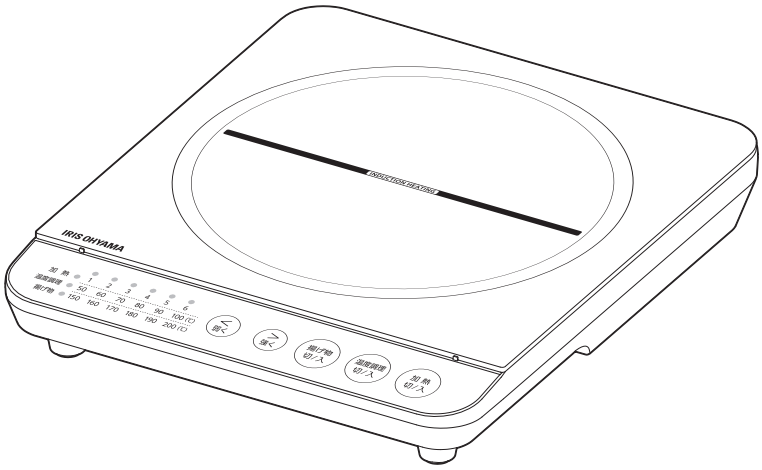
IRIS OHYAMA

IHコンロ 室内・家庭用

型番 IHK-T391

取扱説明書



※本文中はIHK-T391-Bのイラストを使用しています。

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

もくじ

ご使用の前に

安全上の注意 2
使用上の注意 5
各部の名称 6
IHコンロで使えるなべ・使えないなべ 8

取り扱いかた

使いかた　加熱 10
使いかた　温度調理 11
使いかた　揚げ物調理 12
お手入れ 14

こんなときには

安全機能について 15
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。

電源プラグ・電源コードは正しく使う

- **マグネットプラグ・電源プラグのほこりは定期的に取る**
  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

- **マグネットプラグ・電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ずマグネットプラグ・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。
- **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。
  ただし、使用後は冷却のため、ファンが止まるまでマグネットプラグ・電源プラグを抜かないでください。
- **使用後は電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く**
  発火・火災の原因になります。

ぬれ手禁止

- **ぬれた手でマグネットプラグ・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。

- **電源コードを束ねて使用しない**
  過熱して火災・やけどの原因になります。
  電源コードは、必ずのばして使用してください。
- **電源コードを傷付けない**
- **持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない**
  傷付ける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものを載せる、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。
- **マグネットプラグ・電源コード・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。
- **乳幼児にマグネットプラグ・電源プラグを触れさせない**
  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。
  修理技術者以外の方が修理を行うことは危険です。修理については、お買い上げの販売店または修理専用コールにご相談ください。

- **子どもなど取り扱いに不慣れな方に使わせたり、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。

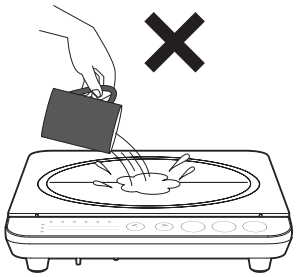
- **排気口、吸気口やすき間に、ピンや針金などの金属物を入れない**
- **排気口、吸気口に指を入れない**
  火災・感電・けが・やけどの原因になります。

プラグを抜く

- **異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源を切り、電源プラグを抜く**
  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
  - マグネットプラグ・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
  - 触れるとピリピリ電気を感じる
  - トッププレートにひび割れができた

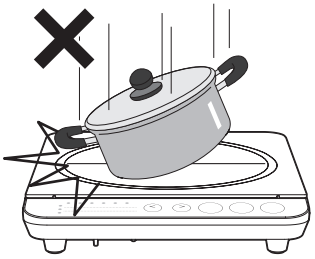
  ➡使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。

● 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。

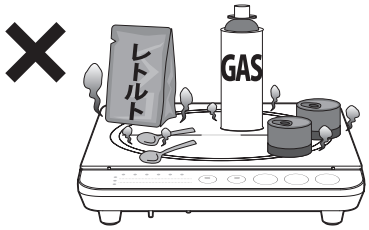


● 水のかかるところや、火気の近くで使用しない
ショート・感電の原因になります。

● 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。



● トッププレートには、なべ以外のものは載せない
- カセットコンロ、ボンベ、缶詰、湯たんぽ、電池など
誤って加熱すると、爆発の原因になります。
- レトルトパック、アルミ箔のなべ、内側にアルミ箔を貼った紙パック、アルミ箔など
破裂によるけが、過熱による火災・やけどの原因になります。
- 金属製スプーン、なべのふたなど
過熱による火災・やけどの原因になります。



● 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。

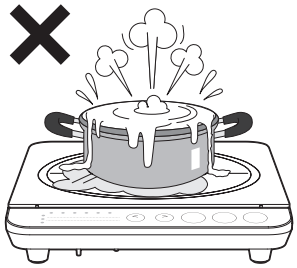
● 使用中は移動させない
けが・やけどの原因になります。

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。

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
突然沸騰して内容物が飛び散り、やけどやけがの原因になります。



