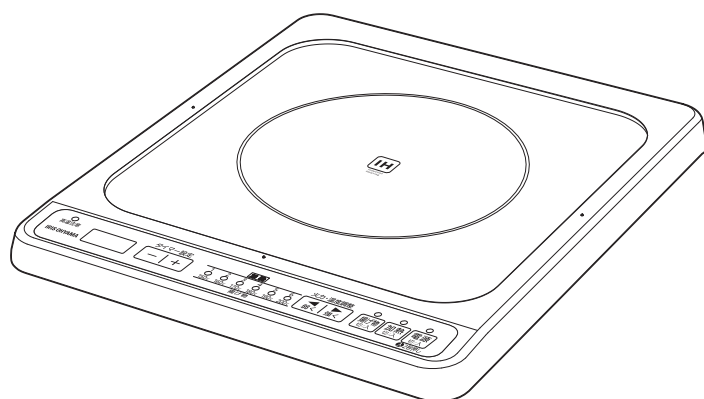


IHクッキングヒーター (ビルトインタイプ) IHC-B111(100V) IHC-B121(200V)

取扱説明書



保証書付

- 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

ページ

安全上のご注意	2
各部の名称	5
お使いになる前に	6
安全機能について	6
使えるなべ・使えないなべ	7
使い方	8
加熱調理 (ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる) …	8
タイマー調理	9
揚げ物調理	10
火力調整について	11
お手入れの仕方	13
故障かな?と思ったら	14
仕様	15
保証とアフターサービス	15
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

安全上のご注意

ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みになり、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、人がケガを
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



してはいけない「禁止」内容です。



しなければならない「強制」内容です。



警告



必ず実施

●揚げ物をするときは、次のことを必ず守る

- ・そばから離れないこと
 - ・揚げ物キーで調理すること
 - ・底が変形していない平なべや、底がへこんでいないなべを中央に置いて使用すること
 - ・900g未満の油では調理しないこと
- 油が少ない場合、油温が上がりすぎて発火するおそれがあります。

●味噌汁やカレー、牛乳などを温める際は、出力を弱めにしてときどきかき混ぜる

突然沸騰して飛び散り、やけどやけがの原因になります。

●炒め物や焼き物をする際は、次のことに注意する

- ・そばを離れないこと
- ・少量の油で調理するため、発火に注意すること
- ・火加減を弱めに調節して加熱しすぎないようにすること

●異常の際は、直ちに使用を中止し、電源スイッチを切る

発煙・発火、感電のおそれがあります。

【異常の例】 ・焦げ臭いにおいがする
・本体が異常に熱い

・触れるとビリビリ電気を感じる
・トッププレートにひび割れができた

電源スイッチとブレーカーを切り、点検・修理を依頼してください。

●使用後は電源を切る

長期不在の場合は、専用回路のブレーカーを切ってください。



禁止

●本体に水をかけない

ショート・感電の原因になります。
※本体後面の排気口には絶対に水をかけないでください。

●分解・修理・改造をしない

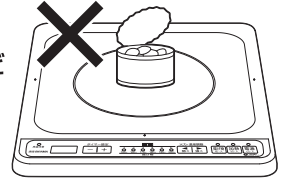
発火・けが・異常動作の原因になります。

●排気口やすき間に、ピンや針金などの異物を入れない

感電や異常動作によるけがの原因になります。

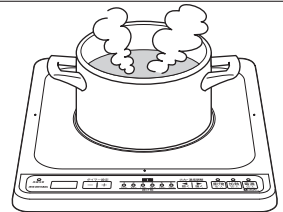
警告

 禁止	●子どもなど取り扱いに不慣れなただけで使わせたり、乳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。
	●トッププレートには、鍋以外の物を置かない カセットコンロ、ボンベ、缶詰、湯たんぽなど 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、アルミ箔鍋、内側にアルミ箔を貼った紙パック、アルミ箔など 破損によるけが、加熱による発火の原因になります。 金属製スプーン、鍋のふたなど 加熱によるやけどの原因になります。
	●トッププレートに強い衝撃（上に乗ったり、物を落とすなど）を加えない ひびが入ったり割れると、感電や過熱・異常動作の原因になります。
	●なべの下に紙・布・汚れ防止カバーなどを敷かない なべなどの熱で紙などがこげたり、安全機能が正しく働かず、発煙・発火の原因になります。



