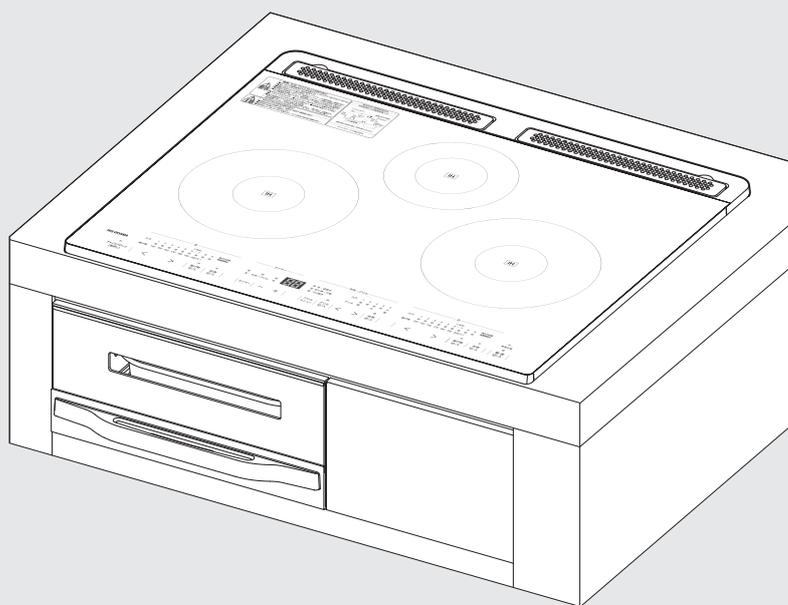


# IRIS OHYAMA

## 200V3口ビルトイン IHクッキングヒーター IHC-B3201

### 取扱説明書

室内・家庭用



#### 保証書付き(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。
- ご使用前に「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。

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

### 準備と確認

安全上の注意 .....	2
使用上の注意 .....	6
各部の名称 .....	7
IH 調理器で使えるなべ・使えないなべ .....	10

### 使いかた

使いかた	
加熱調理 (ゆでる、煮る、焼く、炒める) ...	12
タイマー .....	13
揚げ物調理 .....	15
グリルご使用時の注意 .....	18
メニュー調理 .....	20
グリル調理 (手動) .....	22
チャイルドロック .....	24
お手入れ .....	25
グリルドアの取り付け・取り外し .....	27

### こんなときには

故障かな?と思ったら .....	29
こんな表示が出たら .....	31
仕様 .....	32
保証とアフターサービス .....	33
保証書 .....	裏表紙

# 安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよくお読みいただき、正しくお使いください。  
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

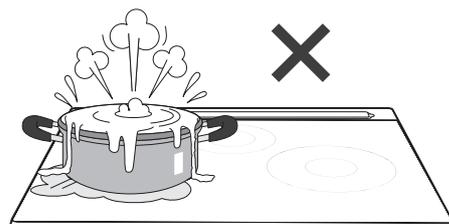


- 調理中はそばを離れない
- 予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない  
火災の原因になります。

## 汁物・水・カレーなど液体を温めるとき



- 火力を弱めにし、時々かき混ぜる  
突然沸騰して飛び散り、やけど・けがの原因になります。



## 揚げ物をするとき



- 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。



- 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。



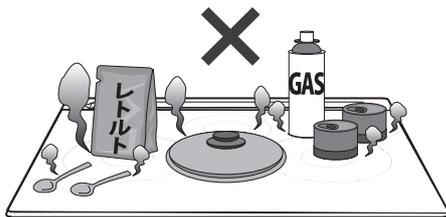
- 揚げ物ボタンで調理する
- 底に凹凸やそりのないなべを使う
- なべはヒーターの中央にのせる  
油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。
- 排気口に指を入れない
- 必ず常温（室温）の油を使用する  
他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使用しないでください。  
温度調節機能が働かず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。

## その他



- トッププレートには、なべ以外のものはのせない

- カセットコンロ、ボンベ、缶詰、湯たんぽ、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。



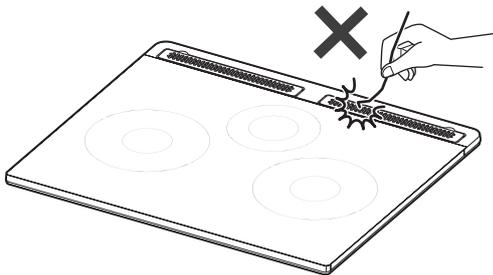
- トッププレートの上や近くに燃えやすいものを置かない  
火災・やけどの原因になります。



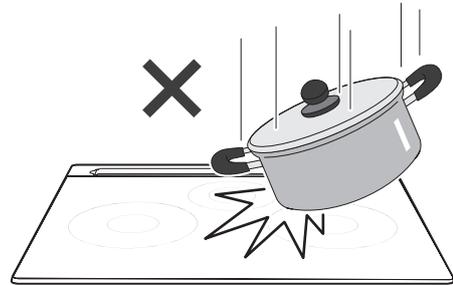
- 子どもなど取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない  
感電・やけど・けがの原因になります。



- 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。



- 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、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・感電の原因になります。

### 【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。



- 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・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。

# 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、財産の損害が発生するおそれがある内容を示しています。

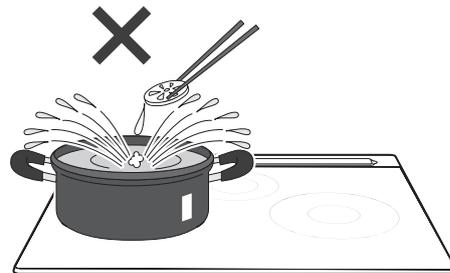
### 揚げ物をするときは



- 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。



### グリルを使用するときは



- 使用中や使用後はグリルドア（強化ガラス）に水をかけない  
高温になっているところに水をかけると割れる原因になります。

- グリルドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したり、またグリルドアに強い力を加えたりぶらさがらない  
グリルドア、グリル皿、グリル受けなどが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因になります。

- グリルドア（強化ガラス）に傷がついた場合は使わない  
強化ガラスは普通のガラスに比べ強度が高く、安全性の高いガラスですが、小さな傷でも亀裂が進行し、傷を起点として一瞬で粒状に破損する原因になります。

- 必要以上に長時間調理しない  
発煙・発火の原因になります。

- グリルドア前方にものを置かない  
発煙・発火の原因になります。

- 市販のグリルパンや焼網など付属のグリル皿以外は使用しない。また、グリル皿にはオープンシート・グリル用の石などを入れて使用しない  
脂が過熱し、発煙・発火の原因になったり、調理がうまくできなかつたりすることがあります。

- 使用中は本体から離れない



- グリル皿が破損した場合は使わない  
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。



- 使用中や使用後はレンジフードファンを使用する

- 使用中や使用後は、グリルドア、グリル皿、グリル受け、スライドバー、グリル庫内は高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う

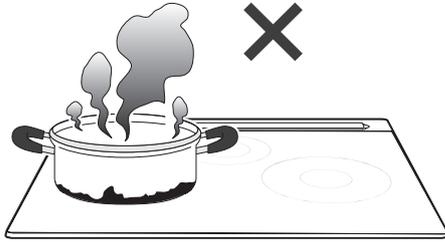
- グリル庫内とグリル皿は、魚などの脂や食品かすがたまらないよう使用のつど掃除し、定期的にお手入れをする  
続けて使用するときには、グリル庫内とグリル皿にたまった脂や食品かすを捨て、汚れをきれいに落としてください。汚れたまま使用すると発煙・発火の原因になります。

- 調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源を切る  
火災の原因になります。  
調理物が発火した場合は、炎が消えるまでグリルドアを開けないでください。空気が流れ込み、炎が大きくなります。  
また、グリルドアに水をかけないでください。グリルドアのガラスが割れることがあります。

## その他



- 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、火災・やけど・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、本製品の使用にあ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・汚れ防止シートなどを敷かない  
なべの熱で焦げたりします。



- 使用中、使用後しばらくはトップレートに触れない  
高温のためやけどの原因になります。



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



- 排気口などに油をこぼした場合は、使用しない  
発火の原因になります。油をこぼした場合は、据え付け施工店またはアイリスコールへお問い合わせください。



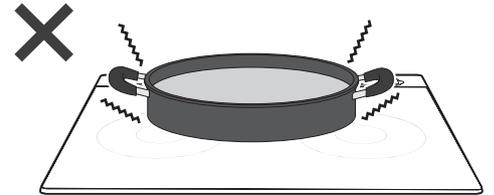
- 排気口や吸気口をふさいだり、排気口付近に手・顔・なべの取っ手を近づけない  
本体内部が過熱して火災・やけどの原因になります。