揚げ物をするときは

● 必ず常温（室温）の油を使用する
他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使用しないでください。
温度調節機能が働かず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。

● 揚げ物調理中はそばを離れない
油の温度が上がりすぎないように注意してください。火災の原因になります。

● 揚げ物ボタンで調理する
● 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載せる
油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。

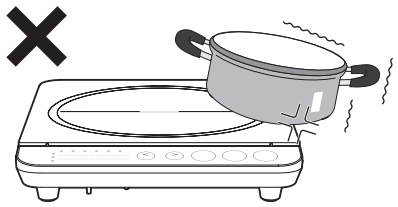
● なべの下に紙・布・汚れ防止カバーなどを敷かない
● 900g（1L）未満の油では調理しない
● なべにふたをしない
油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。

安全上の注意　つづき

⚠ 注意

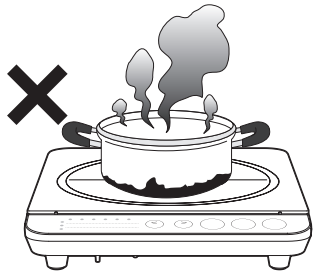
誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。

● なべを不安定なところに載せない
トップ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。



● 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。

● 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。



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

接触禁止

● 取扱説明書に記載した以外の使いかたをしない
火災・感電・やけど・けがの原因になります。

● 業務用など家庭用以外で使用しない
本製品は家庭用として設計されています。業務用など家庭用以外に使用すると、火災などの原因になります。

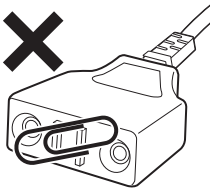
● 磁気に弱いものを近づけない
ICカード、磁気カードなどは磁気の影響により、データが消えるおそれがあります。
ラジオ、テレビ、補聴器などは雑音が入ったり音が小さくなることがあります。

● 医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

● 排気口や吸気口をふさいだり、排気口付近に手・顔・なべの取っ手などを近づけない
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。

● 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。



● 付属の電源コードセット以外は使わない
● 付属の電源コードセットを他の機器に使用しない
火災の原因になります。

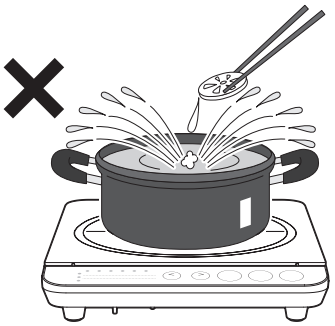
プラグを抜く

● 長期間使わないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く
漏電や絶縁低下により、火災・感電の原因になります。
ただし、使用後は冷却のため、ファンが止まるまでマグネットプラグ・電源プラグを抜かないでください。

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。



使用上の注意

使用上のお願い

●他のIH調理器の上で使わないでください。また、他のIH調理器などを載せて使わないでください。
誤動作や故障の原因になります。

●なべは、ヒーターを示す円の中央に置いてください。
誤動作や故障の原因になります。

●ラジオやテレビ、リモコン、電話機、電池などを近づけないでください。
誤動作や故障の原因になります。

●トッププレートのふちやかどに、ものをぶつけないでください。
トッププレートの破損の原因になります。

使用時の動作について

●なべの材質・形状・厚さにより、火力が調整されて弱くなることがあります。

●調理中に何も操作をしないと、2時間で調理が終了します。
(温度調理は50 ～ 70℃設定のときは4時間、80 ～ 100℃設定のときは2時間で調理が終了します。)

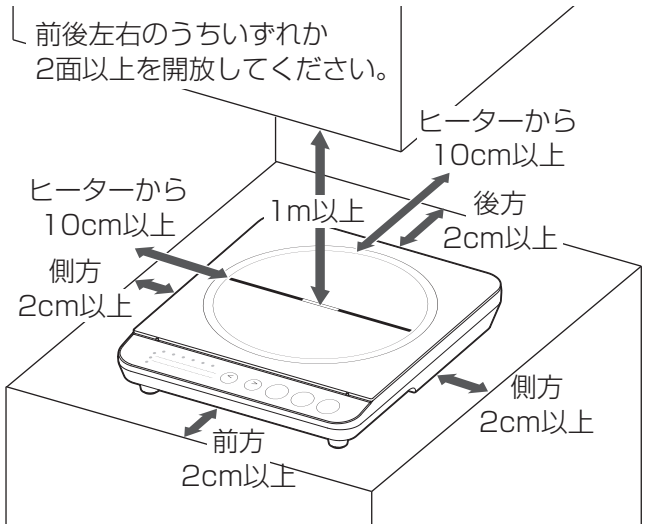
●調理終了後もファンの音がしますが、異常ではありません。
使用中・使用後は本体内部の冷却のためにファンが回ります。
ファンが止まるまでマグネットプラグ・電源プラグを抜かないでください。

使用場所について

●**壁・家具などから図に示す距離を空けてください。**
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。