注意

 必ず実施	●磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない キャッシュカード・自動改札用定期券などは、記録が消えたり壊れ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。
	●油煙が多く出たら電源を切る 油が高温になっています。 加熱を続けると発火し、火災の原因になります。
	●揚げ物調理中は飛び散る油に注意する 油が飛び散ってやけどの原因になります。
	●医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する 磁力線によりペースメーカーが影響を受けることがあります。
 禁止	●水のかかるところや火気の近くでは使わない ショート・感電・故障の原因になります。
	●不安定な場所や熱に弱い敷物の上、燃えやすいものの近く、すべりやすい場所などでは使わない なべがすべり落ちたり、本体の熱により火災が発生するおそれがあります。
	●操作パネルの上に、高温のなべなどを置かない 熱による変形、故障の原因になります。
	●排気口をふさがない 本体内部の温度が上がりすぎ、火災・故障の原因になります。
	●揚げ物をするときはガスコンロなど他の器具で加熱した油を使用しない 温度調節装置が動かず、異常過熱し火災の原因になります。
	●使用中、使用後しばらくはトッププレートに手を触れない 使用後しばらくはトッププレートが熱くなっていますので、やけどをするおそれがあります。
	●調理以外の目的で使わない 異常過熱・異常動作による火災・やけどの原因になります。