- 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。

# 使用上の注意

- 他のIHクッキングヒーターやIH炊飯器などをのせて使わないでください。
- 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・故障の原因になります。
- 操作部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。  
誤動作の原因になります。
- IHクッキングヒーターの近くに調味料・食品などや熱に弱いものをのせないでください。  
調味料・食品などが変質します。
- トップレート上のふちやかどに、ものをぶつけないでください。  
トッ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。
- 左右中央IHヒーターの加熱中に何も操作をしないと、約45分で加熱が終了します。(その後何もしないと約10分後に電源が切れます。)グリル(調理メニュー「手動」)は、約30分で加熱を終了します。
- なべの材質・形状・厚さにより、火力が調整されて弱くなる場合があります。
- 複数のヒーターやグリルを同時に使用している場合は、自動的に火力やメニューを制限します。
- 電源を入れたまま何も操作をしないと、約10分で自動的に電源が切れます。
- 総消費電力が5,800Wまでは同時に使えますが、総消費電力を超えないように自動的に火力やメニューを制限します。
  - ・火力が上げられない。「(ピピピッ)」と鳴る
  - ・ボタンを押してもスタートできない。
  - ・他のヒーターの火力を下げるか加熱を停止してから再操作してください。
- 中央IHヒーターとグリルは、同時に使用できません。
- 左IHヒーターとグリルの同時使用時、左IHヒーターの最大火力は「7」までです。
- ヒーターの火力

火力表示	1	2	3	4	5	6	7	8	9
左右 IH ヒーター	150W相当	300W	500W	700W	1,000W	1,500W	2,000W	2,500W	3,000W
中央 IH ヒーター	300W	600W	900W	1,200W	1,500W	—	—	—	—

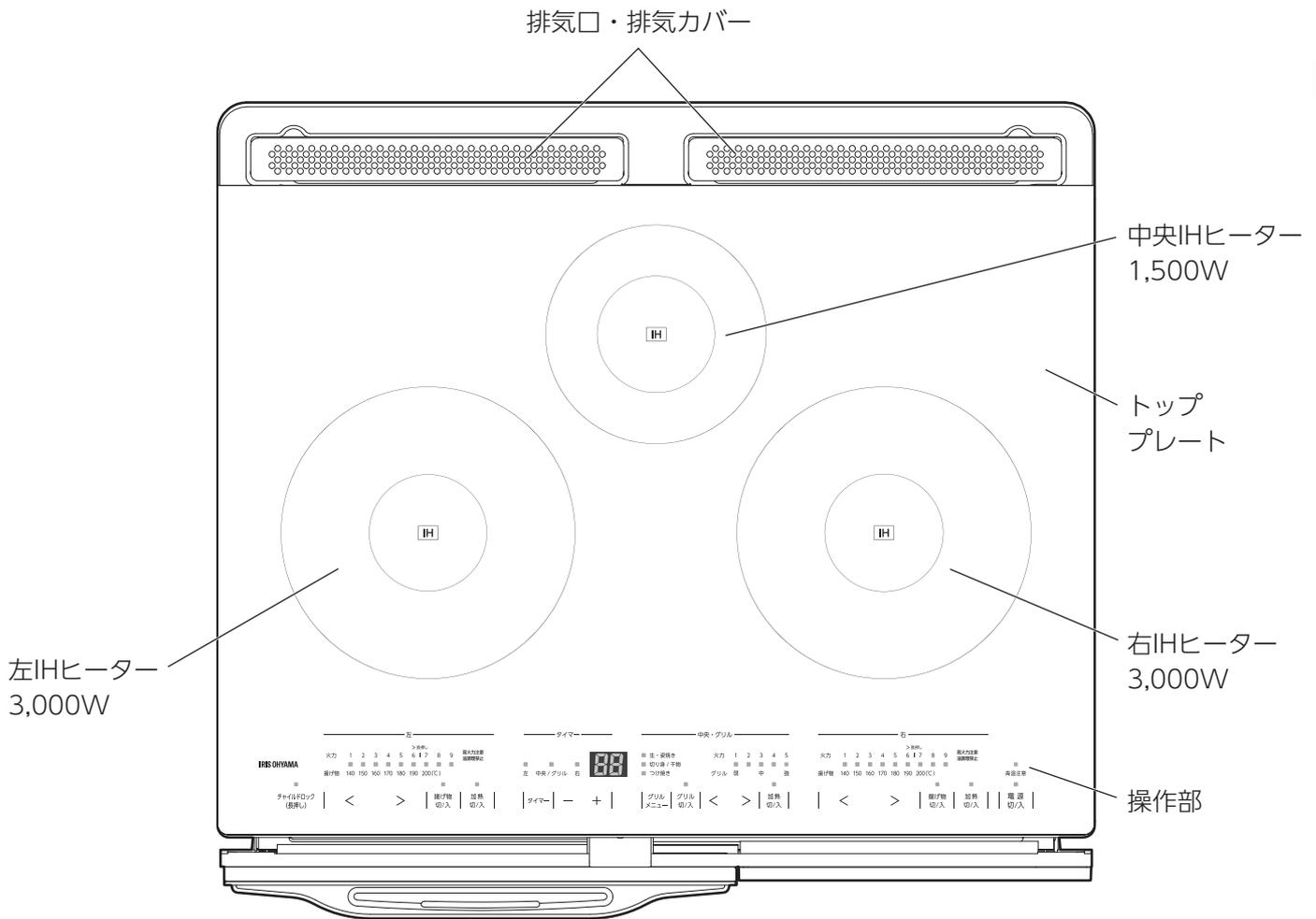
- グリルの火力 手動 弱：740W相当 中：920W相当 強：1,200W
- 揚げ物調理は1,500Wを使用します。

## 廃棄について

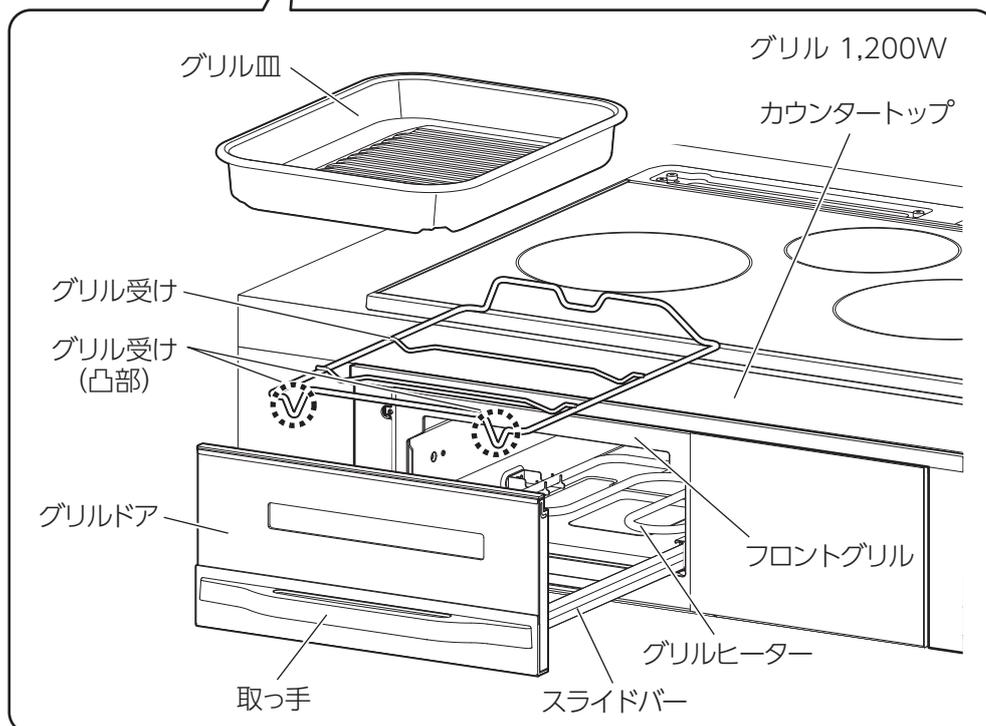
- 製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

