



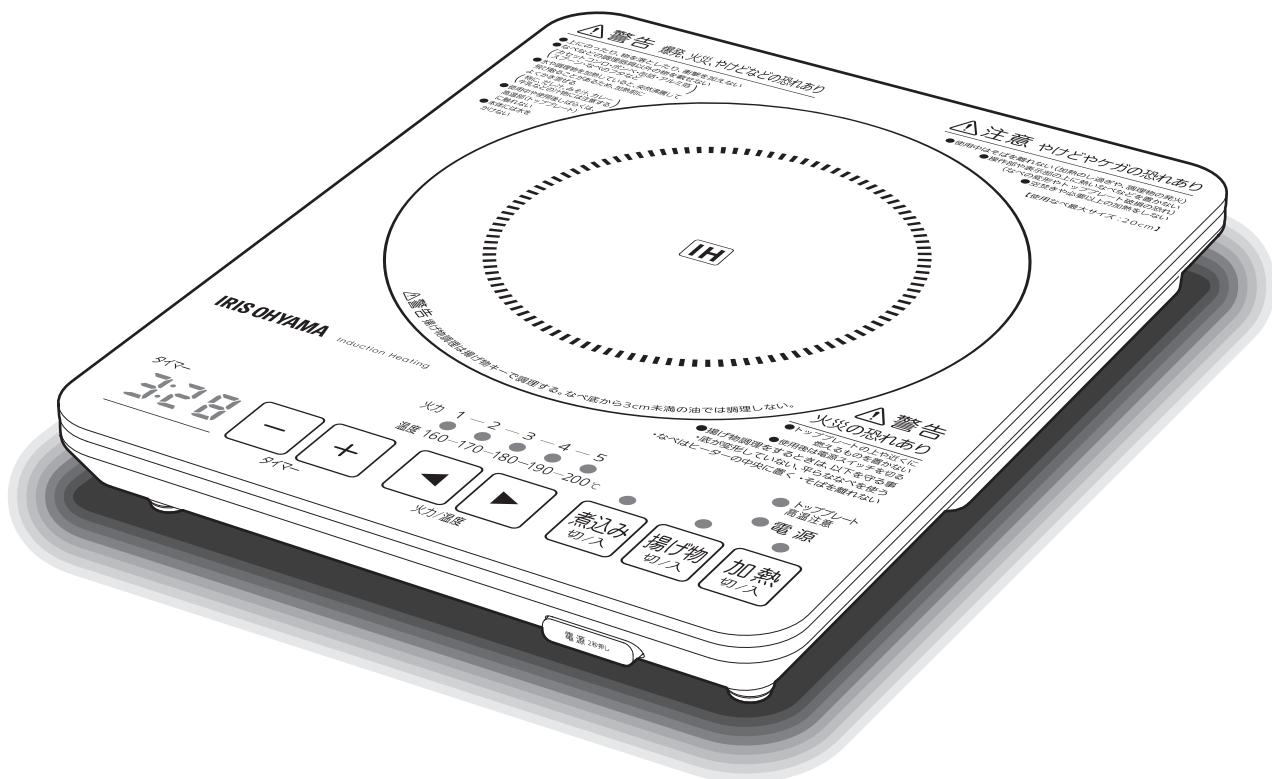
IRIS OHYAMA

室内・家庭用

IH クッキングヒーター

IHC-T42

取扱説明書



保証書付 (裏表紙)

「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

特長

ご使用の前に

特長	2
安全上のご注意	4
使用上のお願い	7
安全機能について	7
各部の名称	8

取り扱いかた

お使いになる前に	10
使えるなべ・使えないなべ	11
使いかた 加熱調理（ゆでる、煮る、焼く、炒める）	12
使いかた 煮込み調理	13
使いかた タイマー調理	14
使いかた 揚げ物調理	15
お手入れ	17

こんなときには

故障かな？と思ったら	17
仕様	19
保証とアフターサービス	19
保証書	裏表紙

この商品は海外ではご使用になれません。

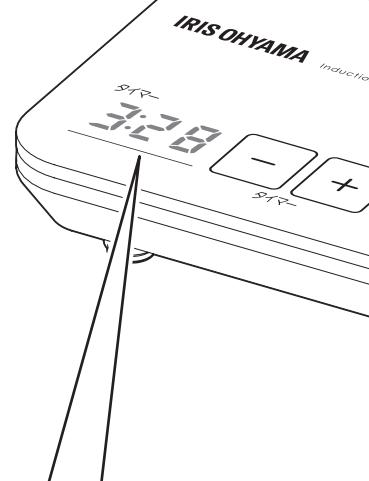
FOR USE IN JAPAN ONLY

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。
- ご使用の前に「安全上のご注意」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に大切に保管してください。