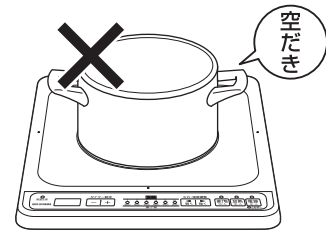
⚠ 注意



禁止

● 空だきや加熱しすぎない

なべが熱くなり、やけど、なべの破損、
本体の故障の原因になります。

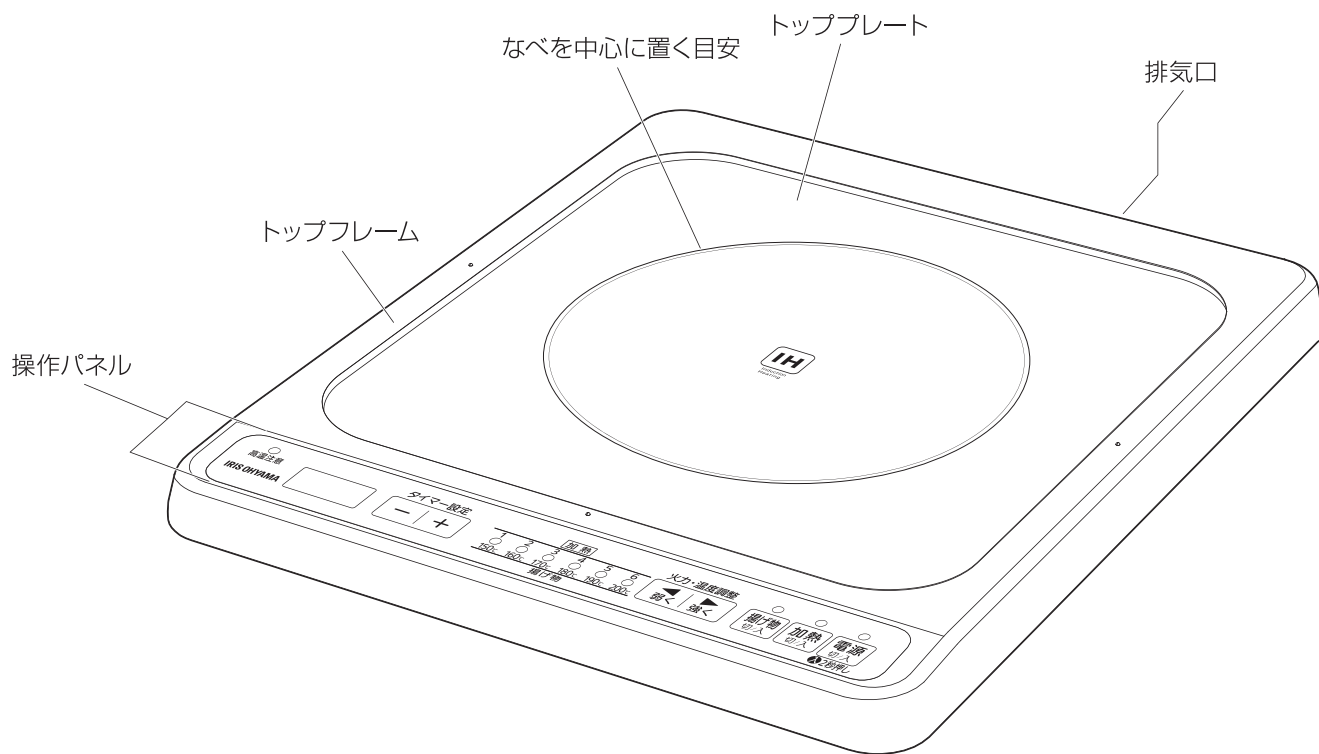


その他のお願い

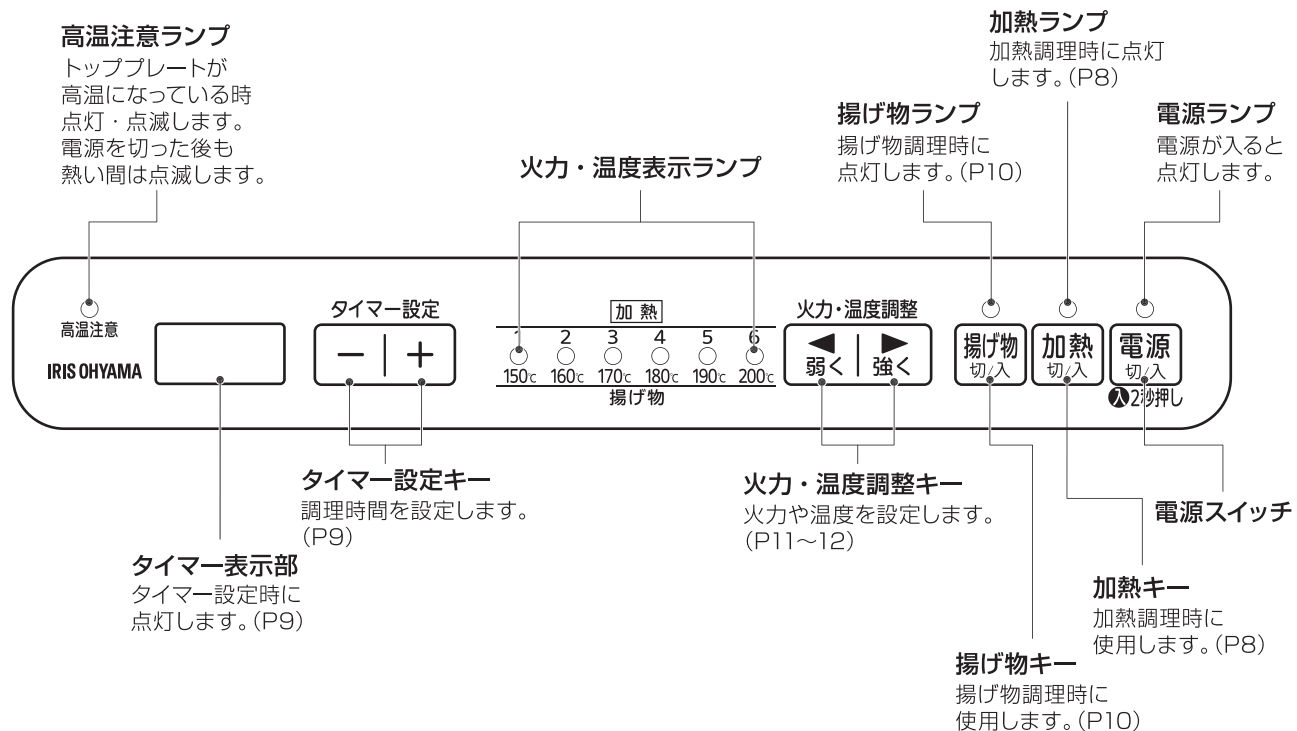
- 使用中トッププレートに金属製の小物(ナイフ、スプーンなど)を置かないでください。
- トッププレートの上で他のIH調理器(炊飯器など)を使わないでください。故障の原因になります。
- トッププレート、トップフレームに酸の強い食品(ジャム・レモン汁・梅などを使った食品)が付いた場合は、早めにふき取ってください。変色の原因になります。
- 本体下部のキャビネットなどに調味料・食品などを置かないでください。
- 害虫(ゴキブリなど)が製品内に侵入すると故障の原因になります。適切な環境下でご使用ください。
- なべ底・トッププレートに付いた汚れや異物は落としてから調理してください。トッププレートが汚れる原因となり、また、汚れや異物が付いたまま調理すると、なべ底とトッププレート(ガラス面)がくっつき、割れの原因になります。