# 各部の名称

## ■ トッププレート

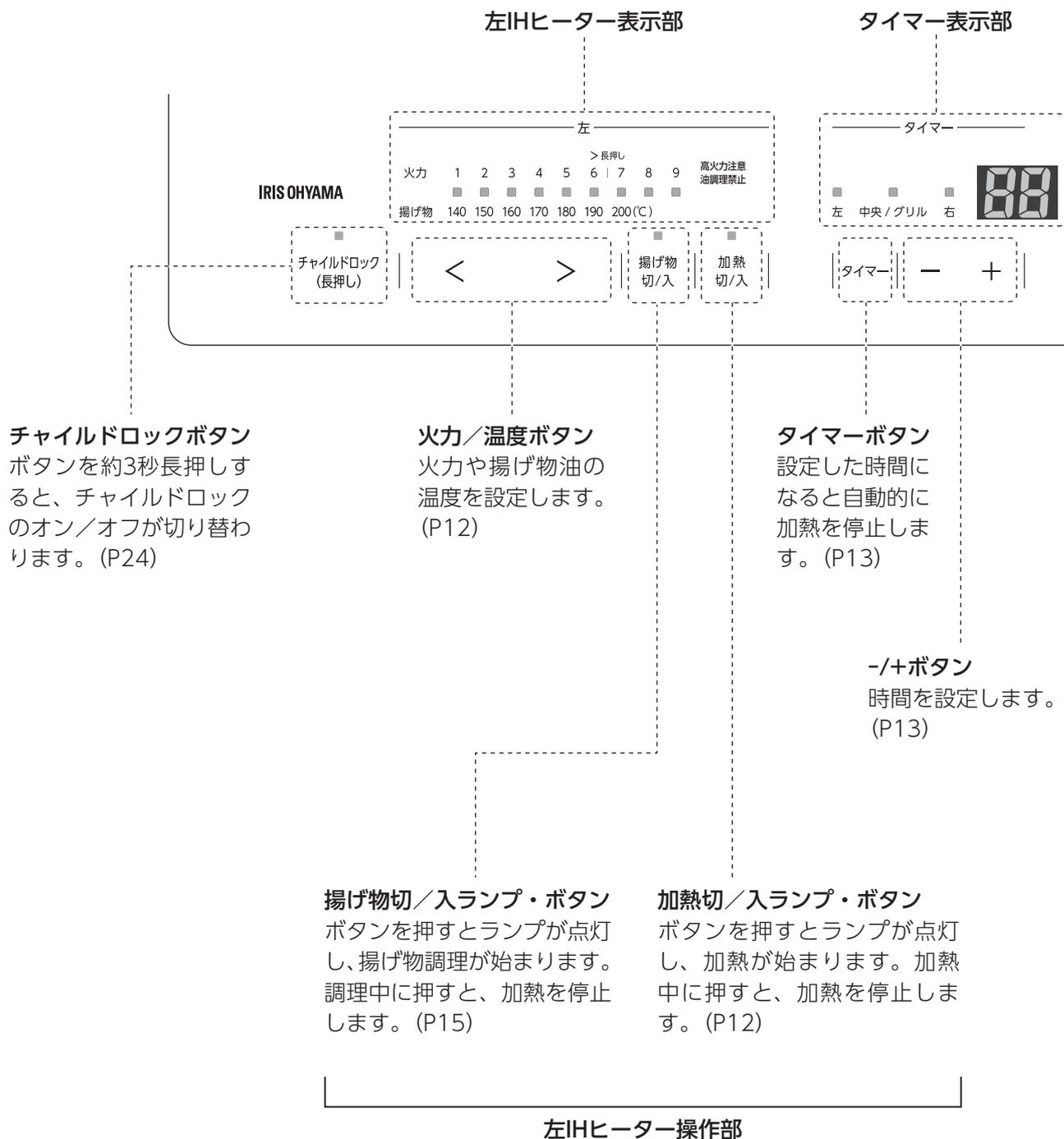


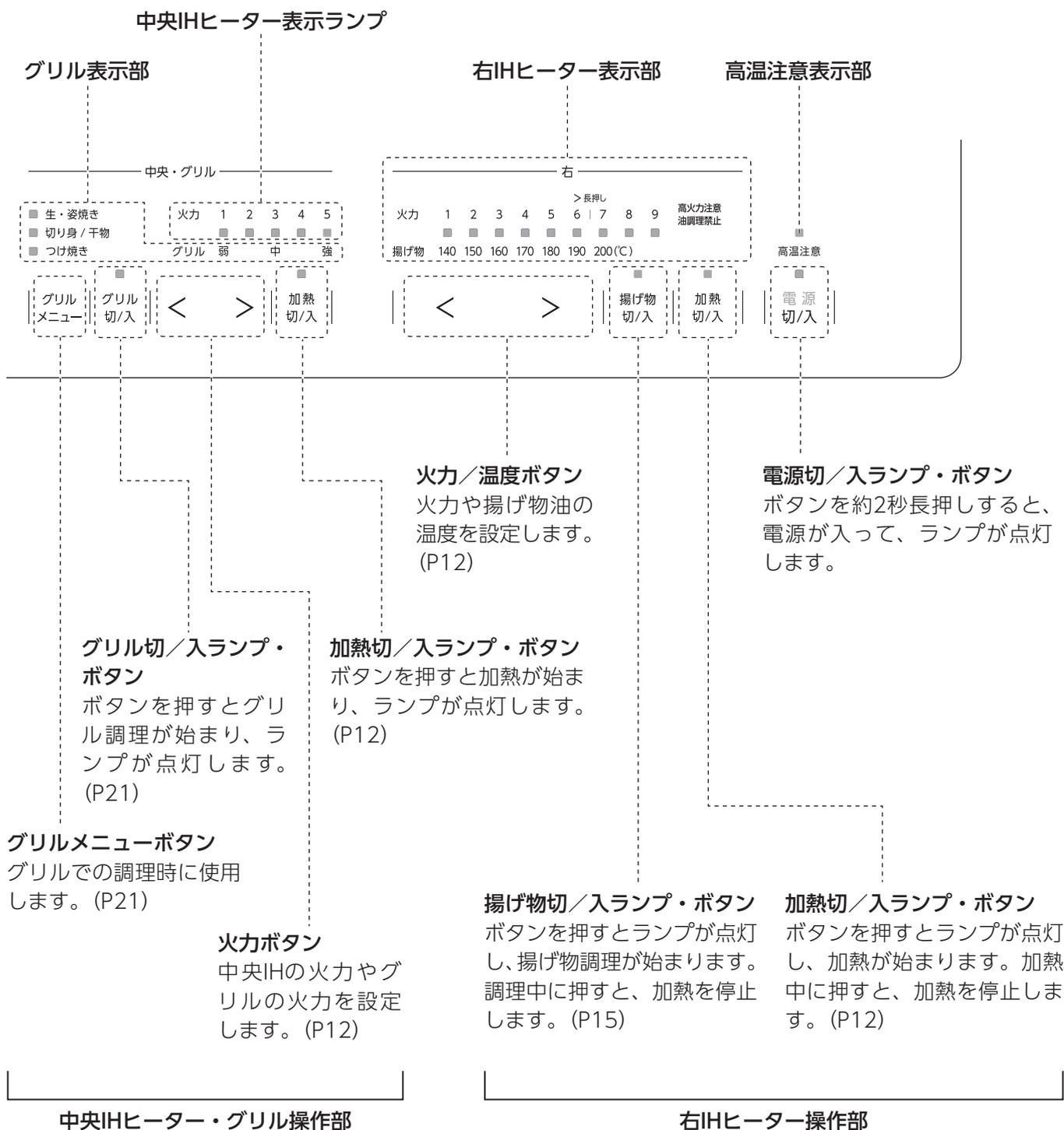
使用上の注意／各部の名称



# 各部の名称 つづき

## ■ 操作部

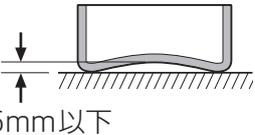
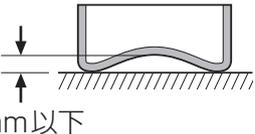
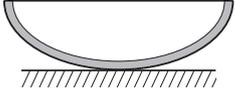
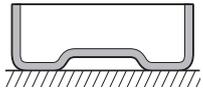
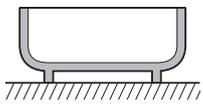




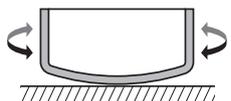
# IH 調理器で使えるなべ・使えないなべ

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原因になります。

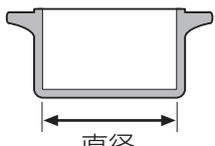
## ■ なべ底の形状

○ 使えるなべ	× 使えないなべ
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 底が平らなもの ※ 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。</li> <li>● 揚げ物調理の場合： そりが0.5mm以下のもの </li> <li>● 加熱調理の場合： そりが3mm以下のもの </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 中華なべなど底が丸いもの </li> <li>● 底に段がありトッププレートに密着しないもの </li> <li>● 底に脚があるもの </li> </ul>