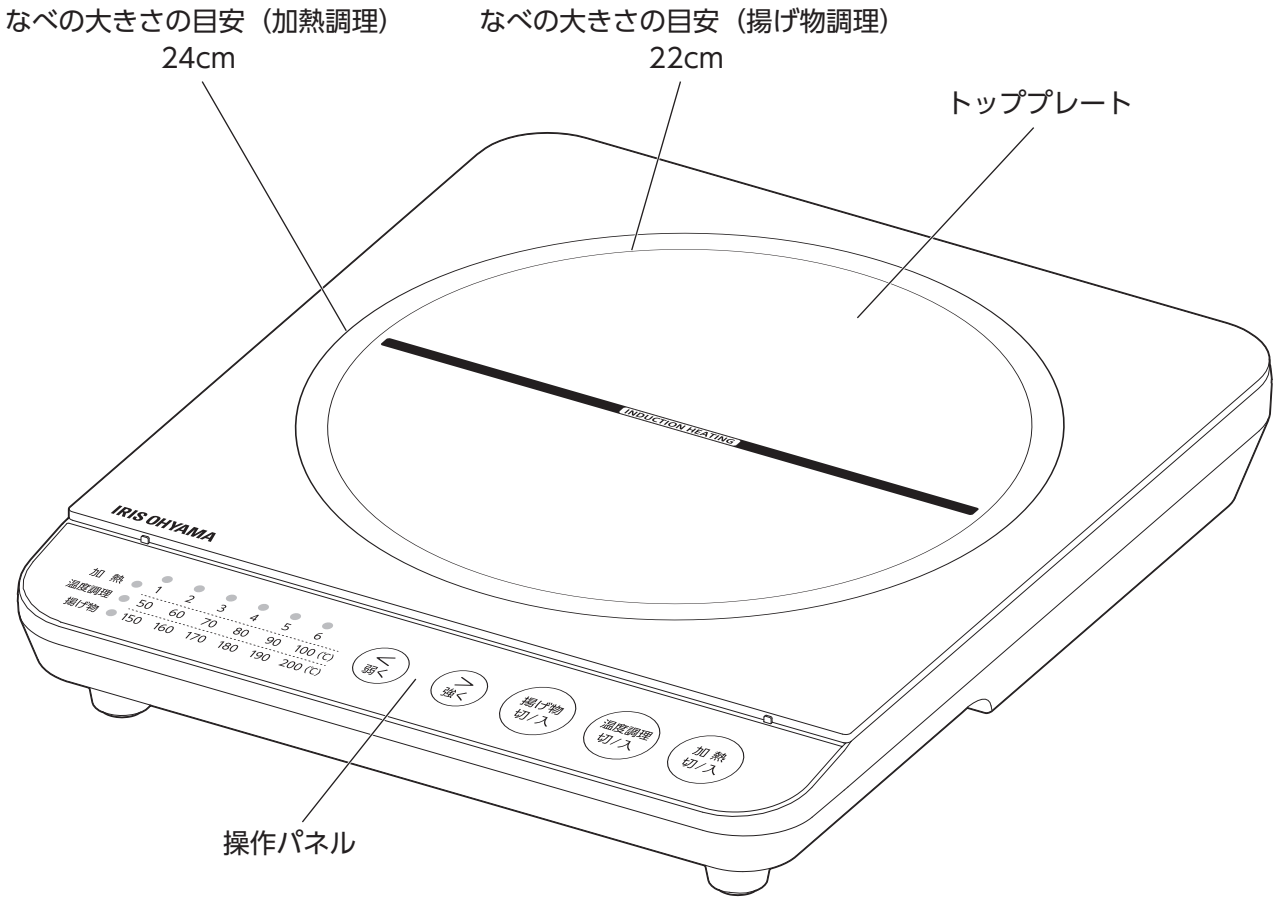
●**背面の排気口の周囲は空けてください。**

●**水平で安定した場所で使用してください。**



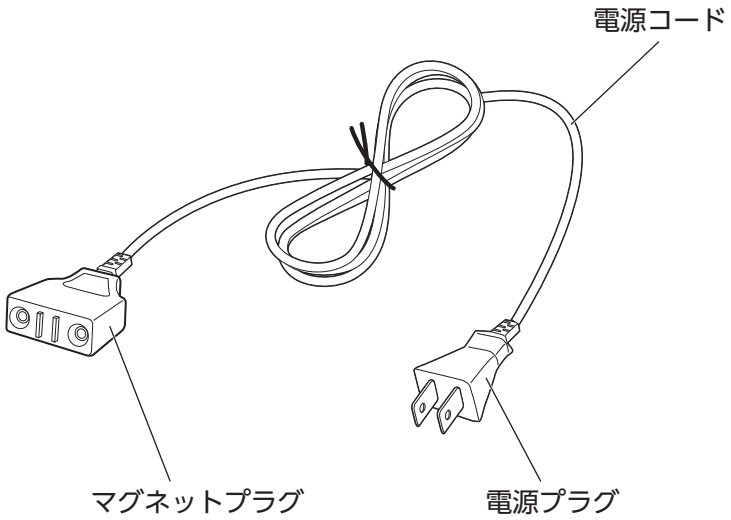
各部の名称

■本体

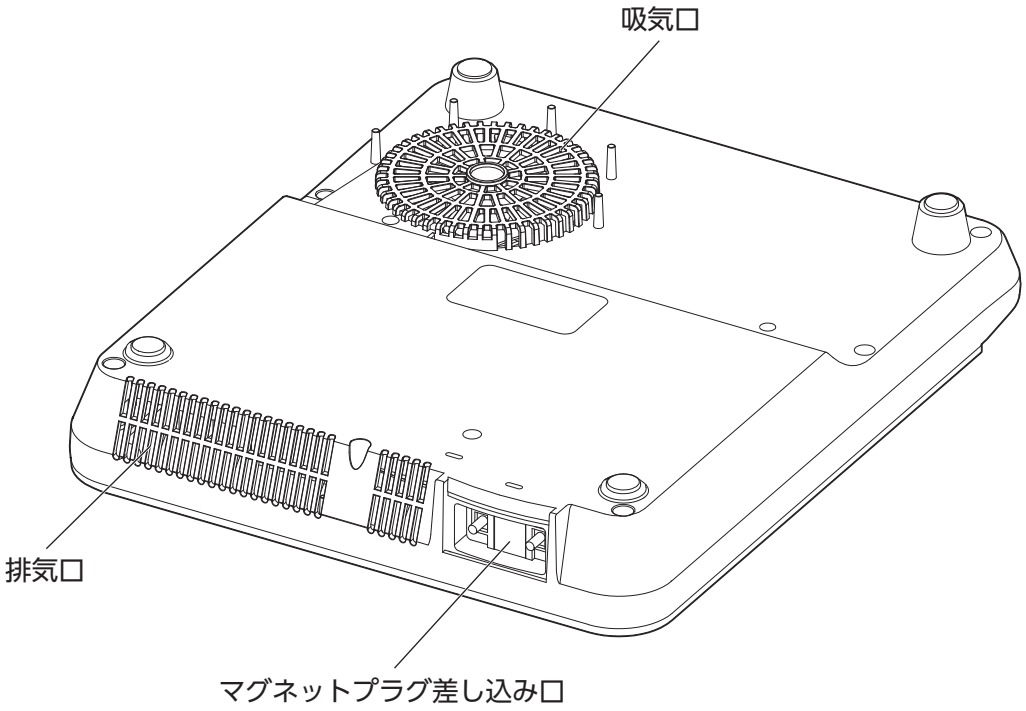


※本文中はIHK-T391-Bのイラストを使用しています。

■電源コードセット



■本体（底面）

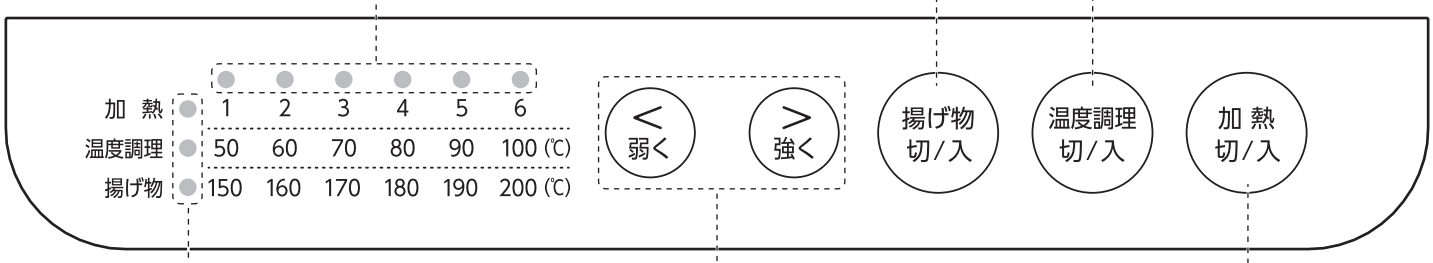


■操作パネル

火力 / 温度設定ランプ
各ボタンに応じてランプが点灯・点滅します。
上段：加熱の火力（→P10）
中段：温度調理の温度設定（→P11）
下段：揚げ物油温度設定（→P12、13）
の目盛です。

揚げ物ボタン
ボタンを押すと揚げ物ランプが点灯し、揚げ物調理の予熱が始まります。再度ボタンを押すと調理を終了します。（→P12、13）

温度調理ボタン
ボタンを押すと温度調理ランプが点灯し、温度調理が始まります。再度ボタンを押すと調理を終了します。（→P11）



加熱・温度調理・揚げ物ランプ

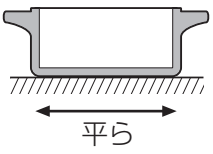
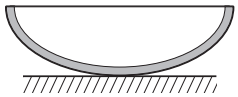
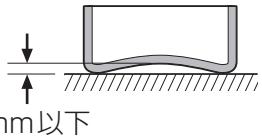
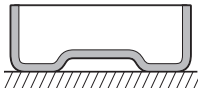
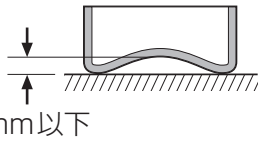
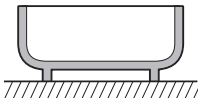
火力 / 温度調節ボタン

