

IHコンロ IHO-T33

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		住所・店名
	ご住所 〒		
	電話 ( )		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らない場合には、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。



室内・家庭用

# IHコンロ IHO-T33

## 取扱説明書



### もくじ

#### ご使用前に

安全上のご注意.....	2
使用上のお願い.....	5
各部の名称.....	6
お使いになる前に.....	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 揚げ物調理.....	11
お手入れ.....	12

#### こんなときには

安全機能について.....	13
故障かな？と思ったら.....	13
仕様.....	15
保証とアフターサービス.....	15
保証書.....	裏表紙

<当商品はビーエッチ所有品です>

**BH** レンタリース 仙台  
イベントプロデュース

仙台市若林区卸町2-11-9  
 仙台商管 022(236)0050  
 仙台・福島・古川・盛岡・弘前

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。

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 **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



# 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。

## 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

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



必ず実施

- 電源プラグのほこりは定期的に取り除く。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。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、必ず電源コードを抜く。感電やけがの原因になります。ただし、使用後10分は冷却のため、電源プラグを抜かないでください。
- 使用後は電源を切り、電源コードを抜く。火災の原因になります。



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アイリスコールにご相談ください。



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。



ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源コードの抜き差しをしない。感電・やけど・けがの原因になります。



禁止

- 電源コードをたばねて使用しない。過熱してやけどや火災の原因になります。電源コードは、必ずのばして使用してください。

- 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。

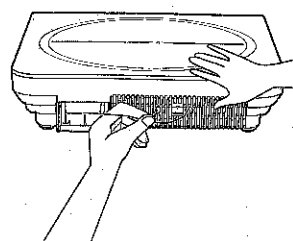
- 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。ショートによる火災・感電の原因になります。電源コードが破損したときは、修理専用コールへお問い合わせください。

- 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。



禁止

- 排気口、吸気口やすき間に、ピンや針金などの異物を入れない
- 排気口、吸気口に指を入れない。火災・感電・けがの原因になります。

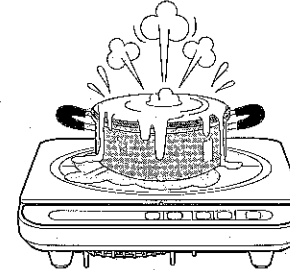


### 汁物・水・カレーなど液体を温めるときは



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。



### 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。



禁止

- 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。

### 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。



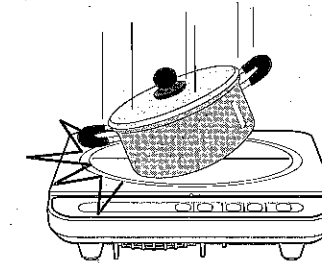
必ず実施

- 異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源を切り、電源コードを抜く。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
  - ・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
  - ・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
  - ・トップ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。



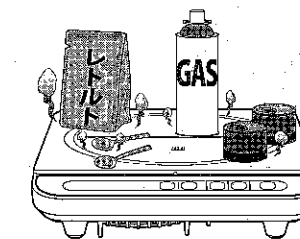
禁止

- 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。



禁止

- 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。

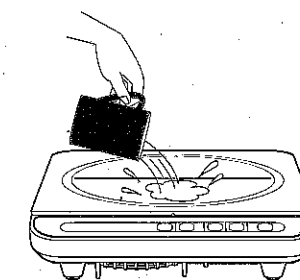


- トッププレートの上や近くに燃えやすいものを置かない。火災・やけどの原因になります。



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。



- 水のかかる場所や、火気の近くで使わない。ショート・感電の原因になります。

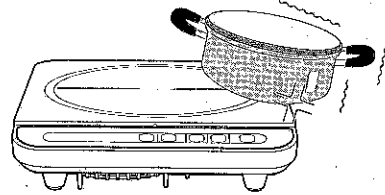
# 安全上のご注意 つづき

## 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。



● 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、やけどやけがの原因になります。



● 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。



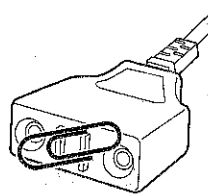
● 揚げ物調理以外でも、なべの下に紙・布・汚れ防止カバーなどを敷かない  
なべの熱で焦げたりします。