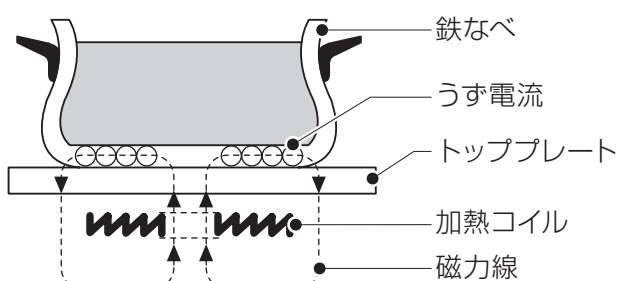
全面フラットのガラストップ

- ・操作部は、先進のタッチセンサー。調理部と一体で、丈夫で拭き掃除がしやすくなっています。



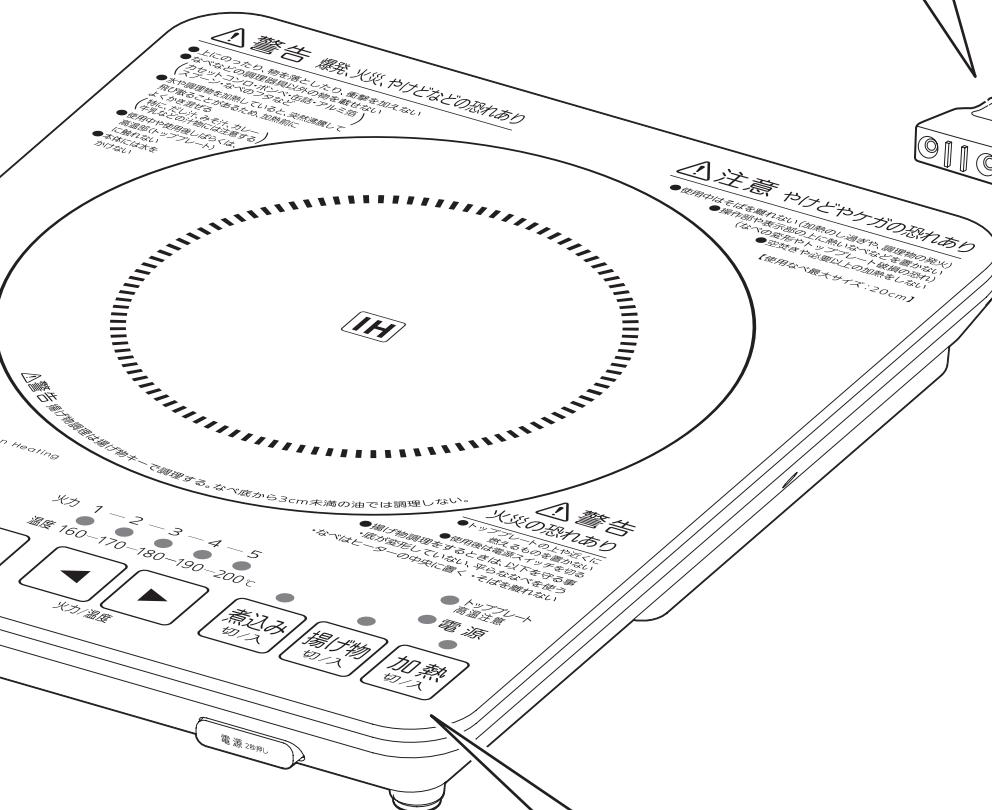
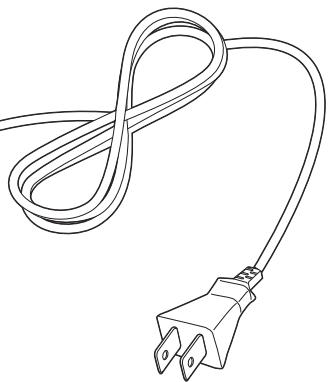
見やすいデジタル表示

- ・タイマーの設定やエラーが出たとき、安全機能が働いたときなどお知らせします。



テーブルトップで使いやすい2.5mのロングコード付属

- マグネット式プラグで安全性を高めました。



揚げ物や煮込みなど便利な調理モード付き

- 揚げ物モードは、10°Cずつの細かな温度設定が可能です。(P15)
- 長時間の調理にも便利な、1秒～9時間50分のタイマー付きです。(P14)

IHとは、電磁誘導加熱のことをいいます。

磁力線の働きがなべ自体をヒーターのように発熱させます。

●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。

そこに鉄なべなどをのせると、なべ底にうず電流が生じ、このうず電流がなべそのものを発熱させます。

このような加熱のしくみのため、使えるなべと使えないなべがあります。

P11を参照して使えるなべを選んでください。

安全上のご注意

ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。ここに示した注意事項は、お使いになる方や他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、「警告」「注意」の2つに分けて説明しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。



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。



注意

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

図記号の意味



注意を促す記号です。



してはいけない「禁止」
内容です。



しなければならない「指示」
内容です。



警告

電源プラグ・電源コードは正しく使う



必ず実施

- 電源プラグのほこりは定期的にとる
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
ショートによる発火・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。
- 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
感電やけがの原因になります。
- 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
火災の原因になります。



禁止

- 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
ショートによる発火・感電の原因になります。

- 電源コードを傷つけない
傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ
張る、ねじる、重いものをのせる、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。

- 持ち運び時や収納時に電源コードを
引っ張らない
火災・感電の原因になります。



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。



プラグを抜く

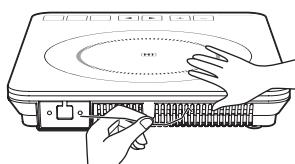
● お手入れや点検、移動の際は、必ず
電源プラグをコンセントから抜く
感電やけがの原因になります。

- 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
火災の原因になります。



禁止

- 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。



禁止

- 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



必ず実施

- 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。



禁止

- 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



必ず実施

- 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のせる
油の温度が上がりすぎて火災の原因にな
ります。