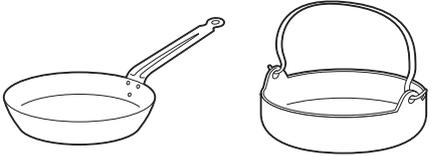
## なべ底のそりの見分けかた

<p>※ なべの底に、定規などをあてて確認してください。</p> <p>定規となべの底の間に、0.5mm 以上すき間がある→揚げ物の調理には使用できない</p> <p>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</p>	<p>※ 底が逆にそっているなべも使用できません。</p> <p>① 平らなテーブルの上になべを置き</p> <p>② なべを回したときに</p> <p>なべが回る→使用できない</p> 
--	--

## ■ 大きさ

○ 使えるなべ	× 使えないなべ
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 加熱調理の場合： 左右IH：直径12～26cmのもの 中央IH：直径12～18cmのもの</li> <li>● 揚げ物調理の場合（左右IH）： 直径18～26cmのもの </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 左記サイズより大きいもの・小さいもの</li> </ul>

## ■材質

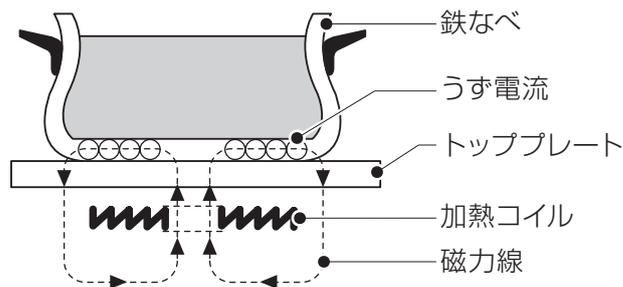
○ 使えるなべ	✕ 使えないなべ
<p>●鉄・鉄鋳物</p> 	<p>●耐熱ガラス</p> 
<p>●鉄ほうろう</p>  <p>ほうろうなべは、空だきしたり焦げつかせないようにする底面のほうろうが溶けて焼き付き、トッププレートを損傷する場合があります。</p>	<p>●陶磁器・土なべ</p>  <p>市販の土なべは「IH用」と表示されていても使わないでください。なべを認識できなかつたり、うまく加熱できない場合があります。</p>
<p>●ステンレス</p>  <p>18-0 (SUS430) など ※ 種類によっては火力が弱くなつたり、使えないなべもあります。</p>	<p>●アルミ・銅</p>  <p>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つたり、うまく加熱できない場合があります。</p>
<p>●多層鋼なべ</p> <p>※ 種類によっては加熱できない場合があります。</p>	

IH調理器で使えるなべ・使えないなべ

## ■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場合があります。

※ 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

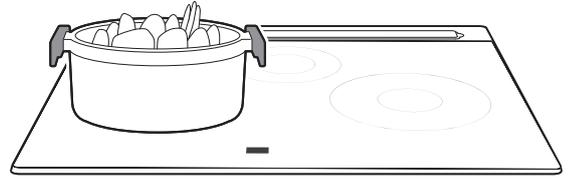
## 加熱調理（ゆでる、煮る、焼く、炒める）

左IHヒーターで説明します。

1

なべに材料を入れ、左IHヒーターの中央にのせる

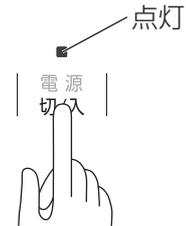
※材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。（P10～11）



2

電源切/入 を（約2秒）押す

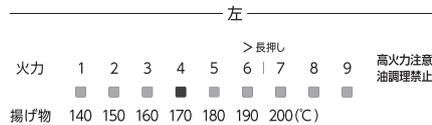
- 電源切/入 のランプが点灯します。



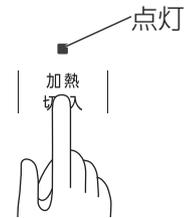
3

加熱切/入 を押す

- 加熱切/入 のランプ、火力表示ランプが点灯し、加熱が始まります。
- 左右IHの火力は「4」から始まります。
- 中央IHの火力は「2」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）



4

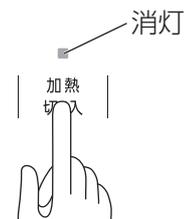
< > で火力を設定する

- 調理中でも火力を変更できます。
- ※左右IHの火力を6から7に上げるときは、>ボタンを2秒以上長押ししてください。

5

調理が終わったら、加熱切/入 を押して加熱を停止する

- 続けて使用しない場合は、電源切/入 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10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 タイマー

## タイマーを使用するには

加熱調理中に「タイマー」を複数回押して、タイマー設定したい加熱中のIHまたはグリルを選択します。「**— +**」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。

左、右、中央IH	火力1～5は1分～9時間 火力6～9は1分～60分
グリル手動（強、中、弱）	1分～30分
1分～30分	1分単位
30分～60分	5分単位
1時間～9時間	1時間単位

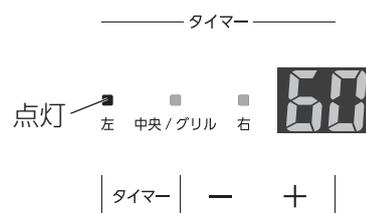
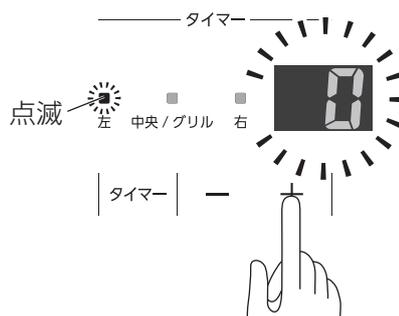
※「**— +**」を長押しすると、連続で表示が変わります。

「**— +**」操作後約3秒経過すると表示部が点灯に切り替わり、タイマー動作を開始します。

- タイマー使用中でも火力は調節できます。
- タイマー調理中にタイマーを取り消すときは、もう一度「**タイマー**」を押してください。
- 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。

### ポイント

- 同時に複数のタイマーを設定することはできません。
- 左右IHヒーターの揚げ物調理には、タイマーを設定することができません。
- グリル調理メニュー「生・姿焼き」「切り身・干物」「つけ焼き」のグリルには、タイマーを設定することができません。
- グリル（調理メニュー「手動」）は切り忘れ防止機能（約30分）を優先しますので、加熱途中での設定では最大時間が短くなります。



# 使いかた タイマー つづき

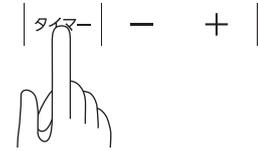
## タイマーを取り消すには

| タイマー | を押してください。

- タイマーが取り消されます。
- タイマーを取り消しても、加熱は停止しません。

———— タイマー ————

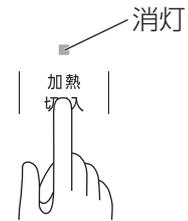
■ ■ ■  
左 中央/グリル 右



## タイマー調理を停止するには

- | 加熱  
切/入 | を押して加熱を停止してください。

- タイマー調理中はIHヒーターの切り忘れ防止機能(約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してください。



# 使いかた

## 揚げ物調理

左IHヒーターで説明します。



### 警告

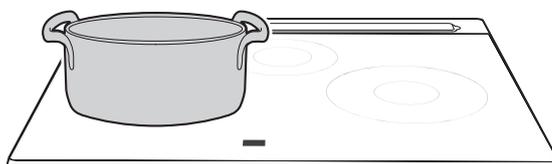
揚げ物調理の際は、以下のことをお守りください。温度調節機能が働かず、火災の原因になります。

- 加熱ボタンを使用して揚げ物調理は絶対にしないでください。
- 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のせてください。
- 市販の汚れ防止シートなどは使用しないでください。
- なべ底・トップ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。

## 1

なべに油を入れ、左IHヒーターの中央にのせる

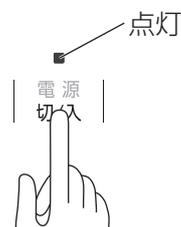
- 材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。(P10～11)



