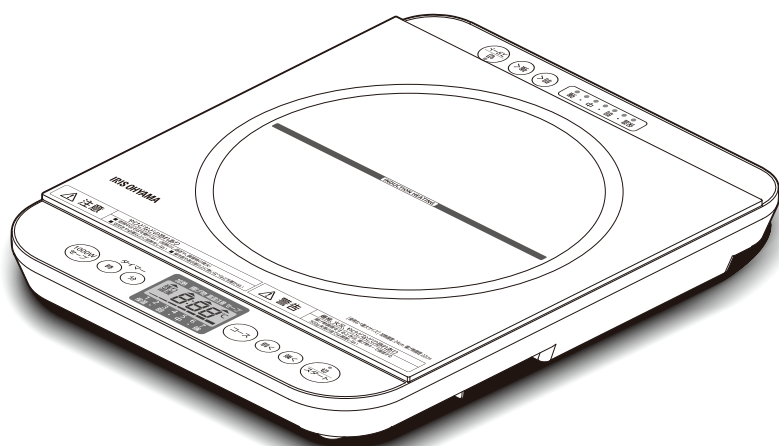


卓上IHコンロ [対面操作式]

IHC-T61

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。
- 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。

もくじ

ご使用前に

安全上の注意	2
使用上の注意	5
各部の名称	7

取り扱いかた

IH調理器で使えるなべ・使えないなべ.....	9
使いかた ゆでる、煮る、焼く、炒める.....	11
使いかた タイマー調理.....	12
使いかた 揚げ物.....	13
使いかた 1000Wセーブ.....	15
お手入れ.....	15

こんなときには

故障かな?と思ったら.....	16
仕様.....	18
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。

電源プラグ・電源コードは正しく使う



- 電源プラグのほこりは定期的に取り
ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災・感電の原因になります。
- 電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む
ショートによる火災・感電の原因になります。
- 電源は交流100V、定格15A以上のコンセントを単独で使う
発火・火災の原因になります。



プラグを抜く

- お手入れや点検、移動の際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く
- 使用後は電源スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜く
感電・けが・火災の原因になります。
ただし、使用後1分は冷却ファンが動作しているため、電源プラグを抜かないでください。



ぬれ手禁止

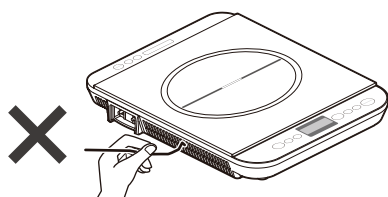
- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
感電・やけど・けがの原因になります。



- 電源コードをたばねて通電しない
過熱してやけどや火災の原因になります。
電源コードは、必ずのぼして使用してください。
- 電源コードを傷つけない
- 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない
傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重い物を載せる、挟み込むなどしないでください。
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
ショートによる火災・感電の原因になります。
電源コードが破損したときは、修理専用コールへお問い合わせください。
- 乳幼児にプラグをなめさせない
けがや感電の原因になります。



- 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。



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。修理については、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。

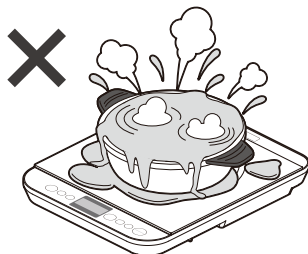


- 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない
感電・けが・やけどの原因になります。

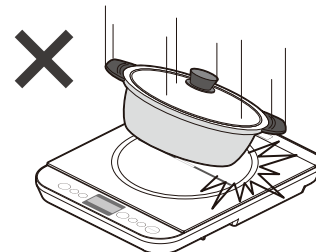
汁物・水・カレーなど液体を温めるときは



- 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。



- トッププレートに強い衝撃を与えない
上に乗ったり、ものを落としたりしないでください。ひびが入ったり、割れたりすると、感電・火災・けがの原因になります。



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。
- 揚げ物コースで調理する
- 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
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。



- トッププレートに、なべ以外のものを載せない
 - 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、爆発するおそれがあります。
 - 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、過熱による発火・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
過熱による発火・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。

炒め物・焼き物をするときは



- 調理中はそばを離れない
- 予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない
少量の油で調理するため、発火に注意してください。



- 異常の際は、直ちに使用を中止し、電源を切って、電源プラグをコンセントから抜く
発煙・発火・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
- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
- 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- 触れるとビリビリ電気をを感じる
- ➔ 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。



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。

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。



- 使用中、使用後しばらくはトップレートに触れない
高温のためやけどします。



- 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。



- 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やけどや火災の原因になります。
特に、底面の吸気口の下に、紙やテーブルクロスなど吸い込まれやすいものを敷かないでください。



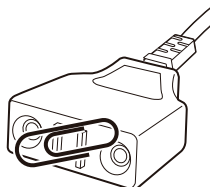
- 磁気に弱いものを近づけない
キャッシュカード、自動改札定期券、カセットテープなどは記録が消えることがあります。
ラジオ、テレビ、補聴器などは雑音が入ったり音が小さくなる場合があります。