● 使用中、使用後しばらくはトップレートに触れない  
高温のためやけどするおそれがあります。



● 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。



● 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。

### 揚げ物をするときには



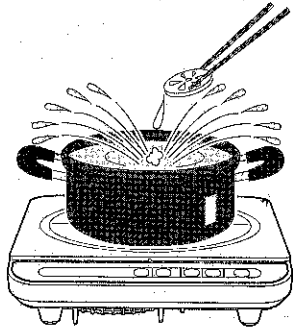
● 他の器具（ガスコンロなど）で加熱した油を使用しない  
温度調節機能が働かず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。



● 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。



● 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。



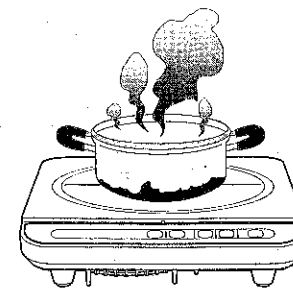
● 長期間使用しないときは、電源プラグを抜く  
漏電や絶縁低下による火災や感電の原因になります。  
ただし、使用后10分は冷却のため、電源プラグを抜かないでください。



● 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く  
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



● 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、やけどや火災、なべの破損の原因になります。



● 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。

## 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やIH炊飯器など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。

● 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。

● トップレートのふちやかどに、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。  
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場合があります。

● 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

火力表示	1	2	3	4	5	6
火力の目安	約80W相当	約200W相当	約500W	約700W	約1,000W	約1,400W

● 調理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。

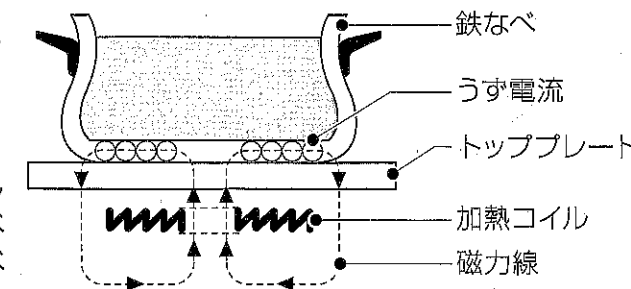
### 廃棄について

● 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。

IHとは、電磁誘導加熱のことをいいます。  
磁力線の動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

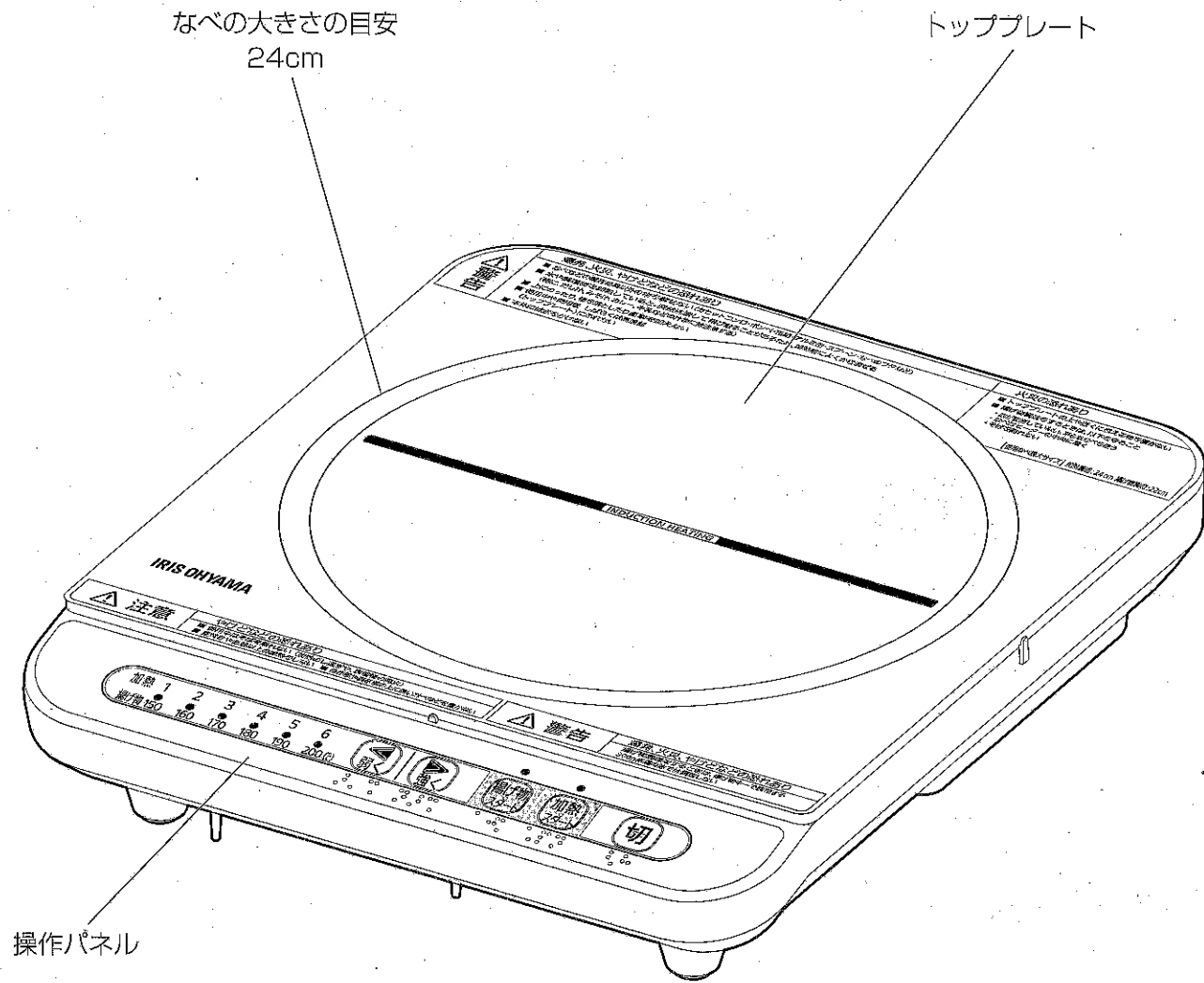
加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに鉄なべなどをのせると、なべ底にうず電流が生じ、このうず電流がなべそのものを発熱させます。