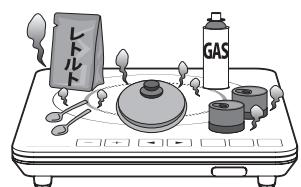
禁止

- なべの下に紙・布・汚れ防止カバーな
どを敷かない
- なべ底から3cm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。



禁止

- トッププレートに、なべ以外のもの
をのせない
 - ・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。



炒め物・焼き物をするときは



必ず実施

- 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。



必ず実施

- 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。



必ず実施

- 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。

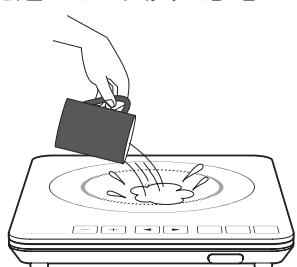
〔異常の例〕

- ・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
なかつたりする
- ・触るとビリビリ電気を感じる
- ➡ 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。



安全上のご注意 つづき

! 注意



禁止

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



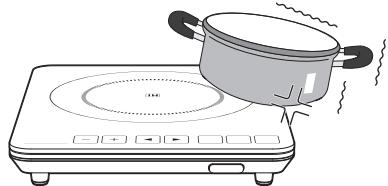
禁止

- 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。



禁止

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



- なべをの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。



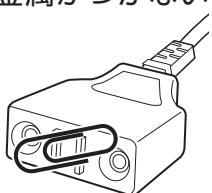
禁止

- 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。



必ず実施

- 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。



禁止

- 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



禁止

- 他の器具（ガスコンロなど）で加熱した油を使用しない
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。



必ず実施

- 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。



禁止

- 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、紙やテープ・ルクロスなど吸込まれやすいものを敷かないでください。



禁止

- 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りたり音が小さくなることがあります。



必ず実施

- 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。



禁止

- 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。



禁止

- 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。

使用上のお願い

- 他のIHクッキングヒーターの上で使わないでください。また、他のIHクッキングヒーターをの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。
- 上面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。
誤動作する場合があります。
- 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。
- トッププレートのふちやかどに、なべなど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。

- 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。
ファンが止まるまで電源コードを抜かないでください。

- ヒーターの火力

火力表示	1	2	3	4	5
火力の目安	80W相当	200W相当	500W	700W	1,000W

- ヒーターの加熱中に何も操作をしないと、2時間で加熱が終了します。(その後何もしないと1分後に電源が切れます。)

安全機能について

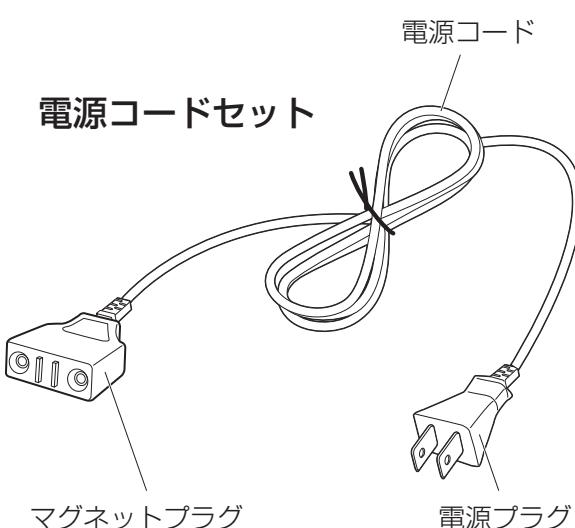
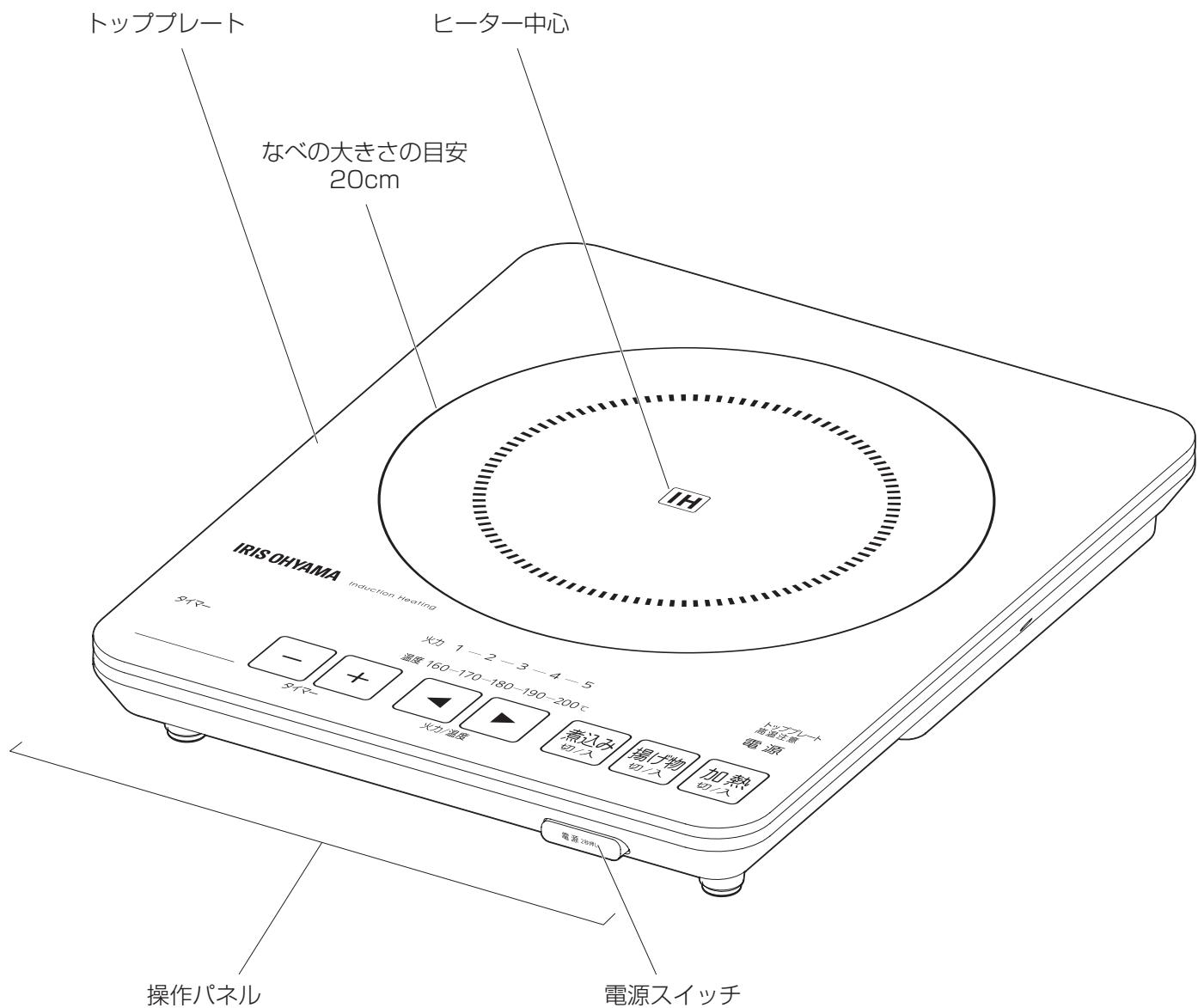
調理中異常があると以下のようにお知らせします。