- 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。



- マグネットプラグに金属がつかないように注意する
ショート・感電の原因になります。



- 付属の電源コード以外は使わない
- 付属の電源コードを他の機器に使用しない
火災の原因になります。

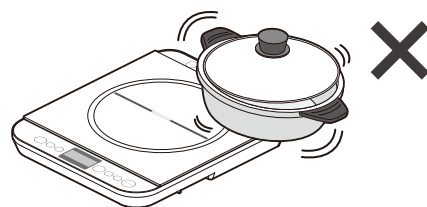
揚げ物をするときは



- 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。



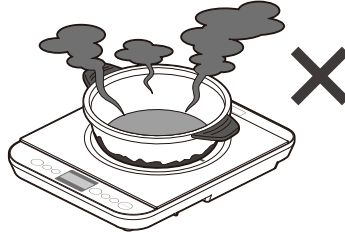
- なべを不安定なところに載せない
トップレートのふちなどに載せると、落下などによりやけどやけがの原因になります。



- なべを載せたまま移動しない
なべが落下し、やけどやけがの原因になります。



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



- 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。

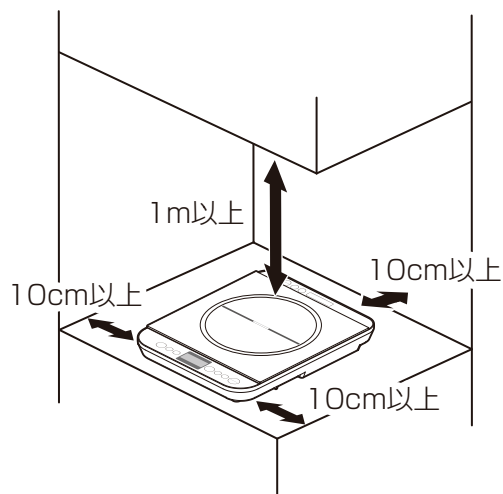


- 調理以外の用途に使用しない
異常発熱・異常動作による火災・やけどの原因になります。

使用上の注意

■設置について

- 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。
ノイズが入ったり、誤動作の原因になります。
- IH調理器同士を上下に重ねて使用しないでください。
本製品を、他のIH調理器やIH炊飯器と重ねて使用すると、誤動作や故障の原因になります。
- 壁・家具などから図に示す距離を空けてください。
- 側面の排気口の周囲は空けてください。
せまい場所で使用すると、過熱・火災の原因になります。風通しが良く、水などのかからないところで使用してください。



■使用上の注意

- ボタンを操作したとき、異常が発生したときなどにブザーが鳴ります。
- なべの外側やトッププレートに付いた水滴は拭き取ってから使用してください。
IH調理器の効率が悪くなり、過熱や故障の原因になります。
- トッププレートのふちやかどに、物をぶつけないでください。
トッププレート破損の原因になります。
- なべはトッププレートの円の中央に置いてください。
誤動作の原因になります。
- なべの材質・形状・厚さにより、火力が調整されて弱くなる場合があります。
- 側面の排気口から熱気が出て、設置場所が熱くなる場合があります。
- 加熱終了後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。
ファンが止まるまで電源コードを抜かないでください。
- 加熱中に何も操作をしないでいると、2時間で加熱が終了します。(その後何もしないと、1分で電源が切れます。)
2時間以上続けて調理したいときは、タイマーを使用してください。

●ヒーターの火力

火力表示	— 1/保温	— — 2	— — — 3/弱	— — — — 4	— — — — — 5/中	— — — — — — 6	— — — — — — — 7/強
火力の目安	80℃に保温	80W相当	200W相当	500W	700W	1,000W	1,400W

※ 1000Wセーブモード時は、強に設定しても1,000Wの火力になります。(→P15)