各部の名称

■ 本体



■ 操作パネル



※イラストはIHC-B111です。
(イメージのため実際と多少異なります)

お使いになる前に

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。

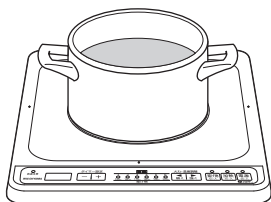
タイマー表示部



タイマー表示部	安全機能	対応
E1	なべ検知機能	なべが使用可能が検知します。使えないなべを置いて加熱を始めると、エラー表示の後、電源が切れます。
	なべ無し自動OFF	なべをのせないで加熱を始めると、エラー表示の後、電源が切れます。
	小物検知機能	スプーンなどなべ以外の小物を置いて加熱すると、エラー表示の後、電源が切れます。
E6	温度過上昇防止機能	なべの底の温度が高温になり過ぎると、加熱を終了します。一旦電源を切って冷ました後ご使用ください。
表示なし	切り忘れ自動OFF	調理を始めて45分以上キー操作をしないと、警告音の後、電源が切れます。
E0/E2/E5	内部回路の故障	故障の可能性があります。エラーが出た場合は、電源を切ってご使用を中止してください。 〈E5について〉 室温が低い場所でご使用すると、本体内部の温度が適温にならず、E5を表示する場合があります。その際はより強い火力で調理してください。それでも表示する場合は故障の可能性があります。

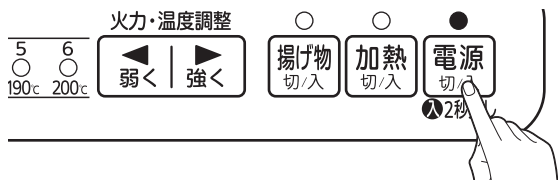
使えるなべの見分け方

1 なべに水を入れ、ヒーターの中央にのせる

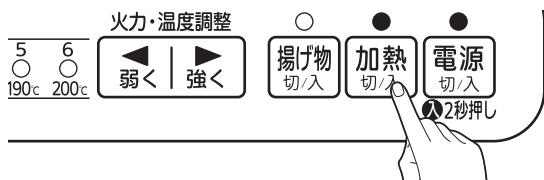


トッププレートが熱いときは、見分けができないことがあります。トッププレートが冷たいときに確認してください。

2 電源スイッチを(2秒以上)押す



3 加熱キー「加熱 切/入」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を押して、加熱をとめる（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



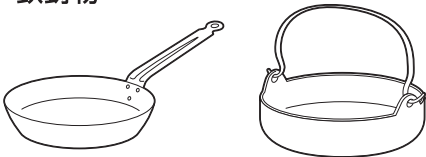
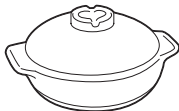
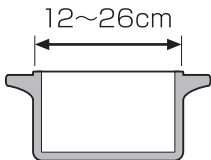
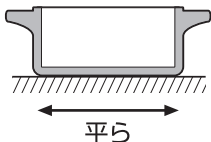
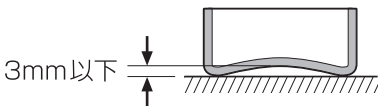
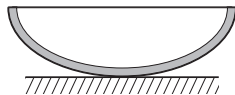
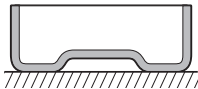
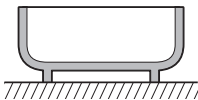
タイマー表示部に「E1」と表示された後、電源が切れる（なべは加熱されません）。