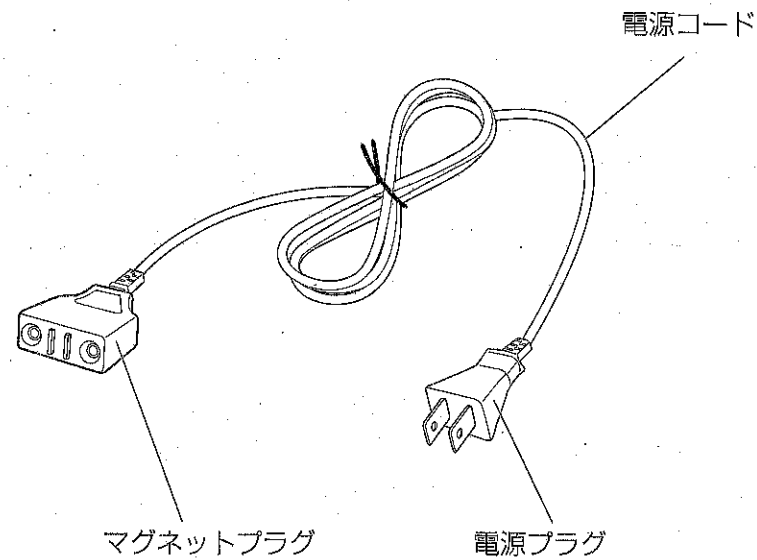
このような加熱のしくみのため、使えるなべと使えないなべがあります。  
P8を参照して使えるなべを選んでください。