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。

使用上の注意 つづき

■安全機能について

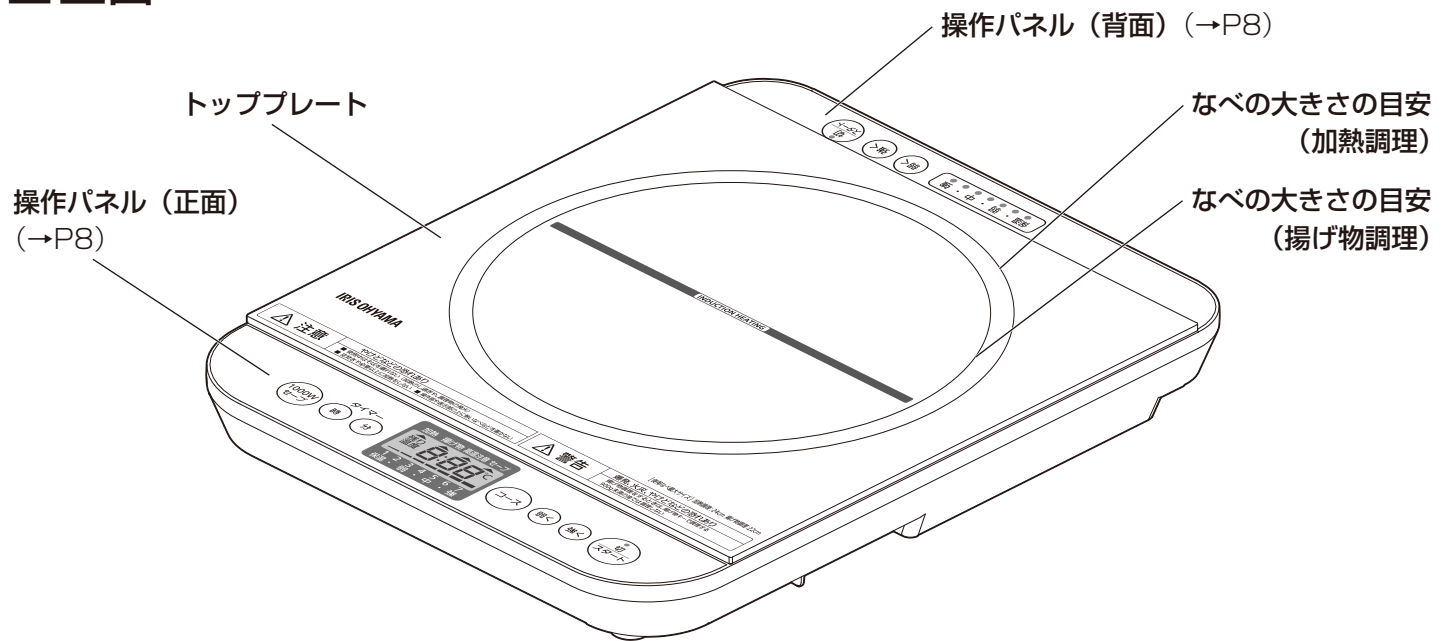
調理中異常があると以下のようにお知らせします。

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。電源コードを抜き、本体が冷えるのを待ってから使用してください。
E06	トップレート 過熱防止機能	トッ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。電源コードを抜き、トップレートが冷えるのを待ってから使用してください。
E54	揚げ物鍋 そり検知機能	底のそりが大きいなべを使用して揚げ物調理をすると、エラー表示して、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2時間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。

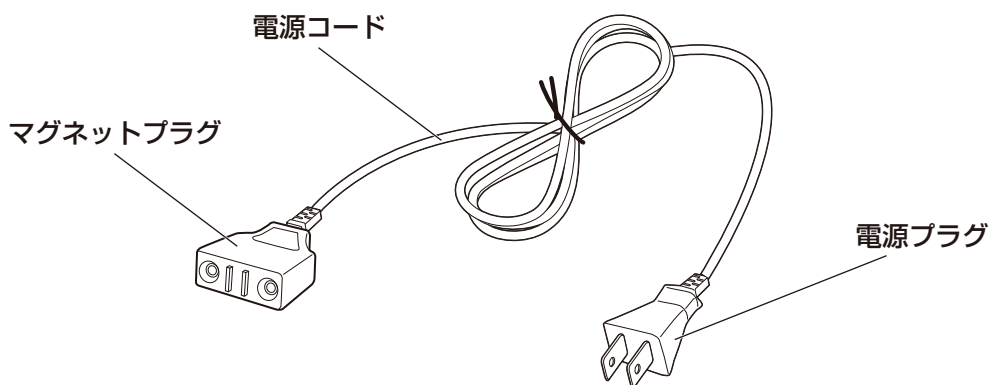
※ その他の表示が出た場合や、異常がなおらない場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコールへご連絡ください。

