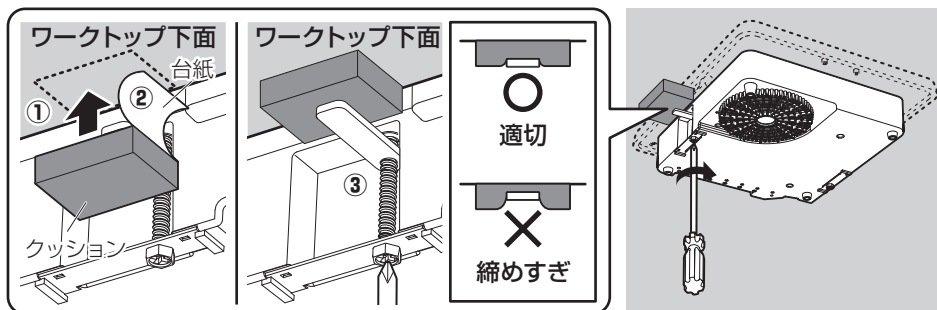
このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。

固定用クッションについて

設置するときは、固定用器具とワークトップの間にはさむ付属のクッション（2個）が必要です。

組み込みの手順で、固定用金具を締めるときに以下のようにクッションを貼り付けて設置してください。

- ①ワークトップ下側で固定用金具の当たる位置に印を付けます。（左右）
- ②付属のクッションの台紙をはがし、印を付けた箇所に貼り付けます。
- ③固定用金具がクッションに当たるようにしてねじを締めます。
※ 固定用金具がクッションと面一になる程度に締めてください。
- ④施工完了後、操作スイッチが正常に動作するか確認してください。



※ 締めすぎると本体が歪んで誤動作の原因になります。電動ドライバーなどは使用しないでください。操作スイッチが正常に動作しない場合は、ネジを緩めてください。

アイリスオーヤマ株式会社

〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ <http://www.irisohyama.co.jp/>

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)

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)

0120-311-564

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 (通話料無料)

0800-888-2600

Web からの問い合わせは

<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