# 各部の名称

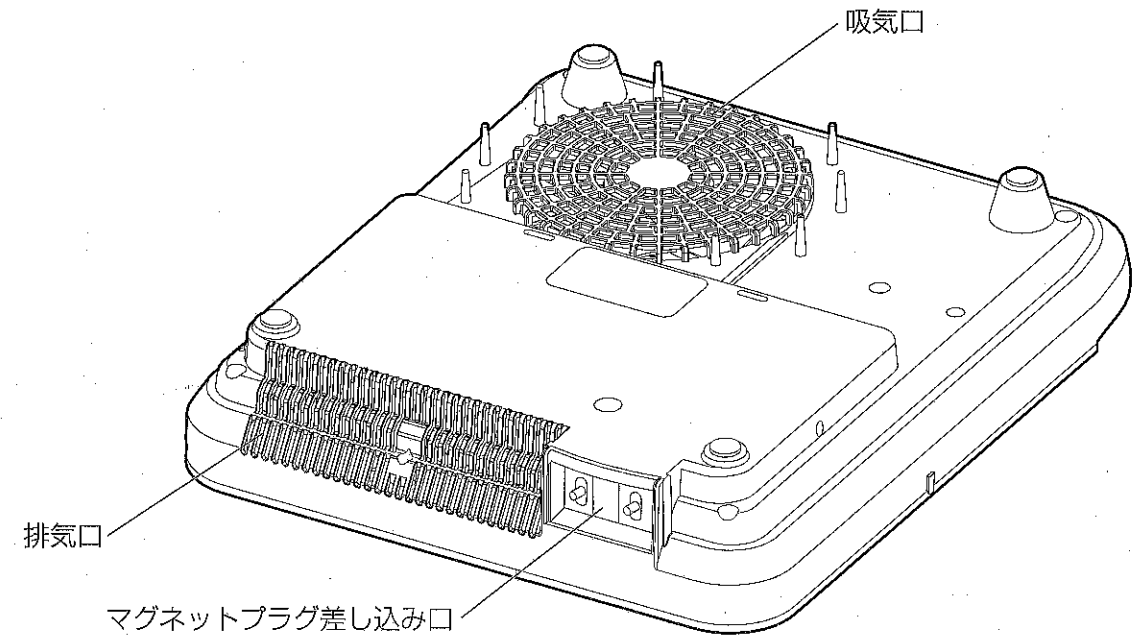
## ■ 本体



## ■ 電源コードセット



## ■ 本体 (底面)



## ■ 操作パネル

### 火力・揚げ物油温度 設定表示

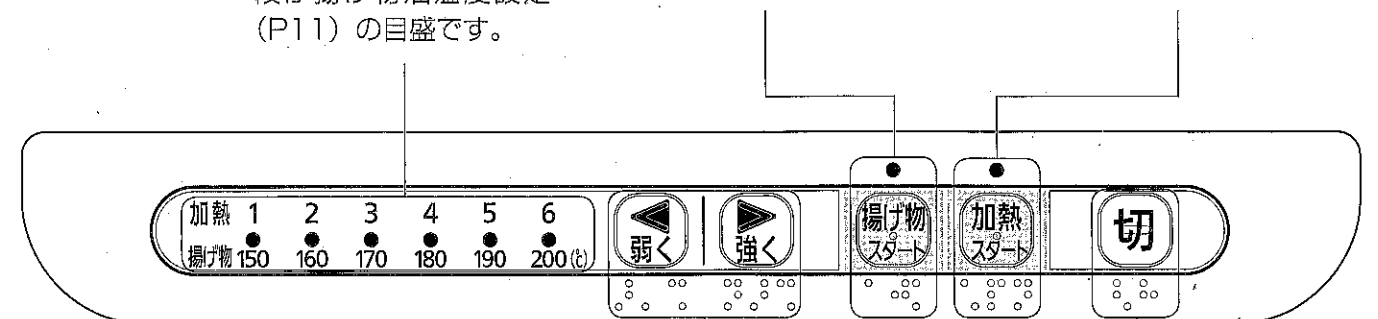
上段が火力 (P10)、下段が揚げ物油温度設定 (P11) の目盛です。

### 揚げ物ランプ・ボタン

ボタンを押すとランプが点滅し、揚げ物調理の予熱が始まります。(P11) (点字: アゲ)

### 加熱ランプ・ボタン

ボタンを押すとランプが点灯し、加熱が始まります。(P8、10) (点字: カネツ)



### 火力・温度調節ボタン

火力や揚げ物油の温度を調節します。(P10、11) (点字: ヨワク、ツヨク)