各部の名称

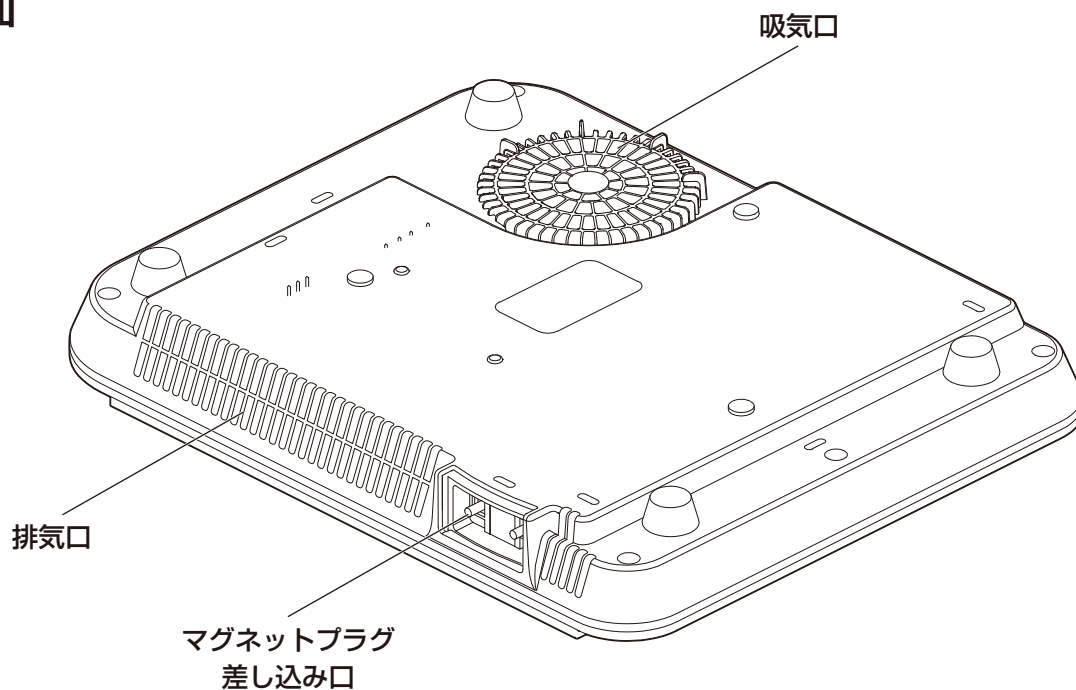
■正面



電源コードセット

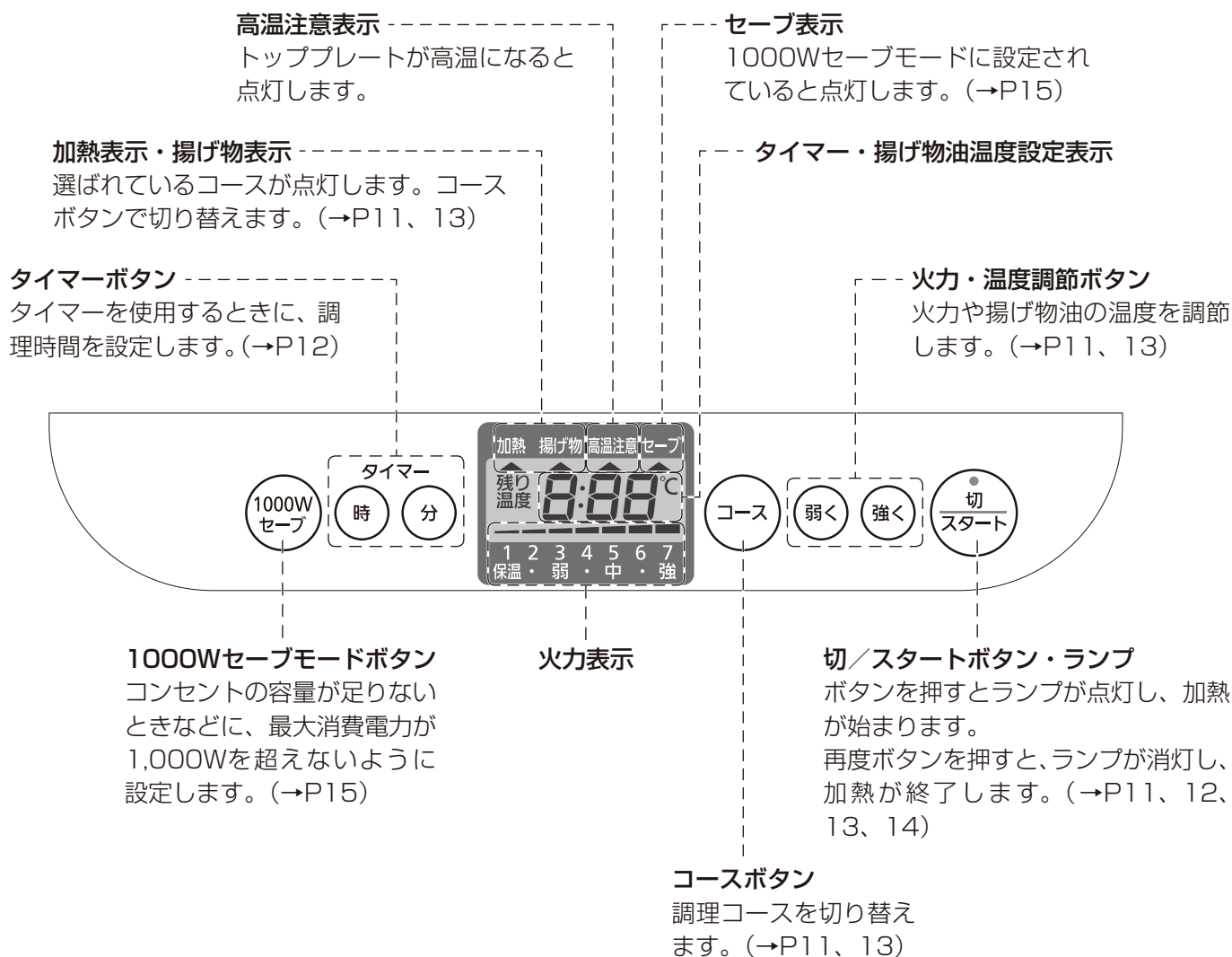


■底面

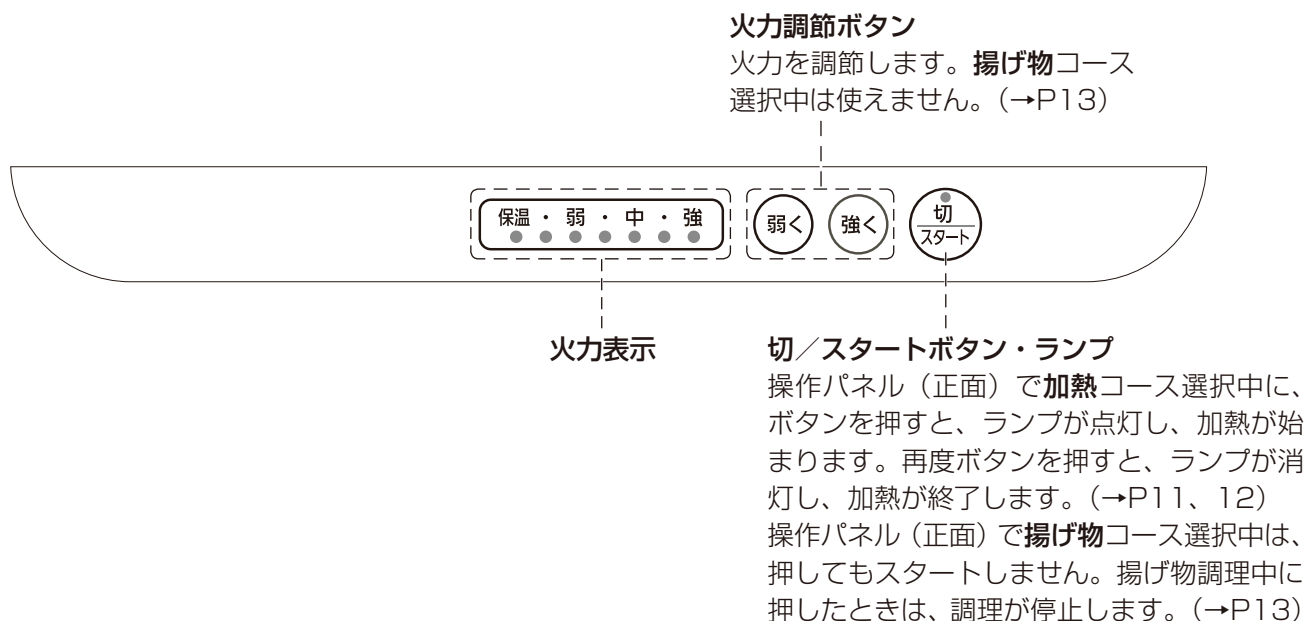


各部の名称 つづき

■操作パネル（正面）



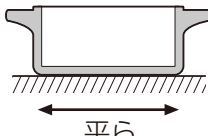
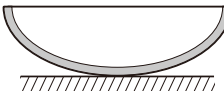
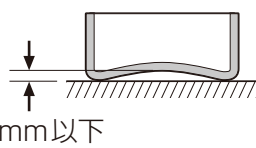
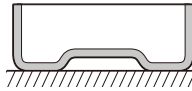
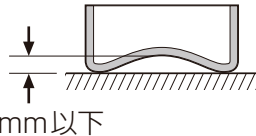
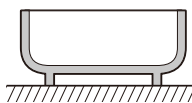
■操作パネル（背面）



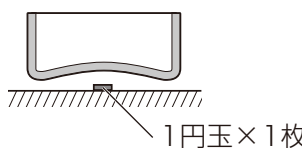
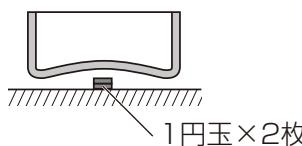
IH調理器で使えるなべ・使えないなべ

IH調理機では、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。

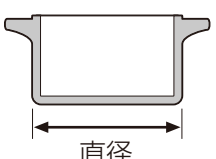
■なべ底の形状

○ 使えるなべ	× 使えないなべ
<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 中華なべなど底が丸いもの 
<ul style="list-style-type: none"> ● 揚げ物調理の場合： そりが1mm以下のもの 	<ul style="list-style-type: none"> ● 底に段がありトッププレートに密着しないもの 
<ul style="list-style-type: none"> ● 加熱調理の場合： そりが3mm以下のもの 	<ul style="list-style-type: none"> ● 底に脚があるもの 

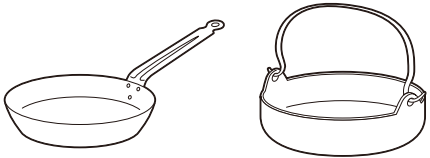





なべ底のそりの見分けかた

<p>揚げ物調理のとき</p> <ol style="list-style-type: none"> 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） 	 <p>1円玉×1枚</p>
<p>加熱調理のとき</p> <ol style="list-style-type: none"> 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） 	 <p>1円玉×2枚</p>