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、なべをの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ランプが点滅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。
E05	トッププレート過熱防止機能	トッププレートの温度が上がりすぎると、加熱を終了します。電源コードを抜き、トッププレートが冷えるのを待ってから使用してください。
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。

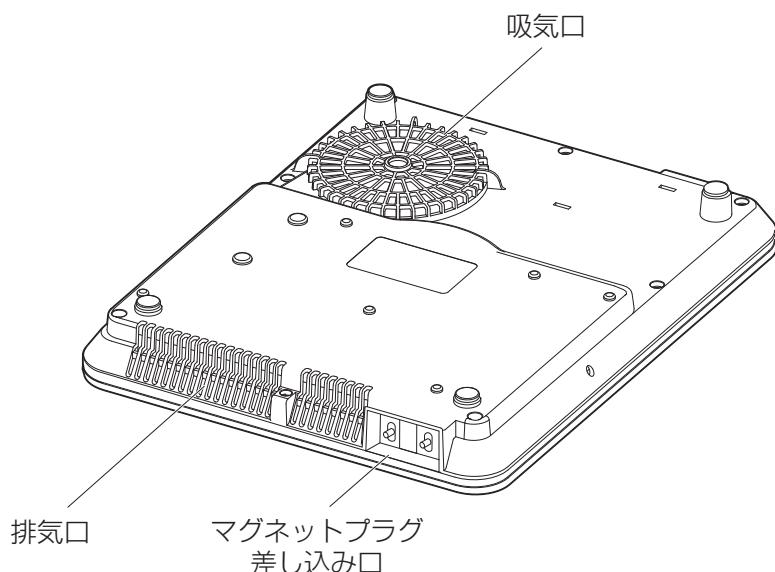
- その他の表示が出た場合や、異常がなおらない場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコールへご連絡ください。