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。

使用するなべは、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。



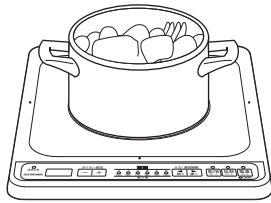
	○ 使えるなべ	× 使えないなべ
材質	●鉄・鉄鋳物  ●耐熱ホーロー  ホーローなべは空だきしたりこげつかせないようにする。 底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートに損傷することがあります。 ●ステンレス  18-0 (SUS430等) 18-8 (SUS304等) 18-10 (SUS316等) ※種類によっては火力が弱くなったり、使えないなべもあります。 ●多層鋼なべ ※種類によっては発熱しないことがあります。	●耐熱ガラス  ●陶磁器・土なべ  市販の土なべは「IH用」と表示されていても使わないでください。 なべを認識できなかったり、うまく加熱できない場合があります。 ●アルミ・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。
大きさ	●直径12～26cmのもの 	●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	●底の平らなもの  ●反りが3mm以下のもの  ※揚げ物調理のときは反りが1mm以下のなべを使用してください。	●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、火力が弱くなる場合があります。

●底の薄いなべを使用すると、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。

使い方 加熱調理（ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる）

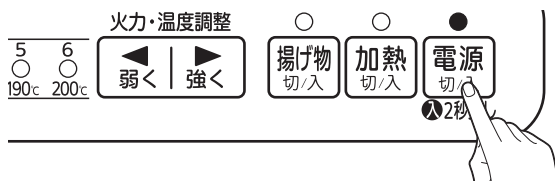
1 なべに材料を入れ、ヒーターの中央にのせる



- 適正サイズのなべを使用してください。
（7ページ参照）

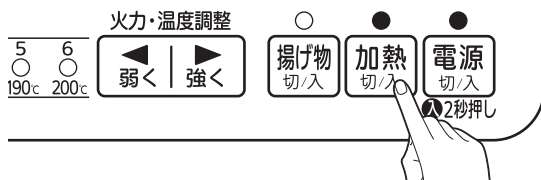
2 電源スイッチを（2秒以上）押す

電源ランプが点灯します。



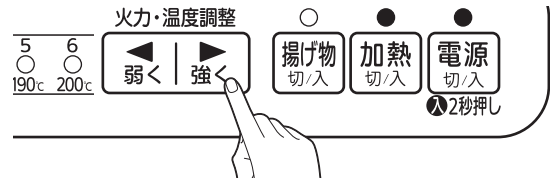
3 加熱キー「加熱 切/入」を押す、加熱を開始する

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



4 火力・温度調整キー「弱く 強く」を押す、火力を設定する

- ・調理中も火力を変更できます。

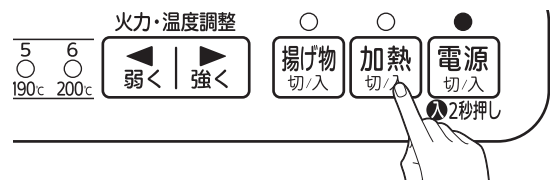


加熱					
1	2	3	4	5	6
●	●	●	○	○	○
150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃
揚げ物					

火力	1	2	3	4	5	6
IHC-B111	約 80W相当	約 200W相当	500W	約 700W	約 1000W	約 1400W
IHC-B121	約 300W相当	約 500W相当	約 700W	約 1000W	約 1500W	約 2000W

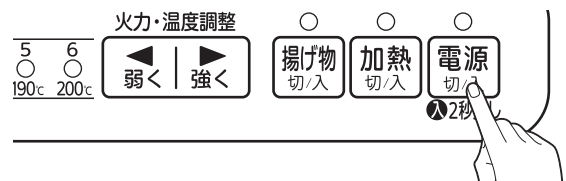
5 調理が終わったら加熱キーを押す

- ・加熱キーを押して、加熱を停止します。



6 続けて使わない場合は電源スイッチを押す

- ・電源ランプが消灯します。
- ・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。



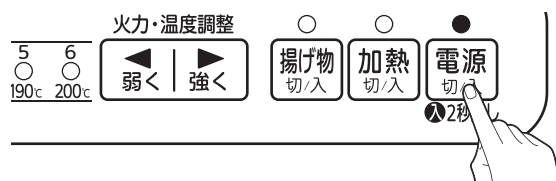
使い方 タイマー調理

- ・タイマー調理中は切り忘れ防止機能は動きません。
- ・揚げ物機能使用時は使えません。
- ・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。
- ・1分～9時間50分まで設定でき、設定した時間が経つと自動的に加熱が終了します。