<p>※ 底が逆にそっているなべも使用できません。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> ● 加熱調理の場合： 直径12～24cmのもの ● 揚げ物調理の場合： 直径18～22cmのもの 	<ul style="list-style-type: none"> ● 左記サイズより小さいもの ● トップ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

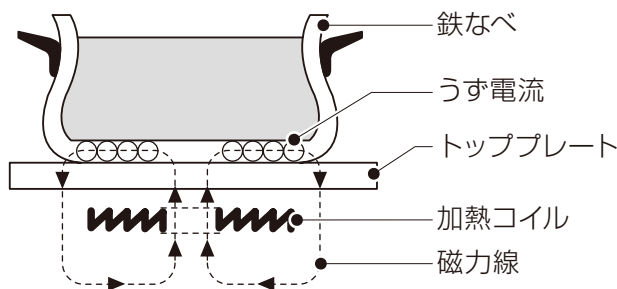
■材質

○ 使えるなべ	× 使えないなべ
<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ことがあります。</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ったり、うまく加熱できないことがあります。</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ったり、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ったり、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>※ 種類によっては発熱しないことがあります。</p>	

■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。



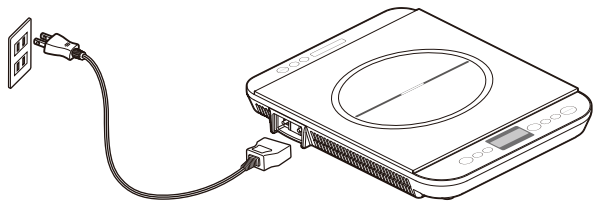
※ 使えるなべでも、材質・形状・厚さにより火力が調整されて弱くなる場合があります。

※ 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。

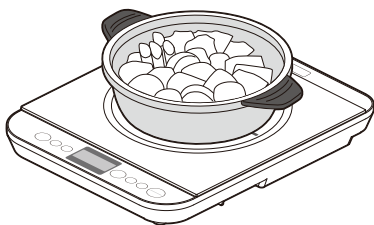
使いかた ゆでる、煮る、焼く、炒める

1 電源コードを接続する

- マグネットプラグを左側の差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。

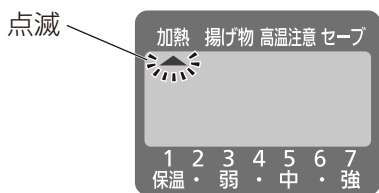
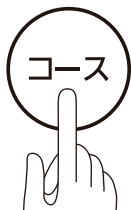


2 なべに材料を入れ、トッププレートの中央に載せる



- 材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。(→P9～10)