加熱ボタン
ボタンを押すと加熱ランプが点灯し、加熱が始まります。再度ボタンを押すと加熱を終了します。（→P10）

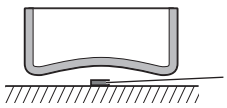
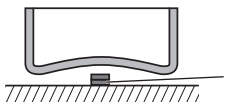
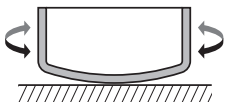
IHコンロで使えるなべ・使えないなべ

IHコンロでは、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、安全機能が働かず思わぬ事故につながるおそれがあります。
※温度調理の使えるなべについてはP11をご覧ください。

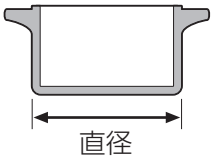
■なべ底の形状

○ 使えるなべ	✕ 使えないなべ
●底の平らなもの ※ 特に揚げ物調理のときは、底に凹凸模様などのないなべを使用してください。  	●中華なべなど底が丸いもの 
●揚げ物調理の場合： そりが1mm以下のもの  	●底に段がありトッププレートに密着しないもの 
●加熱調理の場合： そりが3mm以下のもの  	●底に脚があるもの 

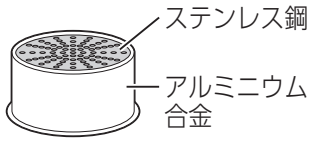
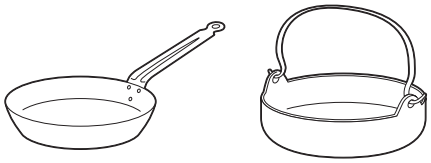
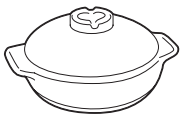
なべ底のそりの見分けかた

揚げ物調理のとき ①平らなテーブルの上に1円玉1枚を置く ②なべ底の中心と1円玉が重なるように、なべを置く ③なべの端をおさえたときに **なべがカタカタ動く→使用できる**（そりが1mm以下） **なべが動かない→使用できない**（そりが1mm以上）  	**加熱調理のとき** ①平らなテーブルの上に1円玉を2枚重ねて置く 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） 
※ 底が逆にそっているなべも使用できません。 ①平らなテーブルの上になべを置き ②なべを回したときに **なべが回る→使用できない**	

■大きさ

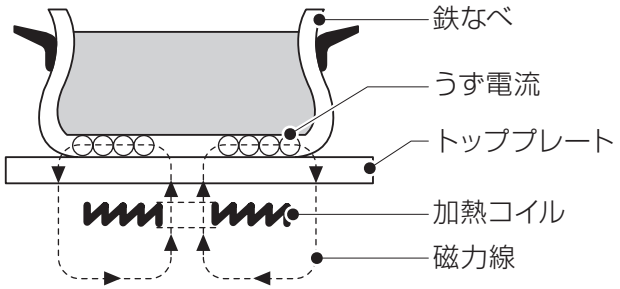
○ 使えるなべ	✕ 使えないなべ
●加熱調理の場合： 直径12 ～ 24cmのもの ●揚げ物調理の場合： 直径18 ～ 22cmのもの  	●左記サイズより小さいもの ●トッププレートのなべの大きさの目安からはみ出すサイズのもの

■材質

○ 使えるなべ	✕ 使えないなべ
●本体：アルミニウム合金、はり底：ステンレス鋼のなべ  ●鉄・鉄鋳物  ●鉄ほうろう **ほうろうなべは、空だきしたり焦げつかせないようにする** 底面のほうろうが溶けて焼き付き、トッププレートを損傷することがあります。 ●ステンレス 18-0（SUS430）など ※ 種類によっては火力が弱くなったり、使えないなべもあります。 ●多層鋼なべ ※ 種類によっては発熱しないことがあります。	●耐熱ガラス ●陶磁器・土なべ  市販の土なべは「IH用」と表示されていても使わないでください。なべを認識できなかったり、うまく加熱できないことがあります。 ●アルミ・銅 アルミ箔なべ（なべ焼きうどんなど）は「IH用」と表示されていても使わないでください。なべを認識できなかったり、うまく加熱できない場合があります。

■IHの加熱のしくみ

加熱コイルに高周波の電流を流すと磁力線が発生します。磁力線はなべ底を通るときになべの内部にうず電流を発生させます。うず電流が流れるとなべの電気抵抗でなべ自体が発熱します。
IHとは、Induction Heating（誘導加熱）の略です。



IHコンロでは、このしくみのため、使えるなべと使えないなべがあります。
使うなべは、一般財団法人「製品安全協会」の**SGマーク**のあるもの、またはアイリスオーヤマ製「IH対応」なべをおすすめします。