## 2

電源切/入を（約2秒）押す

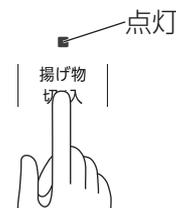
- 電源切/入のランプが点灯します。



## 3

揚げ物切/入を押す

- 揚げ物切/入のランプが点灯し、揚げ物油の温度表示の180℃のランプが点滅して、予熱が始まります。



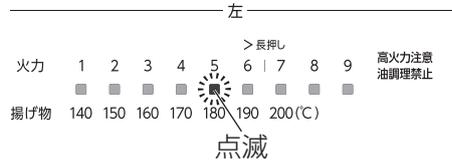
※揚げ物調理中に何も操作をしないで約45分経過すると、加熱を停止します。(切り忘れ防止機能)

※揚げ物調理中はタイマーは使用できません。

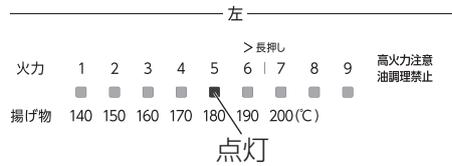
### 4

#### < > | で温度を設定する

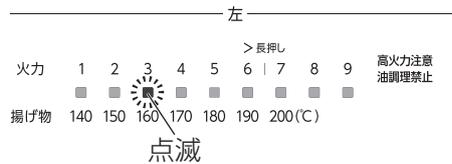
- 油の温度は7段階「140～200℃」に設定できます。
- 予熱中も油の温度設定は変更できます。



- 油が設定温度に達すると、揚げ物油の温度表示が点滅から点灯に切り替わります。



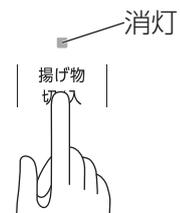
- 油の温度が下がると、再度加熱が始まり、油が設定温度に達するまで、揚げ物油の温度表示が点滅します。
- 油の温度設定を変更すると、油が設定温度に達するまで、揚げ物油の温度表示が点滅します。



### 5

#### 調理が終わったら、揚げ物切/入 | を押して調理を停止する

- 続けて使用しない場合は、電源切/入 | 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10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

## グリルご使用時の注意

グリル皿とグリル受けは、必ずセットしてから使います。

### グリル皿

グリル皿を使い始める前に、薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、乾いたふきんで水気をしっかりふき取ってください。

グリル皿は、水受けを手前にして、グリル受けの上にセットしてください。

グリルヒーターに直接のせないでください。

### グリル受け

グリル受けは、凸部を手前にして、スライドバーの角穴にセットしてください。



### 警告

- 排気口・排気カバーの上にふきんやなべ、アルミ箔などを置いてふさがない。排気口・排気カバーをふさぐと、本体周辺の異常過熱や破損の原因になります。また、グリルドアから煙がもれたり周囲や下側に露がつく場合があります。



### 注意

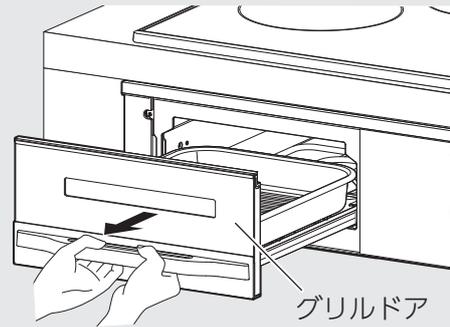
- グリルドアを閉めるときは、グリルドアを押し込んだ後、取っ手をもう一度押してフロントグリルに密着させてください。  
グリルドア周辺から煙や水蒸気もれる場合があります。
- 連続してご使用になる場合はグリル庫内の温度を下げてから調理し、グリル皿の汚れをきれいにする。  
庫内の温度が高いまま調理すると温度センサーが正しく働かず、早めに調理が終了したり、調理時間が長くなったりします。調理がうまくできあがらない場合もあります。
- 換気扇を使用する。  
調理中、排気口から煙が出ます。
- 調理中、グリルドアがくもったり、周りに露が付いたりすることがあるので、調理後周りに付いた露はふきんでふき取る。
- グリル皿は使うたびにお手入れをする。  
また、グリル庫内やヒーターに付着した食品かすは、次の調理前に取り除く。  
汚れたまま使用すると発煙・発火の原因になります。
- グリルドアの取っ手の下側が熱くなるので注意する。  
長時間グリルを使用すると、取っ手が熱くなる場合があります。
- 市販のグリルパンや焼網など付属のグリル皿以外は使用しない。また、グリル皿にはオーブンシート・グリル用の石などを入れて使用しないでください。  
脂が過熱し、発煙・発火の原因になったり、調理がうまくできなかつたりすることがあります。
- グリル皿はオーブンレンジなどの他の調理器具や直火では使わないでください。
- グリル皿は急な冷却をしないでください。
- 落としたり、強い衝撃を与えないでください。  
破損・変形の原因になります。
- 調理後に調理物を入れたまま放置しないでください。  
変色・腐食の原因になります。
- 金属製のへら、ナイフ、フォークなど、端の尖ったものは使わないでください。  
表面処理を傷める原因になります。
- たわし・スポンジのナイロン面（かたい面）でこすらないでください。  
表面処理に傷がついたり、はがれたりすることがあります。
- 調理の途中でグリルドアを開けないでください。  
上手に調理ができません。また、カウンタートップを焦がしたり、本体の上部が異常に過熱され、やけどの原因になります。
- もちはヒーターに触れるので焼かないでください。  
焼く場合は、フライパンで左右IHでは火力2～6で様子を見ながら焼いてください。



## 注意

### グリルドアを開閉するときは

- グリルドアは、取手の中央部を持ち、スライドバーを水平に保つように持ち上げながらゆっくりと開閉する。
- 調理物を取り出すときは、はしやトングなどを使用し、高温部に触れないようにしてください。



## ポイント

- ・加熱してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されにおいや煙が出ることがあります。
- ・調理直後にグリルドアを引き出すと、煙が前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いた後は、30秒程度待ってから引き出してください。

## グリル皿について

- ・調理中や調理後は、熱を通しにくいなべつかみやミトンなどを使ってください。
- ・熱に弱い化繊や熱が伝わりやすい薄いふきんなどは使わないでください。

- 調理終了後の、仕上がり確認やグリル皿を取り出す場合は、グリル皿などグリル周辺が熱くなっているため、やけどに注意する  
やけどの原因になります。
- グリル皿は、傾けすぎると調理物や調理物から出た脂などがこぼれるおそれがあるので、傾けすぎないように、ゆっくりと手前から取り出す  
こぼれた場合は、やけどに注意してふき取ってください。
- アルミホイルを使う場合は、ヒーターに触れないようにする  
ヒーターに触れると発火の原因になります。

# 使いかた

## メニュー調理

グリルにはいくつか自動調理のメニューを用意してあります (P9)。メニュー調理では、コースに合わせて火加減や時間を設定して焼き上げます。

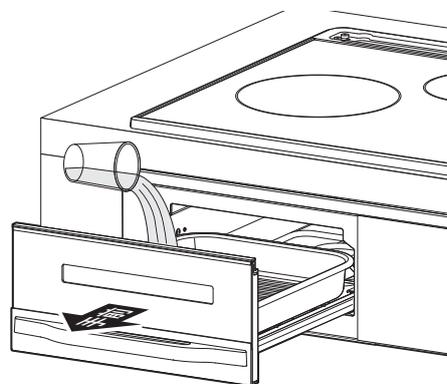
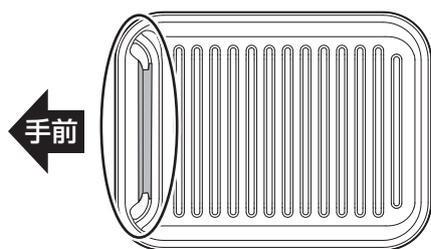


### 注意

- グリル調理の際は、以下のことをお守りください。やけど・発煙・発火の原因になります。
- 調理物は必ずグリル皿にのせて調理してください。
  - 使用中、使用後しばらくは、グリルドア・グリル皿・グリル受け・グリルヒーター・排気口に触れないでください。
  - グリル部に水以外のもの（クッキングペーパー・グリル石など）を入れて使用しないでください。
  - 調理後は、発煙・発火を防ぐために、調理くずや油分を取り除いてください。
  - 調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源を切り、炎が消えるまでグリルドアを開けないでください。空気が流れ込み、炎が大きくなります。  
また、グリルドアに水をかけないでください。グリルドアのガラスが割れることがあります。