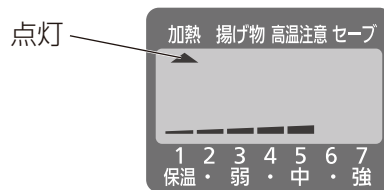
3 コースボタンで加熱を選ぶ



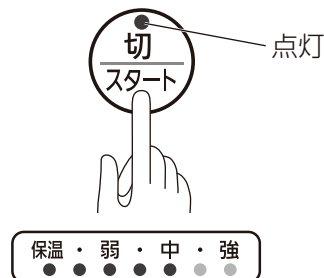
- 電源コード接続時は加熱に設定されています。

4 切/スタートボタンを押す

- 火力中(5)で加熱がスタートします。



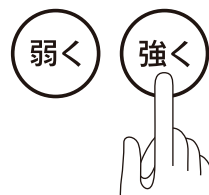
- 背面の切/スタートボタンでも操作できます。



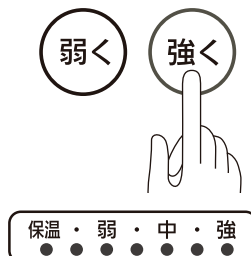
- ※加熱中に2時間何も操作をしないと、加熱が終了します。
2時間以上調理したい場合は、タイマーを使用してください。

5 火力・温度調節ボタンで火力を調節する

- 調理中も火力を調節できます。

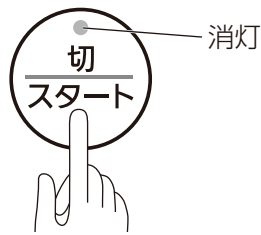


- 背面の火力調節ボタンでも調節できます。



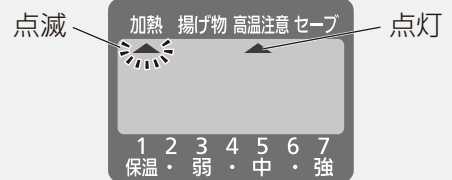
使いかた ゆでる、煮る、焼く、炒める つづき

6 調理が終わったら、切/スタートボタンを押して加熱を終了する



●加熱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。

●トッププレートが熱くなっていることがあるので、注意してください。高温注意が点灯しているときは触れないでください。



使いかた タイマー調理

■タイマーを使用するには

加熱調理中に時・分ボタンを押して調理時間を設定する

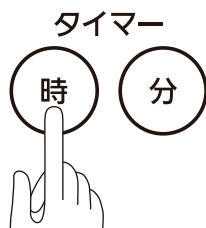
・時ボタンを押すたびに、時の数字が次のように変わります。

→ 1 → 2 → … → 9 → 0 →

・分ボタンを押すたびに、分の数字が次のように変わります。

→ 01 → 02 → … → 59 → 00 →

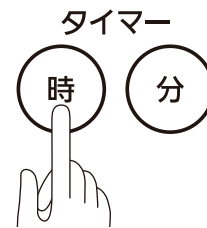
・ボタンを押し続けると、数字は連続して変わります。



- ・調理時間が設定され、3秒たつとタイマーが働きはじめます。
- ・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。
- ・タイマー開始後でも、火力は変更できます。

■タイマー使用を中止するには

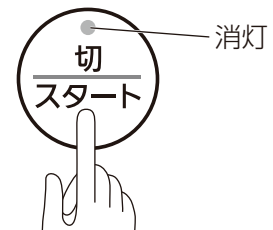
時・分ボタンを押して、タイマー表示を0:00にする



・しばらくすると0:00表示は消え、加熱は続きます。

■タイマー調理を停止するには

切/スタートボタンを押す



・加熱は停止します。

- タイマー使用中は、切り忘れ防止機能(2時間)は働きません。
- ふきこぼれや空焚きのないように、様子を見ながら調理してください。

使いかた 揚げ物

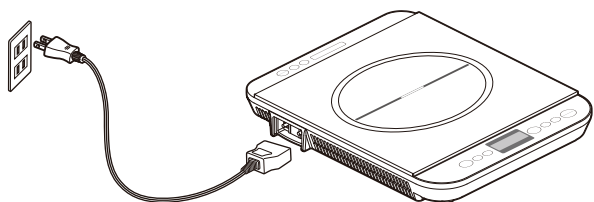
揚げ物調理の際は、以下のことをお守りください。温度制御が正しくできず、火災の原因になります。

- 加熱コースを使用して揚げ物調理はしないでください。
- 底に凹凸やそりのないなべを使用してください。
- なべはヒーターの中央に載せてください。
- 市販の汚れ防止シートなどは使用しないでください。
- なべ底・トッププレートの汚れは取り除いてください。
- 油は900g（1L）以上入れてください。
- 予熱を始めたら、油のつき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。