1 なべに材料を入れ、ヒーターの中央にのせる

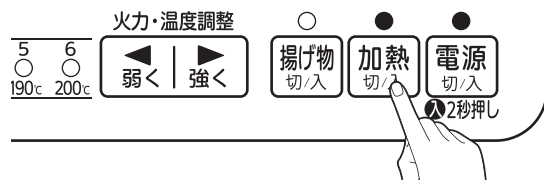
2 電源スイッチを(2秒以上)押す

電源ランプが点灯します。



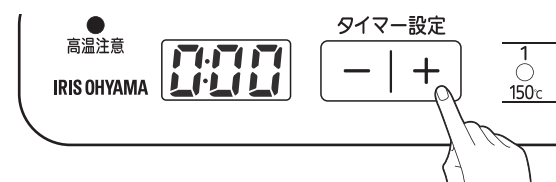
3 加熱キー [加熱 切/入] を押し、加熱を開始する

- ・加熱ランプ、火力・温度表示ランプが点灯し、加熱が始まります。
- ・火力は火力3から始まります。

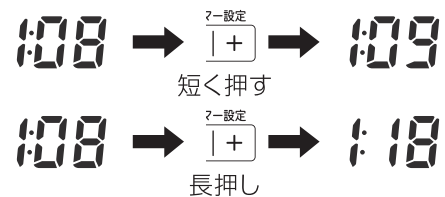


4 タイマーを設定する

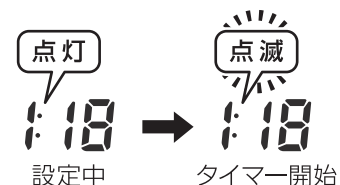
- ・加熱調理中にタイマー設定 [- | +] を押すと、タイマーをセットできます。
- ・ [- | +] を押し、設定したい時間に合わせます。



- ・タイマー設定キーは、短く押すと1分単位で進み、長押しすると10分単位で進められます。



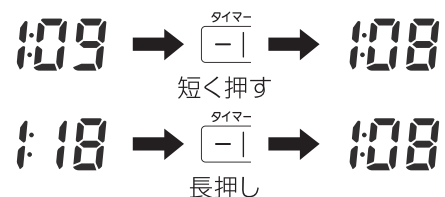
- ・タイマー設定キーを押さず、2秒経過すると表示部のコロン(:)が点滅に切りかわり、タイマーが開始されます。



- ・タイマーを使用中でも火力は調節できます。

5 タイマー設定を取り消す

- ・タイマー設定キー [- | +] を押して時間を0秒まで戻すか、加熱キーを押して加熱をとめてください。
- ・タイマー設定キーは、短く押すと1分単位で減り、長押しすると10分単位で減ります。



6 タイマー調理を終了する

- ・設定時間が経過すると、加熱が終了します。

7 続けて使わない場合は電源スイッチを押す

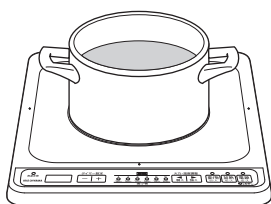
- ・電源ランプが消灯します。
- ・電源を切っても内部の温度が高いときは冷却ファンが回ります。

使い方 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。

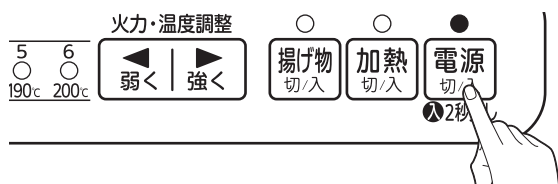
- 加熱キーを使用して、揚げ物調理はしないでください。
- 油の量は、900g以上入れてください。
- なべはヒーターの中央に置いてください。
- 市販の汚れ防止シートなどは使用しないでください。
- なべ底・トッププレートの汚れは取り除いてください。
- 予熱を始めたら、油の継ぎ足しはしないでください。
- 熱い油を使って予熱をしないでください。
- 揚げ物調理中は、そばを離れないでください。