各部の名称

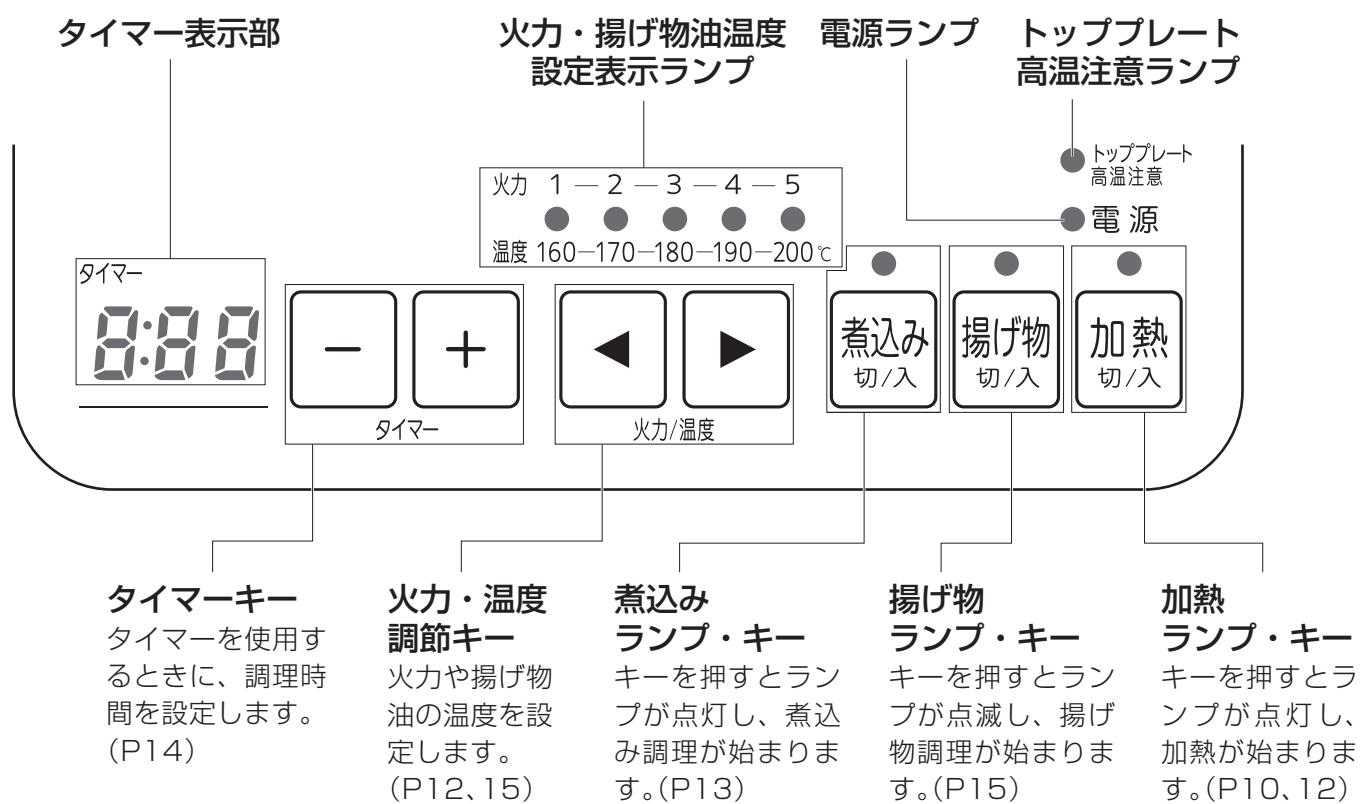
■本体



■本体（底面）



■操作パネル



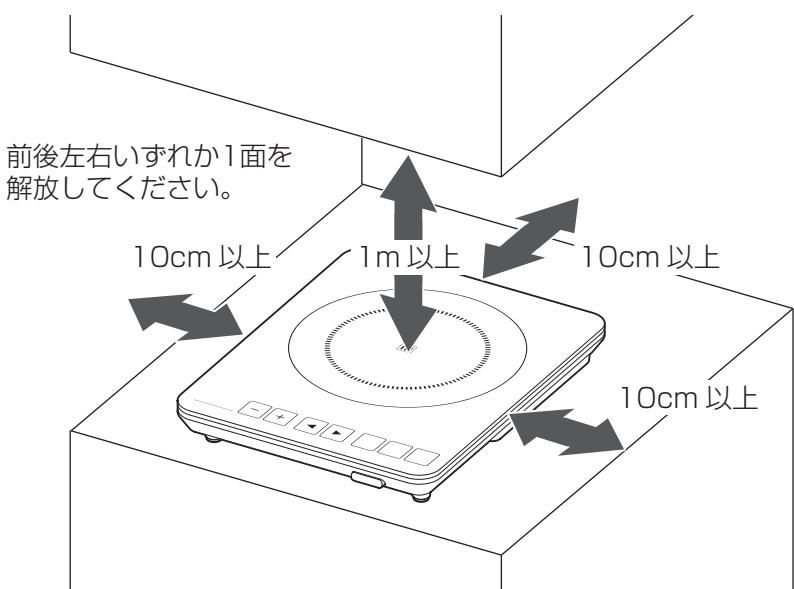
お使いになる前に

■ 使用場所について

- 壁・家具などから図に示す距離を離してください。

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、水などのからないところで使用してください。

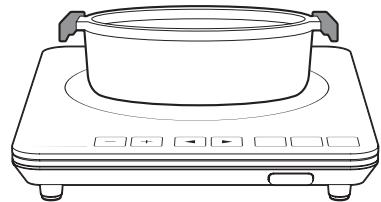
- 背面の排気口の周囲は空けてください。



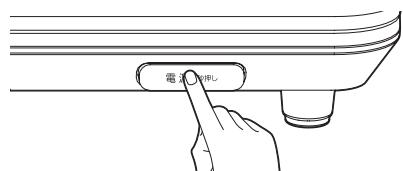
■ 使えるなべの見分けかた

1 なべに水を入れ、ヒーターの中央にのせる

トッププレートが熱いときは見分けられないことがあります。
トッププレートが冷めているときに確認してください。



2 電源コードを接続し、電源スイッチを（2秒以上）押して電源を入れる



3 加熱キーを押す



使えるなべは、加熱ランプが点灯



確認したらすぐに加熱キーにタッチして、加熱を止める
(そのまま加熱を続けるとなべが熱くなります)。

※使えるなべでも、材質やなべ底の形状により火力が弱くなる場合があります



使えないなべは、加熱ランプが点滅

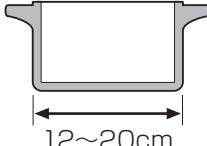
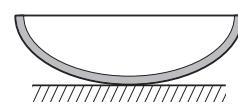
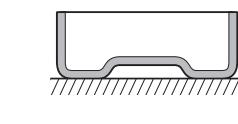
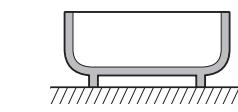