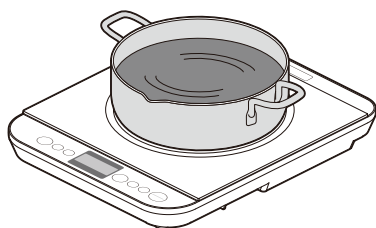


1 電源コードを接続する

- ・マグネットプラグを左側の差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。



2 なべに油を入れ、トッププレートの中央に載せる



- 材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。（→P9～10）

3 コースボタンで揚げ物を選ぶ



- ・揚げ物油の設定温度が点滅表示されます。
- ・揚げ物コースを選んだときの油の初期設定温度は「150℃」です。



4 切/スタートボタンを押す



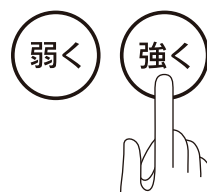
- ・温度の文字が点滅表示され、予熱が始まります。



- ※揚げ物コースで調理中は、背面のボタンでは、切以外の操作はできません。

5 火力・温度調節ボタンで温度を設定する

- ・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。



つづく→

使いかた 揚げ物 つづき

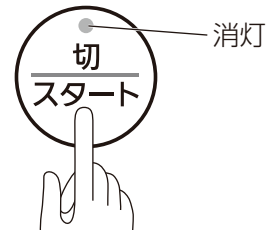
- 油が設定温度に達すると、**温度**の文字が点滅から点灯に変わります。



- 調理中に油の温度が下がったり、油の温度設定を変更すると、**温度**の文字が点滅し、再び予熱が始まります。



6 調理が終わったら、切/スタートボタンを押して加熱を終了する



- 加熱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。

- トッププレートが熱くなっていることがあるので、注意してください。高温注意が点灯しているときは触れないでください。



揚げ物油温度設定の目安

(底が平らな天ぷらなべで油900gの場合)

なべの材質、形状、材料などによって、表示と実際の油温がずれることがあります。様子を見ながら温度を調節してください。

温度表示	150°C	160°C	170°C	180°C	190°C	200°C
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

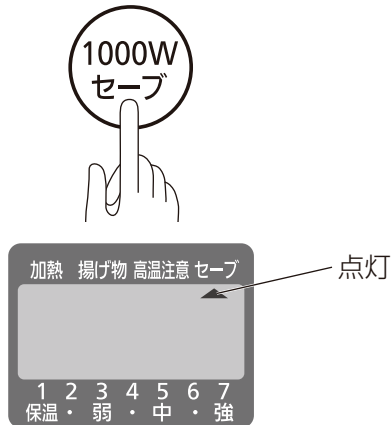
- 材料を一度にたくさん入れすぎない (油の表面積の半分まで)
- 材料にあった温度で揚げる
- 油が適温になってから材料を入れる
- 新しい油を使う
- 油をよくきる
- 天かすをこまめにとる
- 天ぷらの衣は冷水を使い、混ぜすぎない

使いかた 1000Wセーブ

コンセントの容量が足りないときなど、1000Wセーブモードにすると、最大消費電力が1,000Wを超えないようにできます。

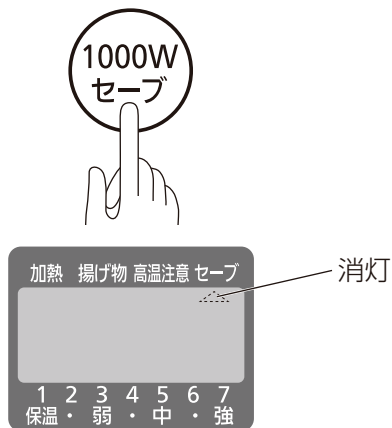
1000Wセーブモードにするには

- 加熱停止中に、1000Wセーブボタンを2秒以上押し、セーブ表示(▲)を点灯させてから、調理を開始してください。



1000Wセーブモードを停止するには

- 加熱停止中に、1000Wセーブボタンを2秒以上押し、セーブ表示(▲)を消灯させてください。



お手入れ



注意

- お手入れは、必ず電源を切って、電源コードを抜き、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。

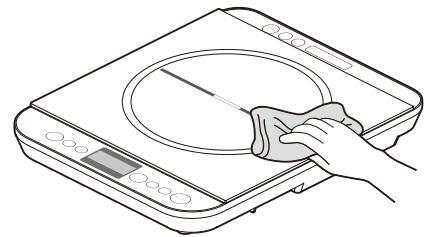
- シンナー・ベンジン・酸性・アルカリ性の強い洗剤・薬品、漂白剤、住宅用合成洗剤などは使用しないでください。
- みがき粉や金属たわしを使用しないでください。
- 使用のたびにお手入れしてください。汚れたまま使用すると、変形やこびり付きの原因になります。

トッププレート

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。

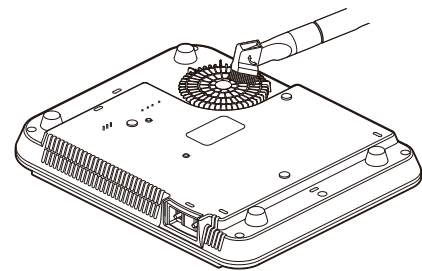
※ トッププレートの取れにくい汚れは、液体タイプのみがき粉を少量付けてこすり取ってください。