1 なべに油を入れ、ヒーターの中央にのせる



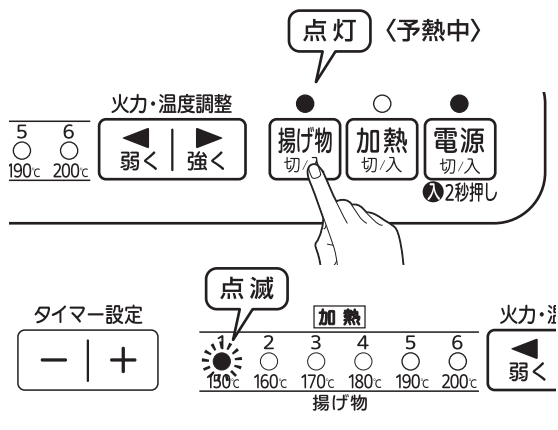
2 電源スイッチを(2秒以上)押す

電源ランプが点灯します。



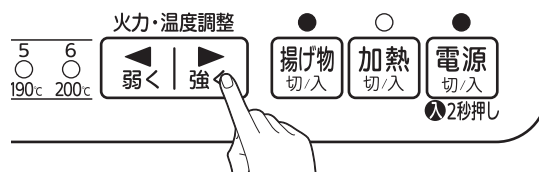
3 揚げ物キーを押す

- ・揚げ物ランプが点灯します。
- ・火力・温度表示ランプが点滅し、予熱が始まります。

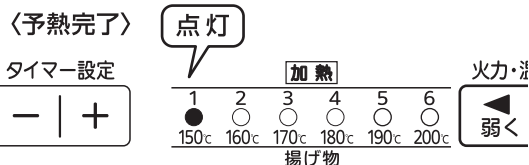


4 火力・温度調整キーを押し、温度を設定する

- ・揚げ物温度を6段階(150~200℃)に設定できます。
- ・予熱中も設定温度は変えられます。



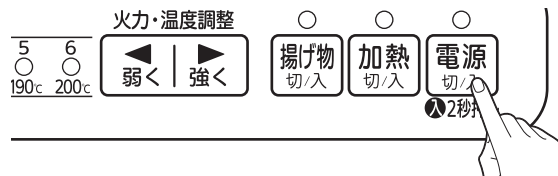
- ・設定温度に達すると、火力・温度表示ランプが点滅をやめ、点灯します。



- ・調理中に油の温度が下がったり、設定温度を変更すると火力・温度表示ランプが点滅し、再び予熱が始まります。

5 調理が終わったら電源スイッチを押す

- ・揚げ物キーを押しても加熱を止めることができます。
- ・安全のため、調理が終わったら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。

火力調整について

火力・温度調整キー  を押し、火力を設定する

IHC-B111

火力・温度表示	1	2	3	4	5	6	ポイント	
消費電力(約)	80W相当	200W相当	500W	700W	1000W	1400W		
ゆでる							「6」でお湯をわかし、ふきこぼれる前に火力を落とします。	
煮る				 煮る			 材料を煮立たせる	沸騰したら火力を落として煮込みます。
		 煮込む						
蒸す							 湯をわかす	「6」でお湯をわかし、「3」～「5」で蒸します。
焼く いためる				 フライパンの予熱			 焼き色をつける	高火力で焼き色をつけ、火力を落として中まで火を通します。

IHC-B121

火力・温度表示	1	2	3	4	5	6	ポイント
消費電力 (約)	300W相当	500W相当	700W	1000W	1500W	2000W	
ゆでる							「6」でお湯をわかし、ふきこぼれる前に火力を落とします。
煮る	 煮込む		 煮る		 材料を煮立たせる		沸騰したら火力を落として煮込みます。
蒸す						 湯をわかす	「6」でお湯をわかし、「2」～「4」で蒸します。
焼く いためる			 フライパンの予熱		 焼き色をつける		高火力で焼き色をつけ、火力を落として中まで火を通します。

●なべの種類、形状、材質、食材の量などにより火力が異なってきます。様子を見て、火力調節してください。

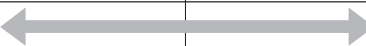
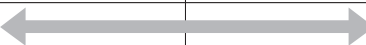
●予熱は加熱し過ぎると油の温度が急激に上がり危険です。弱めの火力で調節してください。

●火力「1」「2」の場合は、ヒーターをON/OFFにして火力を調節します。

※なべによっては、金属音が発生したり、止まったりします。異常ではございません。

揚げ物調理の温度設定の目安 (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	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

- 底のサイズが12～26cmのIH用天ぷらなべを使用する。
- 油の量は900g以上入れる。
- 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。

お手入れのしかた



警告

- お手入れは、必ず電源を切り、本体が冷えてから行ってください。



注意

- シンナー、ベンジンなどは使用しないでください。
- トッププレート以外に、磨き粉やたわしを使わないでください。
- 水を直接かけないでください。
- ご使用のたびにお手入れをしてください。
汚れたまま使うと、変形やこびり付きの原因になります。