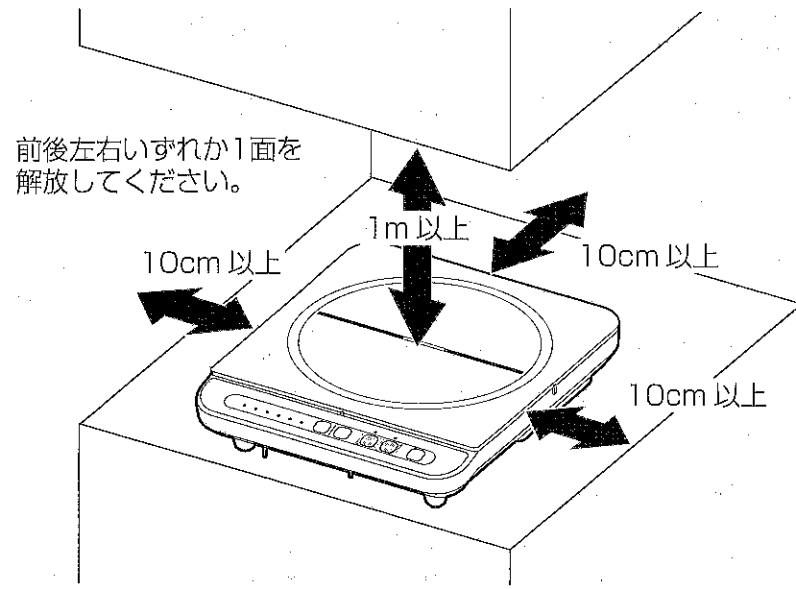
### 切ボタン

ボタンを押すと調理が終了します。(P8、10、11) (点字: キリ)

# お使いになる前に

## ■使用場所について

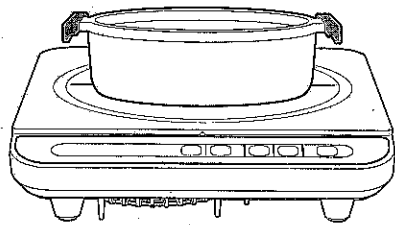
- 壁・家具などから図に示す距離を離してください。  
せまい場所で使用すると、過熱・火災の原因になります。風通しが良く、水などのかからないところで使用してください。
- 背面の排気口の周囲は空けてください。
- 水平で安定した場所で使用してください。



## ■使えるなべの見分けかた

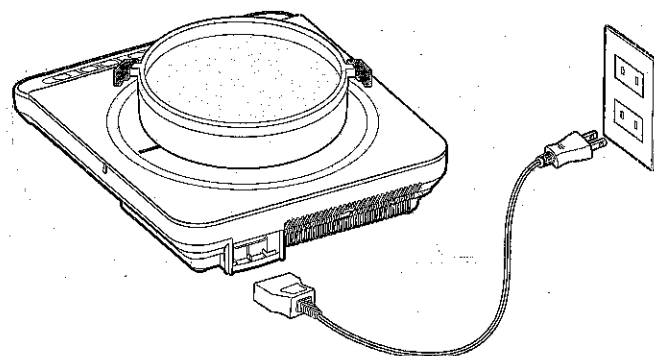
### 1 なべに水を入れ、ヒーターの中央にのせる

※ 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。

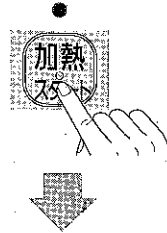


### 2 電源コードを接続する

- 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。
- 加熱ランプと揚げ物ランプが点滅します。



### 3 加熱ボタンを押す



**○ 使えるなべは、加熱ランプが点灯**

加熱 1 2 3 4 5 6 **加熱スタート** **点灯**

**火力表示が点灯**

確認したらすぐに切ボタンを押して、加熱を止める（そのまま加熱す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調整されて弱くなる場合があります。

**× 使えないなべは、火力表示の1と6が点滅**

加熱 1 2 3 4 5 6 **加熱スタート** **消灯**

**1と6が点滅**

約1分後に火力表示は消灯し、加熱ランプと揚げ物ランプが点滅に戻ります。（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、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。



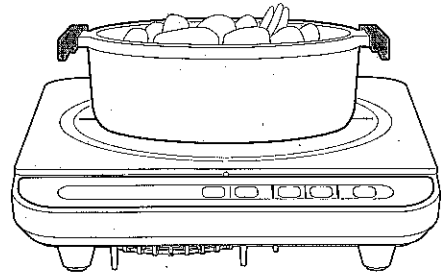
	○ 使えるなべ	× 使えないなべ
材質	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 鉄・鉄鋳物 </li> <li>● 鉄ほうろう  ほうろうなべは空だきしたり焦げつかせないようにする。 底面のほうろうが溶けて焼き付き、トッププレートを損傷することがあります。</li> <li>● ステンレス  18-0 (SUS430) など ※ 種類によっては火力が弱くなったり、使えないなべもあります。</li> <li>● 多層鋼なべ ※ 種類によっては発熱しないことがあります。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 耐熱ガラス </li> <li>● 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。</li> <li>● 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。</li> </ul>
大きさ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 加熱調理の場合は：直径12～24cmのもの</li> <li>● 揚げ物調理の場合は：直径18～22cmのもの</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 左記サイズより小さいもの</li> <li>● トッププレートからはみ出すサイズのもの</li> </ul>
形状	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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。 </li> <li>● そりが3mm以下のもの ※ 揚げ物調理のときは、そりが1mm以下のなべを使用してください。 3mm以下 </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>● 脚があるもの </li> </ul>