タイマー表示部にEO1と表示された後、消灯します。
(なべは加熱されません)。

使えるなべ・使えないなべ

IH調理器では、材質や大きさ、形状により使えるなべと使えないなべがあります。使うなべは、財団法人「製品安全協会」のSGマークのあるものをお勧めします。



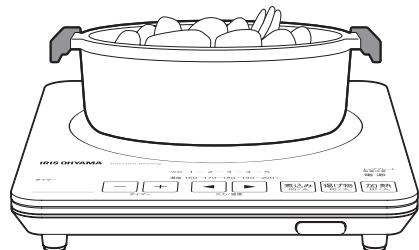
	○ 使えるなべ	✗ 使えないなべ
材質	<ul style="list-style-type: none"> ● 鉄・鉄鋳物 ● 耐熱ホーロー ● ステンレス ● 多層鋼なべ <p>ホーローなべは空だきしたり こげつかせないようにする。 底面のホーローが溶けて焼き 付き、トッププレートを損傷 することがあります。</p> <p>18-0 (SUS430等) 18-8 (SUS304等) 18-10 (SUS316等) ※種類によっては火力が弱く なったり、使えないなべも あります。</p> <p>※種類によっては発熱しない ことがあります。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 耐熱ガラス ● 陶磁器・土なべ ● アルミ・銅 <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場合があ ります。</p>
大きさ	<ul style="list-style-type: none"> ● 直径12~20cmのもの 	<ul style="list-style-type: none"> ● 直径12cm未満のもの ● トッププレートからはみ出すサイズのもの
形状	<ul style="list-style-type: none"> ● 底の平らなもの ● 反りが3mm以下のもの <p>※揚げ物調理のときは反りが1mm以下のなべを使ってください。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 中華なべなど底が丸いもの ● 底に段がありトッププレートに 密着しないもの ● 脚があるもの   

●使えるなべでも、材質や形状により火力が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）

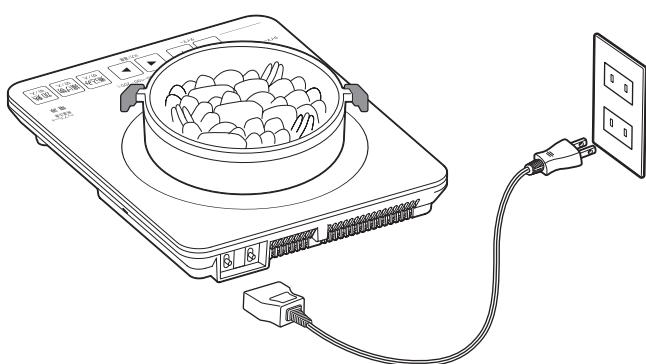
1 なべに材料を入れ、ヒーターの中央にのせる



※適正サイズのなべを使ってください。（P11参照）

2 電源コードを接続する

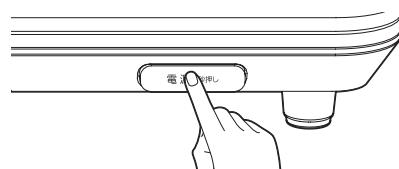
- マグネットプラグを本体後ろの差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。



3 電源スイッチを（2秒以上）押す

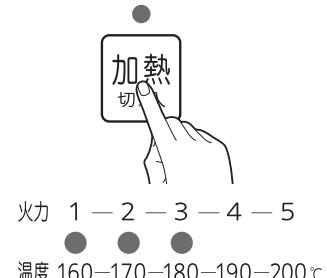
- 「ピッ」と鳴って、電源ランプが点灯します。

●電源



4 加熱キーを押し、加熱を開始する

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



※加熱中に2時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）
2時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。（P14）

5 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。



6 調理が終わったら加熱キーを押す

- 加熱が終了します。その後何も操作をしないと、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。
- 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。

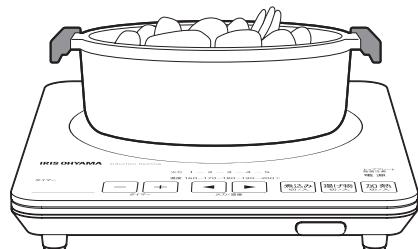


電源コードを抜くと「トッププレート高温注意」ランプが消灯しますが、トッププレートが熱くなっていることがありますので注意してください。

使いかた 煮込み調理

- 煮込み調理できるのは、汁物（みそ汁、スープなど）やカレー、シチューのみです。（ごはんや炒めものは調理できません。）
- 煮込み調理中は、ときどきかきませて焦げつかせないようにしてください。
- 長時間煮込み調理すると焦げつくことがあります。
- 調理物の種類や量、なべの材質や大きさによって、温度が下がることがあります。そのようなときは、加熱調理で再度温めてください。
また、ふたをしないと温度が低くなることがあります。

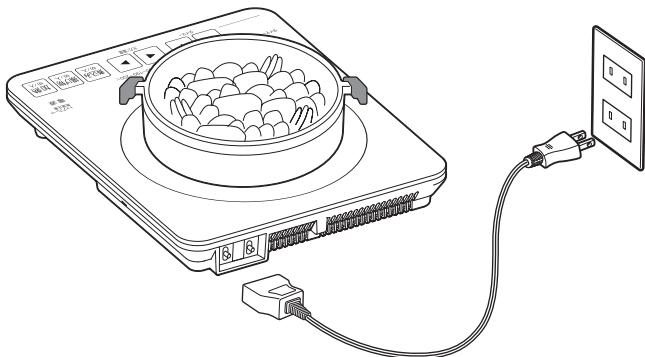
1 なべに材料を入れ、ヒーターの中央にのせる



※ 適正サイズのなべを使ってください。（P11参照）

2 電源コードを接続する

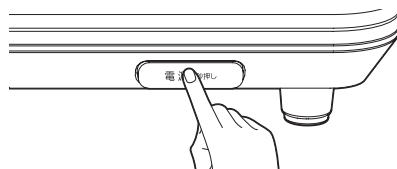
- マグネットプラグを本体後ろの差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。