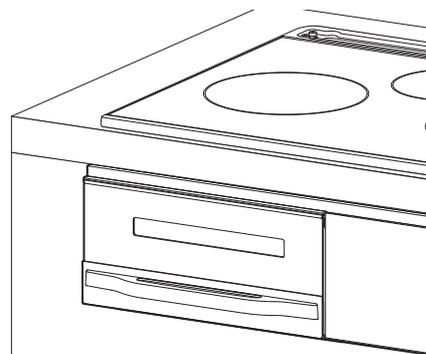
1

表面をしっかりと仕上げたい場合は、グリル皿の手前に水10mLを入れる



2

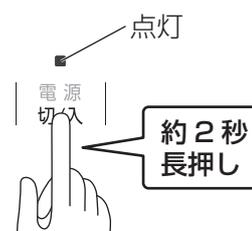
調理物をグリル皿の中央にのせ、グリルドアを奥まで確実に閉める



3

電源 | 電源 | を (2秒以上) 押す

- ・電源ランプが点灯します。



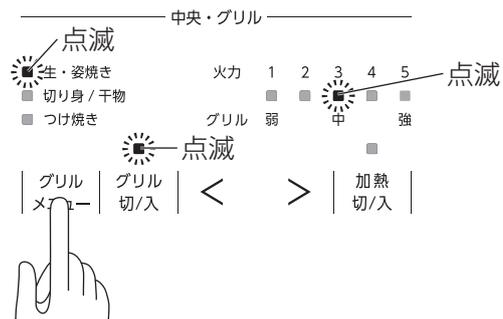
# 4

## グリルメニュー | でメニューを選択する

・グリルランプ・火力表示ランプ (中)・メニューランプが点滅します。

※グリルメニューは | グリルメニュー | を押すごとに生・姿焼き → 切り身 / 干物 → つけ焼き → メニュー選択解除と切り替わります。

※一定時間何も操作をしないと、グリル調理は取り消されます。



# 5

## 必要なときは、| < > | で火力を選択する

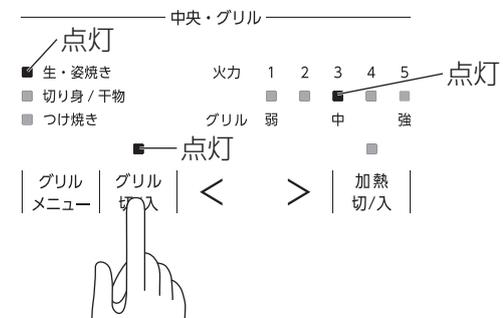
# 6

## グリル切/入 | を押して調理を開始する

・グリルランプと火力表示ランプとメニューランプが点滅から点灯に変わります。

※調理が終了すると、自動で加熱が停止します。

※メニュー調理のときは、タイマーは使用できません。自動で残り時間が表示されます。



# 使いかた

## グリル調理（手動）

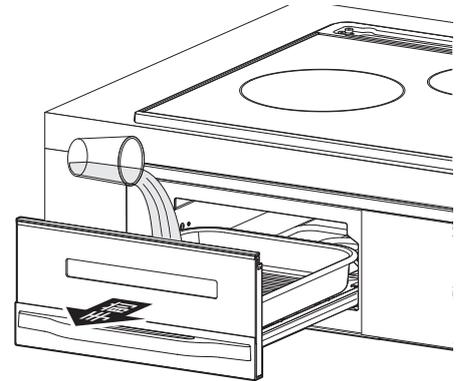
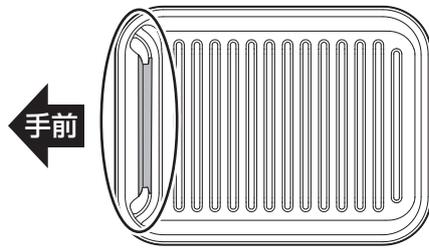


### 注意

- グリル調理の際は、以下のことをお守りください。やけど・発煙・発火の原因になります。
- 調理物は必ずグリル皿にのせて調理してください。
  - 使用中、使用後しばらくは、グリルドア・グリル皿・グリル受け・グリルヒーター・排気口に触れないでください。
  - グリル部に水以外のもの（クッキングペーパー・グリル石など）を入れて使用しないでください。
  - 調理後は、発煙・発火を防ぐために、調理くずや油分を取り除いてください。
  - 調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源を切り、炎が消えるまでグリルドアを開けないでください。空気が流れ込み、炎が大きくなります。また、グリルドアに水をかけないでください。グリルドアのガラスが割れることがあります。

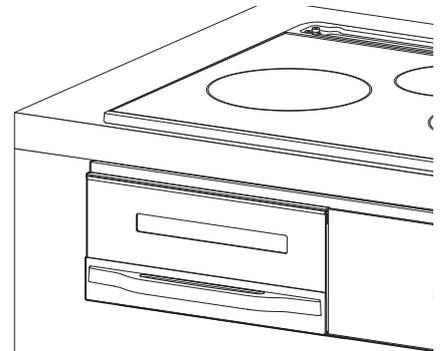
1

表面をしっかりと仕上げたい場合は、グリル皿の手前に水10mLを入れる



2

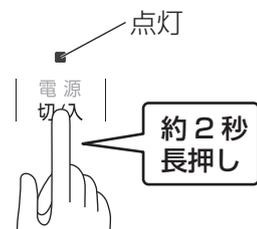
調理物をグリル皿の中央にのせ、グリルドアを奥まで確実に閉める



3

電源切/入を（2秒以上）押す

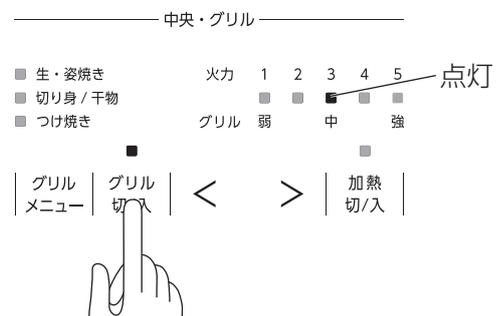
- ・電源ランプが点灯します。



4

グリル切/入を押して加熱を開始する

- ・グリルランプ・火力表示ランプ（中）が点灯して加熱を開始します。
- ※左右IHヒーターの合計が4,500Wを超えて使用しているときは、グリルは使えません。
- ※グリル調理は開始後約30分で終了します。



## 5 | < > | で火力を調節する

- 火力ボタンで選んだ火力が点灯します。
- ※ 火力の調整は、調理開始後いつでも変更できます。

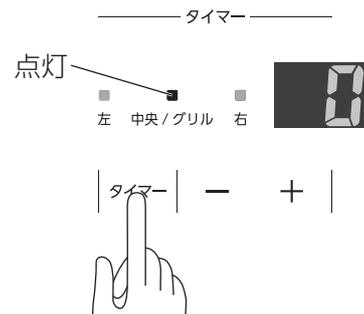
## 6 調理が終わったら、**グリル 切/入** を押して加熱 を終了する

### タイマーを使用するときは

調理開始後、**タイマー** を押して、中央/グリルを選択する

**タイマー** を押すと、**00** が表示されます。さらに **- +** を押すと、1分単位で30分まで設定できます。

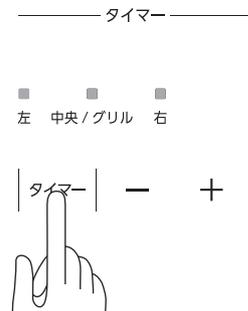
**00** の表示中に、一定時間何も操作をしないと、タイマーは取り消されます。



### タイマーを取り消すには

**タイマー** を押すとタイマーが取り消されます。

- タイマー設定を取り消しても、加熱は停止しません。



### タイマー調理を停止するには

**グリル  
切/入** を押して加熱を終了してください。

### グリル調理のコツ

- 魚を焼く場合は、尾・ひれに塩（化粧塩）をつけたり、アルミホイルをかぶせると、焦げたり形がくずれたりするのを防げます。
- 身の厚いものは、切れ目を入れて焼くと、火の通りが良くなります。
- 直接ヒーターに触れるような食材は、切ってから焼いてください。
- 調理物はできるだけ大きさをそろえてください。
- 焼くと反るもの（イカ・アナゴなど）は、切れ目を入れたり串を通して、直接ヒーターに触れないようにしてください。
- 食材の量や形状、温度などによって仕上がりは異なります。お好みに合わせて焼き時間と火力を調整してください。

# チャイルドロック

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、**チャイルドロック (長押し)** 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、チャイルドロックランプが点灯します。

- チャイルドロックをかけると、**電源 切/入** 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、**チャイルドロック (長押し)** を約3秒押してください。