- 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)

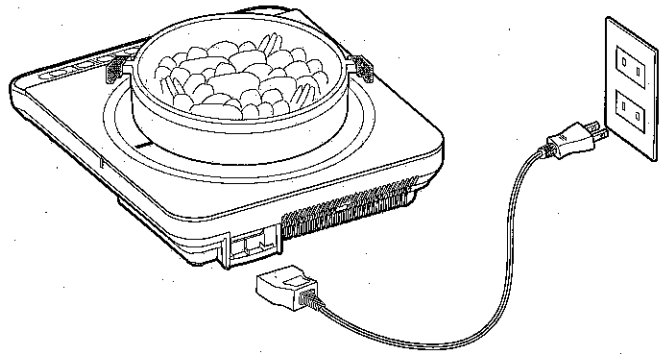
**1** なべに材料を入れ、ヒーターの中央にのせる



※材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。(P9参照)

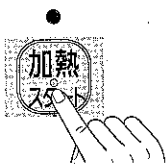
**2** 電源コードを接続する

- ・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。
- ・加熱ランプと揚げ物ランプが点滅します。



**3** 加熱ボタンを押す

- ・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。

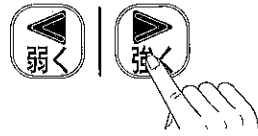


加熱 1 2 3 4 5 6

※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、再度操作をしてください。

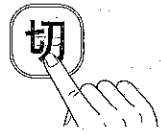
**4** 火力・温度調節ボタンを押し、火力を設定する

- ・調理中も火力を変更できます。



**5** 調理が終わったら切ボタンを押す

- ・加熱が終了し、加熱ランプと揚げ物ランプが点滅します。



- 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。



**注意**

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 揚げ物調理

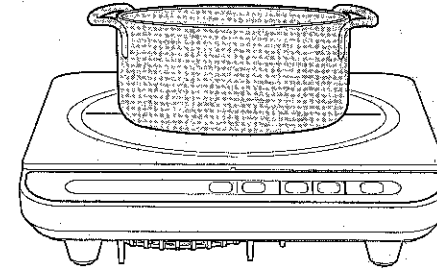
揚げ物調理の際は、以下のことをお守りください。温度制御が正しくできず、火災の原因になります。



**警告**

- 加熱ボタンを使用して揚げ物調理はしないでください。
- 油は900g (1L) 以上入れてください。
- 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。
- 予熱を始めたら、油のつき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。
- 揚げ物調理中は、なべにふたをしないでください。

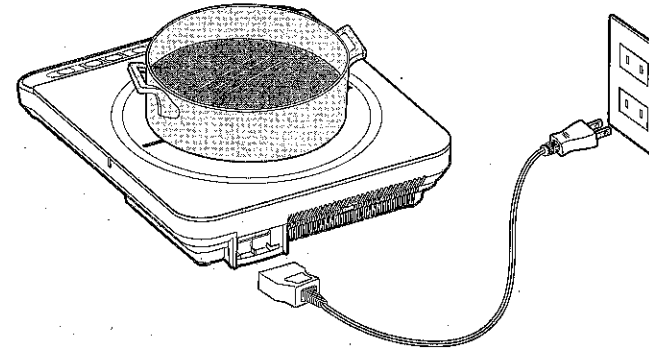
**1** なべに油を入れ、ヒーターの中央にのせる



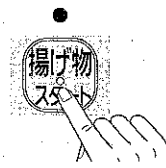
※材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。(P9参照)

**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。
- ・加熱ランプと揚げ物ランプが点滅します。



**3** 揚げ物ボタンを押す



- ・揚げ物油温度設定表示が点滅し、予熱が始まります。
- ・油の温度設定は「150 (°C)」から始まります。

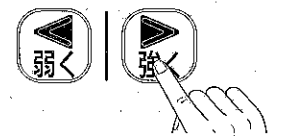
点滅 〈予熱中〉

揚げ物 150 160 170 180 190 200 (°C)

※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、再度操作をしてください。

**4** 火力・温度調整ボタンを押し、温度を設定する

- ・油の温度を6段階「150～200 (°C)」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、揚げ物油温度設定表示が点滅をやめ、点灯します。