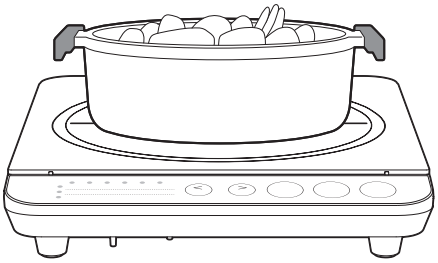
※ 使えるなべでも、材質・形状・厚さにより火力が調整されて弱くなることがあります。
※ 底の薄いなべを使うと、調理中に底が変形することがあります。変形した場合はすぐに使用を中止してください。

使いかた　加熱

なべ調理や煮物・焼き物・炒め物を調理するときに使います。

一般的な火力	とろ火	弱火	中火		強火	
火力表示	1	2	3	4	5	6
火力の目安（約）	80W 相当	200W 相当	500W	700W	1000W	1400W

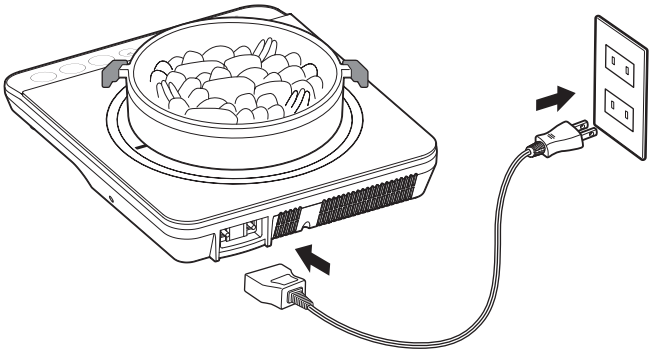
1 なべに材料を入れ、ヒーターの中央に載せる



※材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。（→P8、9）

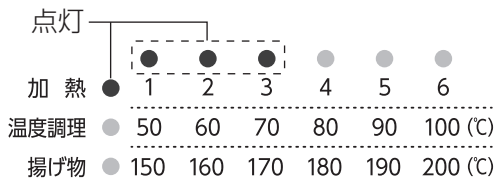
2 電源コードセットを接続する

・マグネットプラグを本体後ろのマグネットプラグ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 加熱切/入 を押す

・**加熱**ランプ、**火力/温度設定**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。



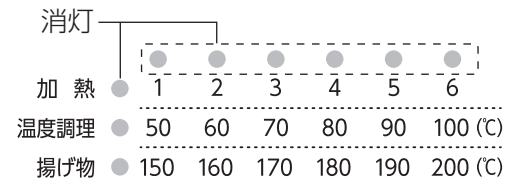
※加熱中に2時間何も操作をしないと、自動的に加熱を終了します。
2時間以上調理したい場合は、再度操作をしてください。

4 <弱く >強く を押し、火力を設定する

・調理中も火力設定を変更できます。

5 調理が終わったら 加熱切/入 を押す

・加熱が終了します。



●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ます。ご注意ください。

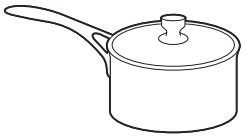
使いかた　温度調理

料理を保温するときや低温調理をするときに使います。低温調理をする場合は、使えるなべに注意してご使用ください。
- 必ずふたをしてご使用ください。
- なべの種類・寸法・そりによってはうまく保温できない場合があります。また、トッププレートが熱い場合や汚れているときは使用しないでください。
- 途中でふたを開けたり、水などを注ぎ足したりするとうまく保温できない場合があります。

使えるなべの種類

なべ本体：アルミニウム合金
はり底：ステンレス鋼
底の厚さ：2.5mm 以上
（はり底含む）
寸法：20 ～ 24cm
そり：2mm 以下

なべ本体：ステンレス
18-0 (SUS430) など
底の厚さ：2mm 以上
寸法：20 ～ 24cm
そり：2mm 以下



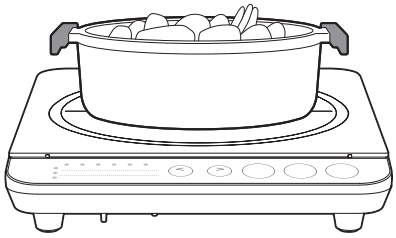
おすすめのなべ

アイリスオーヤマ　鍋 IH 対応鍋 24cm　IHKP-P24

水の量（温度調理をする際に必要な水の量です）

80 ～ 100℃：1L、50 ～ 70℃：2L

1 なべに材料を入れ、ヒーターの中央に載せる



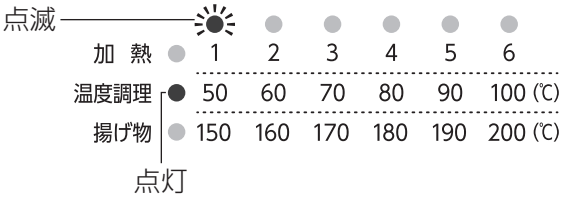
※材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。