吸気口・排気口

裏返して掃除機でほこりを吸い取る

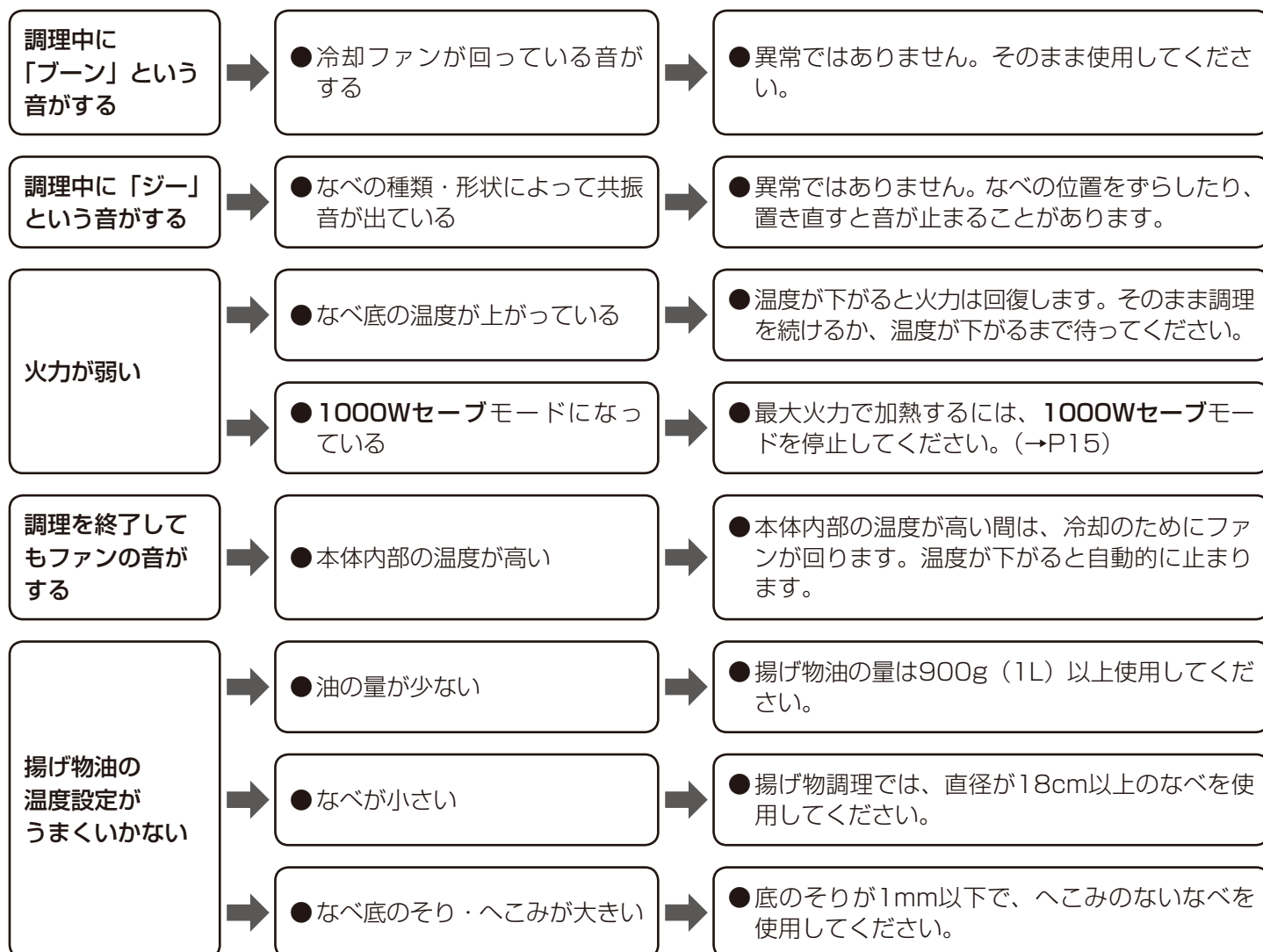
※ ほこりが付いたまま使用すると故障・過熱の原因になります。



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
ボタンを押しても動作しない	●電源プラグがコンセントに確実に差し込まれてない	●電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
	●マグネットプラグが外れている	●本体背面の差し込み口にマグネットプラグを接続してください。
	●揚げ物コースで調理中に操作パネル（背面）のボタンを押した	●揚げ物コースを選択中は、操作パネル（正面）のボタンで操作してください。
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	●他の電気製品のスイッチを切る、別なブレーカーの回路に接続するなどして、回路の容量を超えないようにしてください。 ●1000Wセーブモードで使用してください。（→P15）
調理中に加熱が止まった	●加熱中・揚げ物調理中に2時間操作をしないと、自動的に加熱を停止する（切り忘れ防止機能）	●2時間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 ●なべの位置がトッププレートの中央からずれている	●使えるなべをトップ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。（→P9、10）
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	●電源コードを抜き本体が冷えるのを待ってから、再度電源コードを接続して使用してください。
加熱できない エラー表示 E06	●トッププレート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。（→P9）
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。



それでも解決できないときは

お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。



警告

● 自分で分解・修理・改造しないでください。

仕様

電源	AC100V、50 / 60Hz	
定格消費電力	1,400W	
寸法	幅290×奥行360×高さ45mm	
質量（電源コードを含む）	2.5kg	
電源コード長さ	1.8m	
使用可能なべ径	直径12～24cm（揚げ物 直径18～22cm）	
火力調節	加熱	保温+6段階（80W相当～1,400W）
	揚げ物	6段階（150～200℃）
タイマー	1分～9時間59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。

保証書がありませんと、無料修理保証期間内でも代金を請求される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アイリス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。

卓上IHコンロ【対面操作式】 IHC-T61

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 ※付属品及び消耗部品を除く
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、弊社が無料で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。
 - 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - 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
 - 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
 - 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）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。
- ※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

アイリスオーヤマ株式会社 〒980-8510 仙台市青葉区五橋2丁目12番1号
ホームページ <http://www.irisohyama.co.jp/>

製品に関するお問い合わせは

アイリスコール (通話料無料)

0120-311-564

修理に関するお問い合わせは

修理専用コール (通話料無料)

0800-170-7070

受付時間 平日 9:00～17:00、土・日・祝日 9:00～12:00 / 13:00～17:00
(年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く)

FAX でのお問い合わせは (通信料無料)

0800-888-2600

Web からのお問い合わせは

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

メールアドレスにご記入のうえ送信してください