- チャイルドロックが解除され、チャイルドロックランプが消えます。

# お手入れ



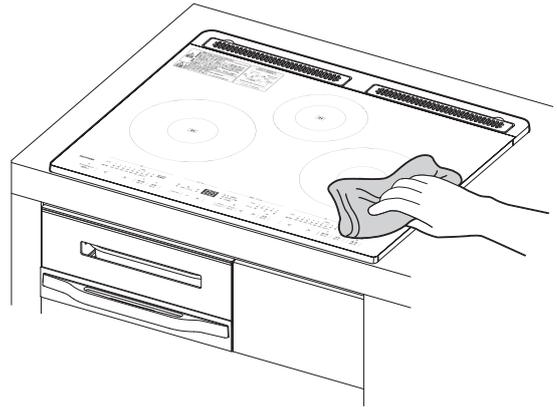
## 注意

- 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。
- 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。
- 水洗いはしないでください。
- ご使用のたびにお手入れをしてください。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。

## 本体・トッププレート・グリル庫内

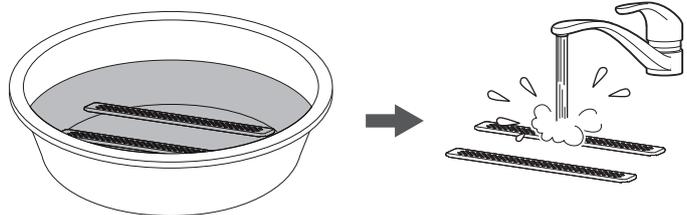
### 軽い汚れは絞ったふきんでふき取る

- 油汚れは、薄めた台所用中性洗剤をふきんにしみ込ませてふき取ります。
- トッププレートの取れにくい汚れは、液体タイプのみがき粉をつけ、丸めたラップでこすり取ります。



## 排気カバー

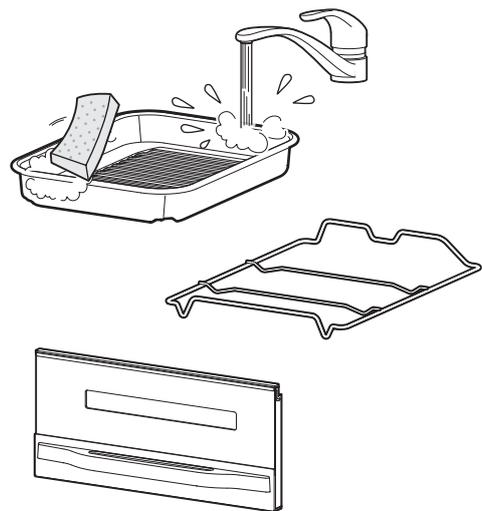
- 中性洗剤で浸け置き洗いしてください。
- 変形させないように注意してください。
- 目詰まりしたまま使用しないでください。



## グリル (グリルドア・グリル皿・グリル受け)

- 扉をスライドバーから取り外してグリルドア・グリル皿・グリル受けを洗剤で浸け置き洗いしてください。
- 油汚れは、薄めた台所用中性洗剤とスポンジを使って洗ってください。
- グリル庫内に落ちた食品かすなどは、グリル庫内が冷えてから手袋などをして取り除いてください。手が届かない部分は、割りばしに布を巻くなどしてふき取ってください。

※グリル庫内の金属や突起などでけがをしないようにご注意ください。



# お手入れ つづき

## グリル庫内クリーニング（においを軽減する）

グリル庫内のにおいが気になるときは、グリル庫内を空焼きしてください。グリル庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます（汚れは除去できません）。グリル庫内の油汚れを乾燥させないと腐食して故障の原因になります。

①グリル皿、グリル受けを洗った後、本体にセットして、グリルドアを確実に閉めます。

②  を2秒以上押し電源を入れます。（ランプが点灯します）

③  を押しグリル加熱を開始します。

④  を押しタイマー時間を20分に設定します。

⑤  を押し強を選択します。

⑥ 20分後、加熱が停止して庫内クリーニングが終了します。

続けて使わないときは  を押し、電源を切ります。（ランプが消灯します）

- 途中で中止したいときは  を押します。
- グリル庫内の温度が高い間は「高温注意」表示をします。
- 電源を切っても温度が下がるまで表示します。



### 注意

- クリーニング中は、グリル庫内の油を焼き切るため煙が出る場合があります。必ず換気扇を使用してください。
- グリル庫内に落ちた食品かすなどは、グリル庫内が冷えてから手袋などをして取り除いてください。また、手が届かない庫内部分は、割りばしなどに布を巻き、ふき取ってください。
- グリル庫内は金属部が数多くありますので、やけどやけがに十分注意してください。

# グリルドアの取り付け・取り外し

## ■グリルドア、グリル皿、グリル受けの取り外しかた

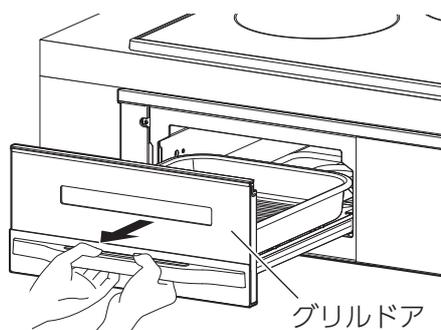


**注意**

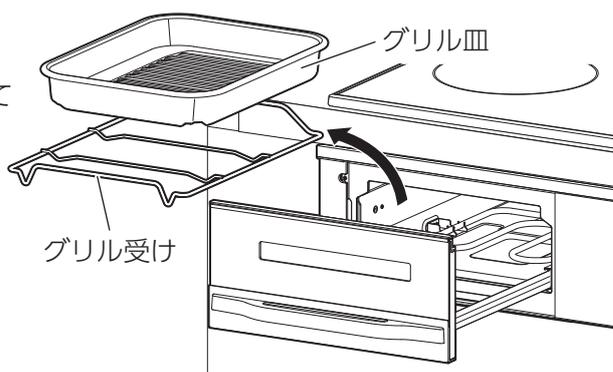
●グリルに脂や汁がたまっている場合は、こぼれないように両手でゆっくり持ち上げて、注意して手前から取り出してください。

●スライドバーについた汚れは、取り除いてください。(汚れたまま放置するとさびの原因になります)

- 1** グリルドアの取っ手を両手でしっかり持ち、止まるまでゆっくり引き出す



- 2** グリル皿、グリル受けをはずす  
※グリル皿内の脂などをこぼさないように注意してください。

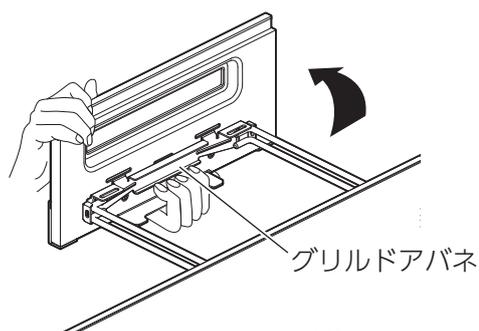


- 3** グリルドアを手でささえ、取っ手の下側に手をまわし、グリルドアバネを軽く引き下げる

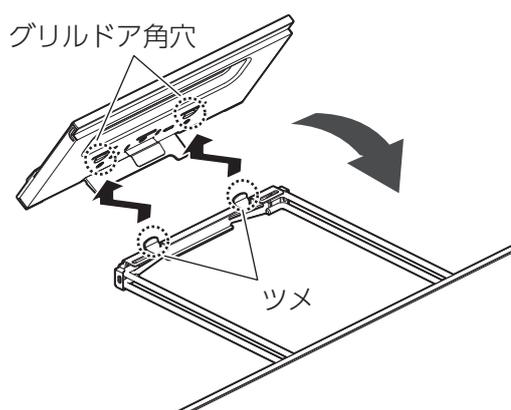


**注意**

●グリルドアバネを引き下げずにグリルドアを押し倒してはまずさないでください。グリルドアが破損したり変形することがあります



- 4** グリルドアを本体側へ倒すようにし、左右2箇所のツメをはずす



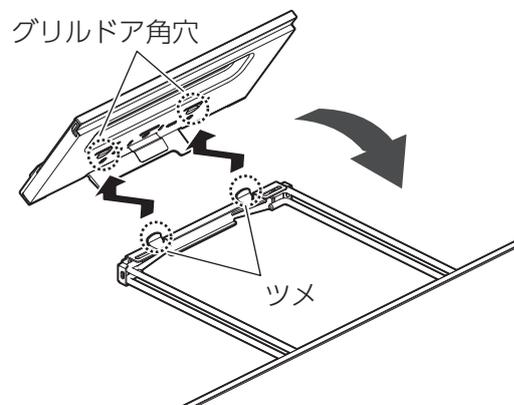
# グリルドアの取り付け・取り外し

つづき

## ■グリルドア、グリル皿、グリル受けの取り付けかた

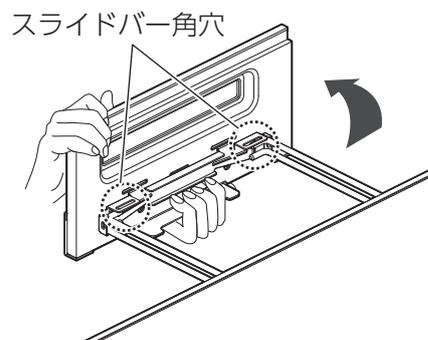
●スライドバーについての汚れは、取り除いてください。(汚れたまま放置するとさびの原因になります)