3 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。

● 電源



4 煮込みキーを押し、煮込み調理を開始する

- 煮込みランプが点灯し、調理が始まります。



※ 煮込み調理中に2時間何も操作をしないと、調理が終了します。（切り忘れ防止機能）
2時間以上連続して煮込み調理したい場合は、タイマーを使用してください。（P14）

5 調理が終わったら煮込みキーを押す

- 加熱が終了します。その後何も操作をしないと、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。
- 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。

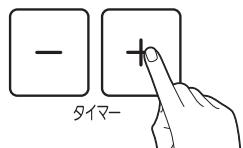


電源コードを抜くと「トッププレート高温注意」ランプが消灯しますが、トッププレートが熱くなっていることがありますので注意してください。

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・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。

- ・設定後2秒経過すると表示部のコロン（:）が点滅に切りかわり、タイマー動作を開始します。

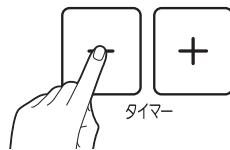


- ・加熱調理中は、タイマー使用中でも火力は調節できます。

- 設定した時間が経つと自動的に加熱が終了します。
- タイマー調理中は切り忘れ防止機能（2時間）は働きません。

■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

加熱キーまたは煮込みキーを押して調理を終了してください。



- 揚げ物調理中は使えません。
- ふきこぼれや空だきのないよう、様子を見ながら調理をしてください。

使いかた 揚げ物調理

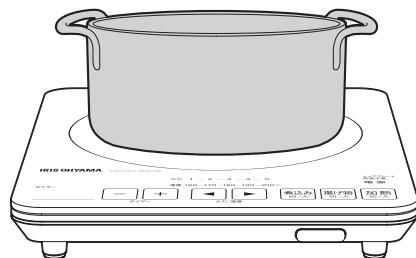


警告

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

- 加熱キーを使用して揚げ物調理はしないでください。
- 油はなべ底より3cm以上入れてください。
- 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。
- 予熱を始めたら、油の継ぎ足しはしないでください。
- 熱い油を使って予熱をしないでください。
- 揚げ物調理中は、そばを離れないでください。

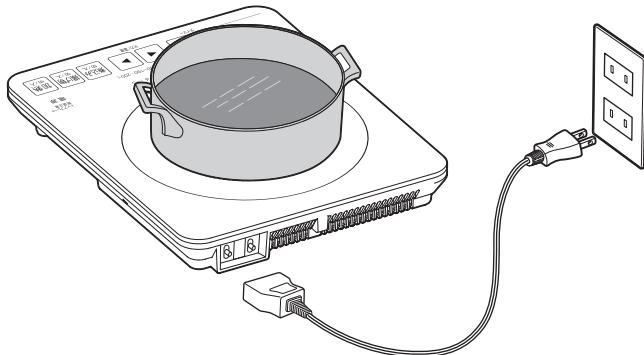
1 なべに油を入れ、ヒーターの中央にのせる



※ 適正サイズの天ぷらなべを使ってください。(P11 参照)

2 電源コードを接続する

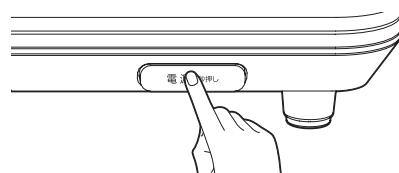
- ・ マグネットプラグを本体後ろの差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。



3 電源スイッチを(2秒以上)押す

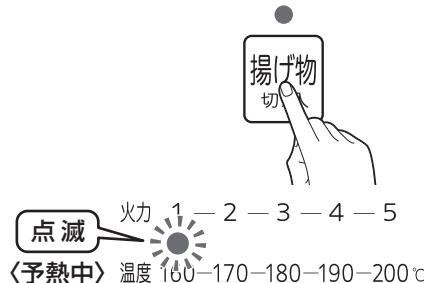
- ・ 「ピッ」と鳴って、電源ランプが点灯します。

● 電源



4 揚げ物キーを押す

- ・ 揚げ物ランプが点灯し、予熱が始まります。
- ・ 油の温度設定は「160°C」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)

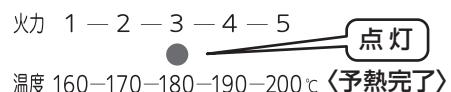
※ 揚げ物調理中はタイマーは使用できません。

5 火力・温度調節キーを押し、油温を設定する

- ・ 油の温度を5段階(160 ~ 200°C)に設定できます。
- ・ 予熱中も油の設定温度は変えられます。



- ・ 油が設定温度に達すると、設定した温度ランプが点滅をやめ、点灯します。



- ・ 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、設定した温度ランプが点滅し、再び予熱が始まります。



6 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。その後何も操作を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。
- 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。



電源コードを抜くと「トッププレート高温注意」ランプが消灯しますが、トッププレートが熱くなっていることがありますので注意してください。

■ 揚げ物調理の油の温度設定の目安

(底が平らな天ぷらなべで底から 3cm の油の場合)