トッププレート

●ふだんは

固くしぼったぬれぶきんで、使うたびにふいてください。

●汚れたときは

中性洗剤に少量の水を加え、スポンジ等で汚れを落とした後、柔らかい布でよくふき取ってください。

●取りにくい汚れは

液体タイプの磨き粉を付け、丸めたラップでこすり落とし、ぬれぶきんでふき取ってください。

※強くこすり過ぎないように、ご注意ください。

※トッププレート以外は、磨き粉を使わないでください。

排気口

ほこりがたまっている場合は、掃除機で吸い取ってください。
※ほこりがついたままを使うと、故障の原因になります。

なべ

●ご使用になるなべの汚れも取り除く

トッププレートに焼きついてトッププレートの汚れの原因になります。

トップフレーム・操作パネル

固くしぼったぬれぶきんで、使うたびにふいてください。

汚れたときは、薄めた中性洗剤をつけた柔らかい布を固くしぼり、ふきとったあと、からぶきしてください。

※汚れたままにすると取りにくくなります。

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、下記の点を確認してください。

状 態	考えられる原因	処 置
使用中に電源が切れていた	→ 電源スイッチを入れたままキー操作をしないで約5分以上経つと、自動的に電源を切ります	→ 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ていた	→ 加熱中に約45分間キー操作をしないと自動的に電源を切ります	→ 長時間煮込むときは、タイマーをご使用ください。
タイマーが使えない	→ 「揚げ物」キーを使って調理している	→ 「加熱」調理以外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」音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」音はなべの種類によって共振する音がします。	→ 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「E1」	→ なべをのせていない	→ 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。
	→ 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	
調理中に加熱が止まるエラー表示「E5」	→ 室温が低い場所で使用すると、本体内部の温度が適温にならず、E5を表示する場合があります	→ より強い火力で調理してください。それでも表示する場合は故障の可能性があります。
調理中に加熱が止まるエラー表示「E6」	→ 温度過上昇防止装置が働いている	→ 電源を切り、トッププレートが冷めたのを確認した後、もう一度電源を入れてください。
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、冷却ファンが作動します。温度が下がると自動的に止まります。
ヒーターの火力感がなくなる	→ なべ底の温度が上がっている	→ 予熱時間が長過ぎたりして、なべ底の温度が上が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・改造はおやめください。

仕様

形 名	IHC-B111	IHC-B121
電 源	100V (50/60Hz)	200V (50/60Hz)
消 費 電 力	1400W	2000W
大 き さ (約)	幅310mm×奥行361mm×高さ76mm	幅310mm×奥行361mm×高さ76mm
質 量 (約)	2.9kg	3.0kg
火力調節 (約)	80W相当～1400W 6段階調節	300W相当～2000W 6段階調節
電 源 コード	2.0mm ² 2芯 ゴム平形コード	2.0mm ² 3芯 キャブタイヤコード
電 源 プラグ	2極 125V 15A	2極 接地極付 250V 15A

※商品の仕様は予告なく変更することがあります。

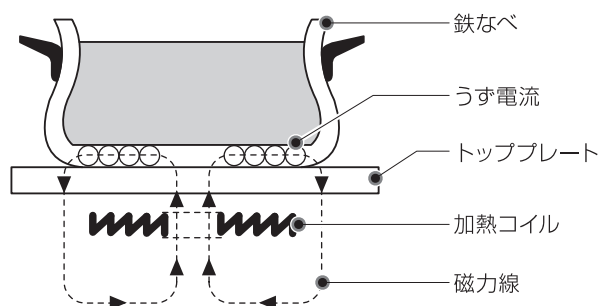
IHクッキングヒーター 加熱のしくみ

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。
7ページを参照して使えるなべを選んでください。



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致します。

■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。

IHクッキングヒーター IHC-B111/IHC-B121

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は、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 ただし消耗部品は除く
お客様	ご芳名	
	ご住所 〒 電話（ ） -	
※ 販売店	住所・店名 電話（ ） -	

販売店さまへ ※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、弊社が無料にて修理致します。
- 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、保証書をご提示の上、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、その他の保証は致しかねます。
- 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・船舶へのとう載）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。
- 本書は再発行致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、取扱説明書（本書）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/>

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

090813-ISW-RUI-01
P130813-ISW-RUI-01