2 電源コードセットを接続する

- マグネットプラグを本体後ろのマグネットプラグ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 温度調理 切/入 を押す

- **温度調理**ランプが点灯、**火力/温度設定**ランプが点滅し、加熱が始まります。（温度に達するとランプの点滅が点灯に変わります。）
- 温度の設定は「**50℃**」から始まります。



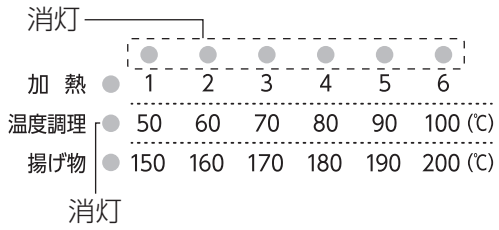
※加熱中に何も操作をしないと、以下の時間で自動的に加熱を終了します。
・50 ～ 70℃設定時：4時間
・80 ～ 100℃設定時：2時間
時間以上調理したい場合は、再度操作をしてください。

4 弱く / 強く を押し、温度を設定する

- 保温・調理中も温度設定を変更できます。

5 調理が終わったら 温度調理 切/入 を押す

- 温度調理が終了します。



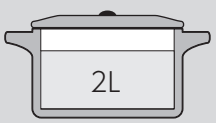
●調理が終了しても内部の温度が高いときは冷却ファンが回ります。

注意
●トッププレートが熱くなっています。ご注意ください。

低温調理をするときのポイント

●低温調理は50 ～ 70℃設定を想定しています。
50 ～ 70℃設定以外の温度設定では、うまく調理ができない場合があります。

●使えるなべ・水量に注意をし、必ずふたをする
2Lの水で調理してください。
水の量が適正でないと設定した温度に達しないことや、うまく調理ができない場合があります。



使いかた　揚げ物調理

揚げ物を調理をするときに使います。

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。
- ●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。他の器具（ガスコンロなど）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。

■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）

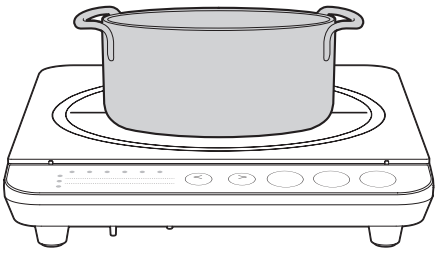
なべの材質、形状、厚さなどによって、表示と実際の温度がずれることがあります。
様子を見ながら温度を調節してください。

温度設定（℃）	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る
- ●天ぷらの衣は冷水を使い、混ぜすぎない

1 なべに油を入れ、ヒーターの中央に載せる



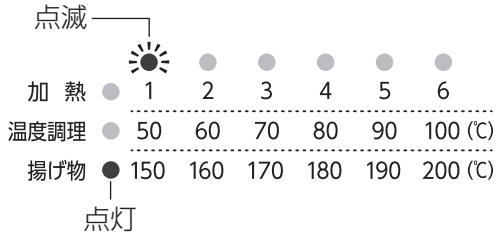
※材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。(→P8、9)

2 電源コードセットを接続する

・マグネットプラグを本体後ろのマグネットプラグ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 揚げ物 切/入 を押す

・**揚げ物**ランプが点灯、**火力/温度設定**ランプが点滅し、加熱が始まります。(温度に達するとランプの点滅が点灯に変わります。)
・油の温度設定は「**150℃**」から始まります。



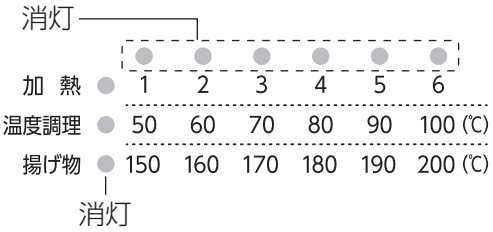
※加熱中に2時間何も操作をしないと、自動的に加熱を終了します。
2時間以上調理したい場合は、再度操作をしてください。

4 < 弱く > 強く を押し、温度を設定する

・調理中も油の温度設定を変更できます。

5 調理が終わったら 揚げ物 切/入 を押す

・揚げ物調理が終了します。



●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ます。ご注意ください。

お手入れ

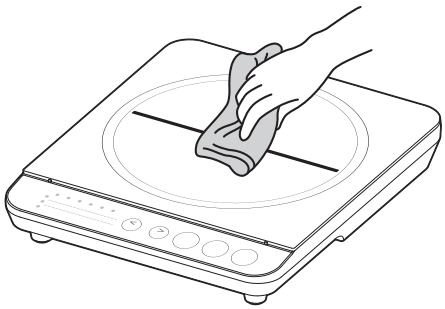
注意

●お手入れは、必ず電源を切って電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。
●水洗いはしないでください。