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	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
- 天かすをこまめにとる
- 天ぷらの衣は冷水を使い、混ぜすぎない

お手入れ

注意

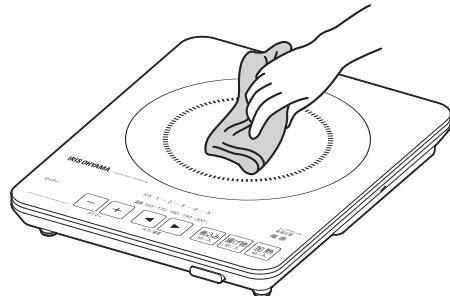
- お手入れは、必ず電源を切って電源コードを抜き、本体が冷えてから行ってください。
- シンナー、ベンジン、酸性・アルカリ性の強い洗剤、漂白剤、住宅用合成洗剤などは使用しないでください。
- トッププレート以外に、みがき粉やたわしを使用しないでください。
- 水洗いはしないでください。
- ご使用のたびにお手入れをしてください。汚れたまま使用すると、変形やこびり付きの原因になります。

本体・トッププレート

よく絞ったふきんでふく

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、固くしぼった布などで洗剤分を拭き取ってください。

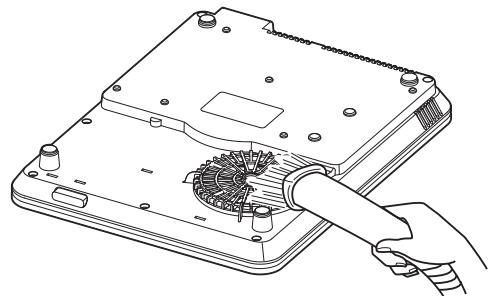
トッププレートの取りにくい汚れは、液体タイプのみがき粉を少量つけてこすり取ってください。



吸気口・排気口

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。



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
キーを押しても動作しない	<ul style="list-style-type: none">●電源プラグがコンセントにしつかり差し込まれていない●マグネットプラグが外れている	<ul style="list-style-type: none">●電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。●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。
使用中に電源が切れた	<ul style="list-style-type: none">●電源スイッチを入れたままキー操作をしないで約1分経つと、自動的に電源を切れます	<ul style="list-style-type: none">●電源スイッチを押して、電源を入れてください。
調理中に電源が切れた	<ul style="list-style-type: none">●加熱中に約2時間キー操作をしないと自動的に電源を切れます	<ul style="list-style-type: none">●長時間加熱するときは、タイマーを使用してください。

故障かな？と思ったら つづき

タイマーが
使えない

- 揚げ物キー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。

調理中に「ブー
ン」または「ジー」
という音がする

- 「ブーン」は冷却ファンの音です
- 異常ではありません。そのままご使用ください。
- 「ジー」はなべの種類によって
出る共振する音です
- 異常ではありません。なべの位置をずらしたり、
のせ直すと音が止まることがあります。

調理中に加熱が
止まる

エラー表示 E01

- なべをのせていない
- 使えないなべ、小物などをのせ
ている
- なべの位置がヒーターの中央か
らずれている

- 使えるなべをヒーターの中央にのせて、もう一
度操作し直してください。

加熱が止まる

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
ら使用してください。

加熱が止まる

エラー表示 E03 E04

- 電圧の異常を検知している

- 一旦電源を切り、コンセントを単独で使用して
ください。

加熱が止まる

エラー表示 E05

- トッププレート過熱防止装置が
働いている

- 一旦電源を切り、トッププレートが冷えるのを
待ってから使用してください。

電源スイッチを
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。

電源スイッチを
切っても本体が
温かい

- 電源コードを接続していると、
本体内部でわずかな電力が消費
される

- 使用しないときは、電源コードを抜いてく
ださい。

火力が上がらない

- なべ底の温度が上がっている

- 予熱時間が長すぎたりして、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
的に火力は元に戻ります。

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。

仕様

品番	IHC-T42
電源	AC 100V (50/60Hz共用)
消費電力	1,000W
製品寸法	幅250×奥行310×高さ40mm
質量	1.8kg
電源コード長さ	2.5m
使用可能なベビ	直径12～20cm
火力調節	加熱調理 5段階 (火力) 80W相当 (500W間欠動作) ~ 1,000W
	揚げ物調理 5段階 (油温) 160 ~ 200°C
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。

保証書がありませんと、無料修理保証期間中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、お買い上げ日より1年間です。
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。

IHクッキングヒーター IH-C-T42

保証書

本書は、お買い上げ日から下記期間中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
お客様角田	ご芳名	
	ご住所 〒	
		電話 () -
※ 販売店	住所・店名	
		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又は交換いたします。
- 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。保証期間内におきましても、その他の保証はいたしかねます。
- ご転居やご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、弊社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および損傷
 - ②お買い上げ後の落下などによる故障および損傷
 - ③火災、地震、その他の天災地変による故障および損傷
 - ④一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶へのとう載）に使用された場合の故障および損傷
 - ⑤お買い上げ後の移動、輸送又は什器備品などとの接触による故障および損傷
 - 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）、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又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、詳しくは取扱説明書（本書）をご覧下さい。

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/>

お問い合わせはお気軽にアイリスコールに

アイリスコール 受付時間 9:00～17:00

0120-311-564

040314_KTK_01
P170314_KTK_LMG_01