- 1 グリルドアを本体側へ倒すようにし、スライドバー側のツメ2箇所をグリルドア下部の角穴に差し込む



- 2 グリルドアを手でささえ、垂直に起こしながらはめ込む

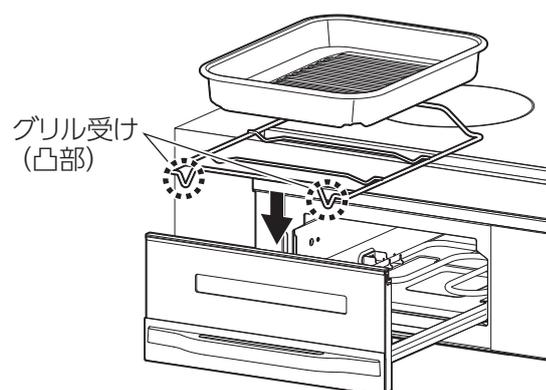
・カチッと音がしてグリルドアが固定されます。



- 3 グリル受け、グリル皿をのせる



●スライドバー側の角穴とグリル受け(凸部)を合わせる



- 4 グリルドアをフロントグリルにあたるまで静かに押して閉める

# 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	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いない →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。(P24)
使用中に電源が切れた	● <b>電源 切/入</b> 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 <b>電源 切/入</b> 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、タイマーを使用してください。(P13) →揚げ物調理中はタイマーは使えませんので、再度操作をしてください。
タイマーが使えない	● <b>揚げ物 切/入</b> を使って調理している →揚げ物調理ではタイマーは使えません。
	● <b>グリル 切/入</b> を使って調理している →グリルメニュー調理では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 →予熱時間が長い場合など、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もとに戻ります。
調理中に「ブーン」 または 「ジー」という音がする	●冷却ファンが動作している(「ブーン」という音がする) →異常ではありません。そのままご使用ください。
	●なべの種類によって出る共振音が鳴っている(「ジー」という音がする) →異常ではありません。なべの位置をずらしたり、のせ直したり、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0.5mm以下で、へこみのないなべを使用してください。(P10)

# 故障かな？と思ったら

つづき

状態	処置
グリルのヒーターがついたり消えたりする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●自動的に温度調節している →異常ではありません。そのままご使用ください。</li> </ul>
ヒーターの火力が上がらない ヒーターが使えない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●左右中央IHヒーターを同時に使用している →左右中央IHヒーターを同時に使用する場合は、総消費電力5,800Wを超えないよう火力を自動的に調整します。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●グリルを使用している →グリルの使用中は、定格電力を超えないように、グリルを優先して、左右IHヒーターの火力を自動的に調整します。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●なべ底の温度が上がっている →予熱時間が長い場合など、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もとに戻ります。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●左右IHヒーターの火力が6から7に上がらない →7に上げるときは&gt; ボタンを2秒以上長押ししてください。</li> </ul>
グリルが使えない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●左右IHヒーターの消費電力の合計が4,500Wを超えている →左右IHヒーター使用時にグリルも使用する場合、定格電力を超えるときは、グリルが使えません。左右IHヒーターの火力を下げてみてください。</li> </ul>
グリルドアから煙がもれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●扉が奥まできちり閉まっていない →扉を奥まできちり閉めてください。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●グリル調理を途中で止めたり、停電したりすると、扉から煙がもれることがある →異常ではありません。</li> </ul>
グリル調理中排気口から煙が出る	<ul style="list-style-type: none"> <li>●前回の調理のときに付着した油などから発煙する場合がある →異常ではありません。そのままお使いください。 →調理後は毎回お手入れしてください。</li> </ul>
電源を入・切するときや使用中に「カチカチ」と音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源を入・切するときや使用中に内部電気部品のスイッチの動作音がします →異常ではありません。そのままお使いください。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●グリル加熱や左右IHヒーターの火力1（150W相当）はヒーターを入・切するので、入・切音がします →異常ではありません。そのままお使いください。</li> </ul>
魚がうまく焼けない (生焼け・焦げる)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●メニュー調理の終了前に取り出している →メニュー調理では、調理終了時にうまく焼けるように設定されています。終了するまでお待ちください。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●メニュー調理を途中で止めて、再びメニューで調理している →途中まで焼いたものを再度調理するときは、手動で調理してください。</li> </ul>

## 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**

●ご自分で分解・修理・改造をしないでください。

# こんな表示が出たら

調理中異常があると以下のように安全機能が働きます。

タイマー表示部	安全機能	対応
E1	なべなし検知機能／ 小物検知機能	使えないなべを置いて加熱をした場合、なべをのせないで加熱をした場合、スプーンなど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、本体が冷めるのを待ってから使用してください。
E5	トップレート 過熱防止機能	トッ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、トップレートが冷めるのを待ってから使用してください。
E6	揚げ物なべ 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。 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

型番	IHC-B3201	
電源	単相200V (50 / 60Hz共用)	
定格消費電力	5,800W	
製品寸法(本体)	幅599×奥行562×高さ235mm	
製品重量	21.8kg	
電源コード	長さ70cm 3芯キャブタイヤケーブル	
電源プラグ	2極 接地極付 250V 30A	
使用可能なべ径	加熱調理	左右IH：直径12～26cm 中央IH：直径12～18cm
	揚げ物調理	直径18～26cm(左右IH)
左右IHヒーター	3000W (150W相当～3.0KW9段階)	
中央IHヒーター	1500W (300W～1.5KW5段階)	
ヒーター (グリル)	上：シーズヒーター 1.2kW 下：シーズヒーター 1.2kW (上下 交互通電)	

※ 商品の仕様は予告なく変更することがあります。

## ■ 消耗品について

材料のこびりつきがひどい場合は、グリル受け皿、グリル受けを買いかえてください。

- IHC-B3201用グリル受け皿
- IHC-B3201用グリル受け

※ 使用頻度や調理の内容によって交換時期は変わりますので、汚れなどの付き具合によってご判断ください。

## 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。

# 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。

長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！	
<b>愛情点検</b> 	<p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● ボタンを押しても、運転しないときがある</li><li>● 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</li><li>● 電源コードに破れがある</li><li>● トッププレートにひびが入った</li><li>● その他の異常や故障がある</li></ul> <p>▶ <b>ご使用中止</b></p> <p>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。</p>

# ◆ MEMO ◆



# 200V 3口ビルトインIHクッキングヒーター IHC-B3201

## 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 ※ 年 月 日		保証期間 お買い上げ日より：1年間 ※付属品を除く
お客様	お名前	住所・店名
	ご住所 〒 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

- 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およ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かぎりです。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。
  - 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障および損傷
  - お買い上げ後の落下などによる故障および損傷
  - 火災、地震、その他の天災地変による故障および損傷
  - 一般家庭用以外（例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および損傷
  - 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および損傷
  - 本書の提示がない場合
  - 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）、およ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 <https://www.irisohyama.co.jp/>

### お客様サポート

24時間365日  
Web即時回答サービス



### 専用パーツのご購入

アイリスオーヤマ  
公認通販サイト



製品に関する  
お問い合わせ  
(通話料無料)

**アイリスコール 0120-311-564**

9:00～17:00(年末年始・会社都合による休日を除く)

修理に関する  
お問い合わせ  
(通話料無料)

**修理専用コール 0800-170-7070**

9:00～17:00(年末年始・会社都合による休日を除く)

●お問い合わせの際は、製品の型番をお調べいただき、取扱説明書・ご購入履歴のわかるもの・メモのご用意をお願いします。