■ 本体・トッププレート

よく絞ったふきんで拭く

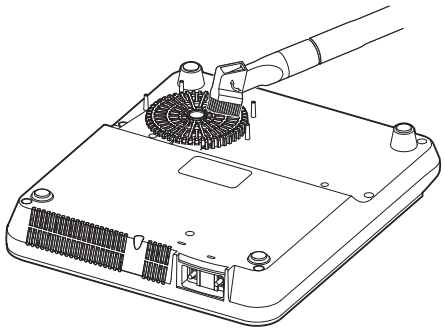
汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭いたあと、かたく絞った布などで洗剤分を拭き取ってください。
トッププレートの取りにくい汚れは、液体タイプのみがき粉を少量つけてこすり取ってください。



■ 排気口・吸気口

掃除機でほこりを吸い取る

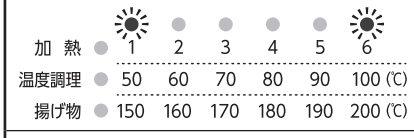
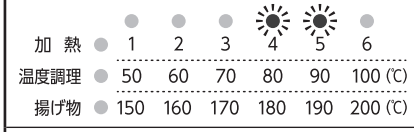
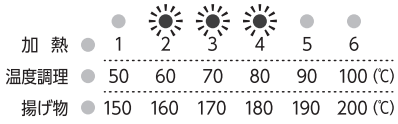
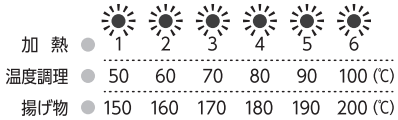
ほこりがついたままで使用すると故障・過熱の原因になります。



●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、液体タイプのみがき粉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/温度設定ランプ（点滅）	安全機能	対　応
	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、スプーンなどなべ以外の小物を置いて加熱をした場合、ランプが点滅して加熱を停止します。
	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、本体が冷めるのを待ってから使用してください。
	揚げ物なべの そり検知機能	底面が1mm以上そっていたり、へこんでいるなべで揚げ物調理をすると、ランプが点滅して加熱を停止します。
	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、ランプが点滅して加熱を終了します。電源を切り、トッププレートが冷め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	加熱中・揚げ物調理中に2時間以上何も操作をしないと、ブザー音の後加熱を終了し、その後電源が切れます。 また、温度調理中は以下の時間何も操作をしないと、ブザー音の後加熱を終了し、その後電源が切れます。 ・50 ～ 70℃設定時：4時間 ・80 ～ 100℃設定時：2時間

●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。

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いない	●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	●本体背面のマグネットプラグ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	●他の電気製品の電源を切る、別の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、自動的に加熱を終了する（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。
	●温度調理中に以下の時間何も操作をしないと、自動的に加熱を終了する（切り忘れ防止機能） ・50 ～ 70℃設定時：4時間 ・80 ～ 100℃設定時：2時間	●時間以上調理したい場合は、再度操作をしてください。
加熱ができない 火力表示点滅 1 2 3 4 5 6	●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載せて、もう一度操作し直してください。（→P8、9）
加熱ができない 火力表示点滅 1 2 3 4 5 6	●内部回路過熱防止機能が働いている	●本体が冷めるのを待って、電源プラグを抜き差ししてください。
加熱ができない 火力表示点滅 1 2 3 4 5 6 または 1 2 3 4 5 6	●電圧の異常を検知している	●電源プラグをコンセントから抜き、再度コンセントに差し込んでください。 ●コンセントは単独で使用してください。
加熱ができない 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めるのを待ってから使用してください。
加熱ができない 火力表示点滅 1 2 3 4 5 6	●揚げ物なべのそり検知機能が働いている	●底のそりが1mm以下で、へこみのないなべを使用してください。（→P8）

状　態	考えられる理由	処　置
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。
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、載せ直すと音が止まることがあります。
調理を終了してもファンの音がする	●本体内部の温度が高い	●本体内部の温度が高い間は、冷却のためにファンが回ります。温度が下がると自動的に止まります。
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。

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。

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。

仕様

電源		AC 100V（50 ／ 60Hz）
定格消費電力		1400W
製品寸法		幅280×奥行326×高さ54mm
質量（電源コード含む）		約2.2kg
電源コード		長さ約1.8m
ヒーター		IHヒーター　1400W
火力調節	加熱	6段階（火力）　80W相当、200W相当、500W、700W、1000W、1400W
	温度調理（約）	6段階（水温）　50℃、60℃、70℃、80℃、90℃、100℃
	揚げ物調理（約）	6段階（油温）　150℃、160℃、170℃、180℃、190℃、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。

愛情点検	**長年ご使用のIHコンロの点検を！**			
	こんな症状はありませんか	●電源コード・マグネットプラグ・電源プラグが異常に熱くなる ●電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする ●本体が変形・破損していたり、焦げくさいにおいがする ●その他の異常や故障がある	▶ ご使用中止	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。

IHコンロ　型番 IHK-T391　　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		※販売店	
	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ください。

保証規定

1 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料にて修理または交換いたします。
2 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。
3 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。
4 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。
5 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
6 本書は日本国内においてのみ有効です。
7 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 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。

170323-CKJ-QIU-01