点灯 〈予熱完了〉

揚げ物 150 160 170 180 190 200 (°C)

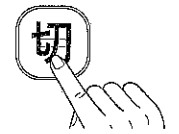
- ・調理中に油の温度が下がったり、油の温度設定を変更すると揚げ物ランプが点滅し、再び予熱が始まります。

点滅 〈予熱中〉

揚げ物 150 160 170 180 190 200 (°C)

**5** 調理が終わったら切ボタンを押す

- ・揚げ物調理が終了し、加熱ランプと揚げ物ランプが点滅します。



**注意**

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 揚げ物調理 つづき

## 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
- 天ぷらの衣は冷水を使い、混ぜすぎない

# お手入れ



## 注意

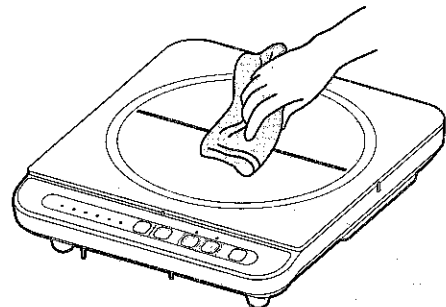
- お手入れは、必ず電源を切って本体が冷えてから行ってください。
- 水洗いはしないでください。
- トッププレート以外のお手入れは、必ず電源コードを抜いてから行ってください。

## 本体・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。

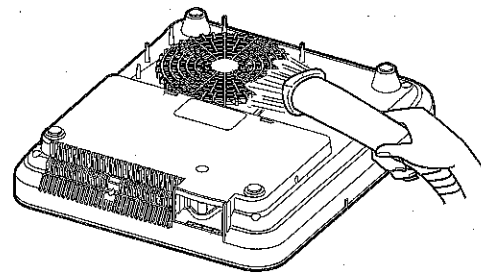
トッププレートの取りにくい汚れは、液体タイプのみがき粉を少量つけてこすり取ってください。



## 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。



- 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。

# 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。

火力・揚げ物油温度設定表示 (点滅)	安全機能	対応
加熱 1 2 3 4 5 6 揚げ物 150 160 170 180 190 200 (点滅)	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、エラー表示して加熱を停止します。
加熱 1 2 3 4 5 6 揚げ物 150 160 170 180 190 200 (点滅)	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 1 2 3 4 5 6 揚げ物 150 160 170 180 190 200 (点滅)	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ると、加熱を終了します。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。
表示なし	切り忘れ防止機能	調理を始めて2時間以上操作をしないと、「ピッ」の音の後加熱を終了し、その後電源が切れます。

- 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。

# 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	● 電源プラグが確実に差し込まれてない	● 電源プラグを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。
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。
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時間以上調理したい場合は、再度操作をしてください。
火力が弱い	● 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。
加熱ができない 火力表示点滅 1 2 3 4 5 6	● 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。(P9)

## 故障かな?と思ったら つづき

<b>加熱ができない</b> 火力表示点滅 1 2 3 4 5 6	● 内部回路過熱防止装置が働いている	● 本体が冷えるのを待って、電源コードを抜き差ししてください。
<b>加熱ができない</b> 火力表示点滅 1 2 3 4 5 6 1 2 3 4 5 6	● 電圧の異常を検知している	● 一旦電源コードを抜いて、コンセントを単独で使用してください。
<b>加熱ができない</b> 火力表示点滅 1 2 3 4 5 6	● トッププレート過熱防止機能が働いている	● 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。
<b>調理中に「ブーン」または「ジー」という音がする</b>	● 「ブーン」は冷却ファンの音です	● 異常ではありません。そのまま使用してください。
	● 「ジー」はなべの種類によって出る共振音です	● 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場合があります。
<b>調理を終了してもファンの音がする</b>	● 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。
<b>揚げ物油の温度設定がうまくいかない</b>	● 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1mm以下で、へこみのないなべを使用してください。

### 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	IHQ-T33	
電源	AC 100V (50/60Hz共用)	
定格消費電力	1,400W	
製品寸法	幅280×奥行325×高さ65mm	
質量	2.1kg	
電源コード	長さ1.8m	
ヒーター	IHヒーター 1,400W	
火力調節	加熱調理	6段階 (火力) 約80W相当～約1,400W
	揚げ物調理	6段階 (油温) 約150～約200℃

※ 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。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。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。

### ■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。