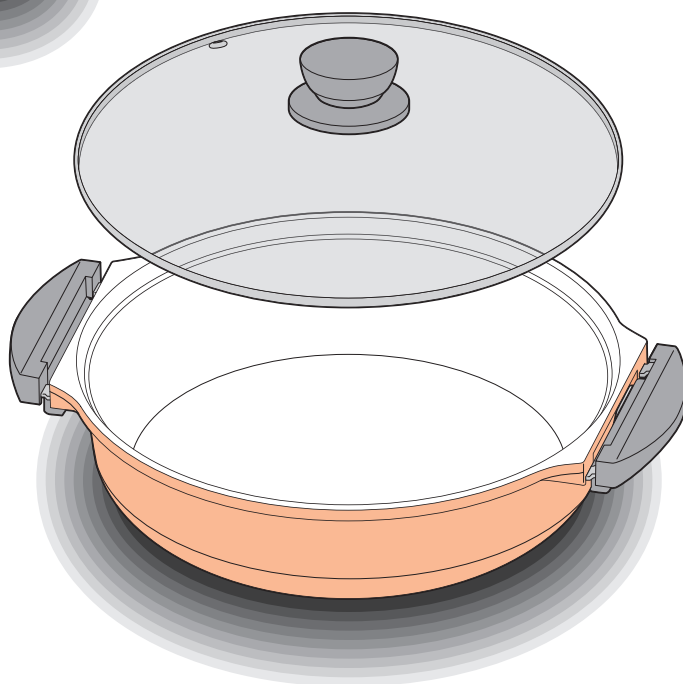
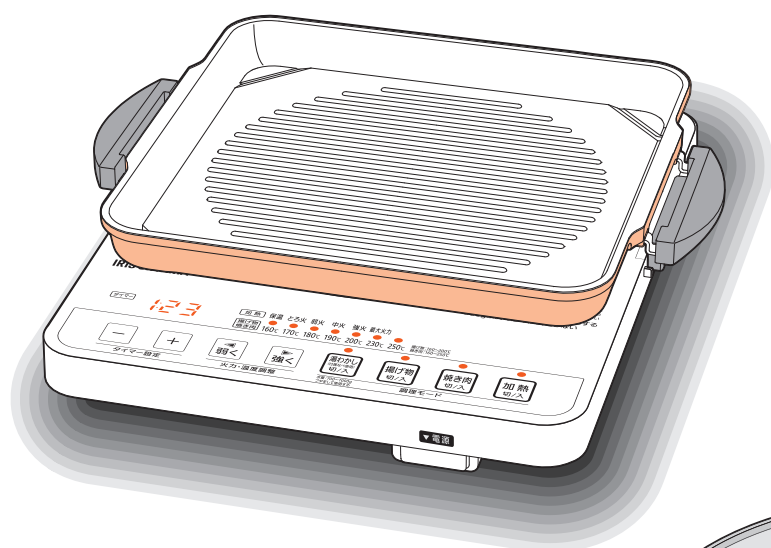


IHクッキングヒーター 焼き肉プレート・なべセット

IHC-T51S

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

ご使用の前に

特長.....	2
安全上のご注意.....	4
使用上のお願い.....	8
各部の名称.....	9
専用なべ 使用のポイント.....	11
付属以外のなべを使うとき.....	12

取り扱いかた

使いかた 加熱調理（ゆでる・煮る・焼く・炒める）...	14
使いかた 焼き肉調理.....	16
使いかた 揚げ物調理.....	17
使いかた 自動湯わかし.....	19
お手入れ.....	20

こんなときには

安全機能について.....	21
故障かな？と思ったら.....	21
仕様.....	23
保証とアフターサービス.....	23
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

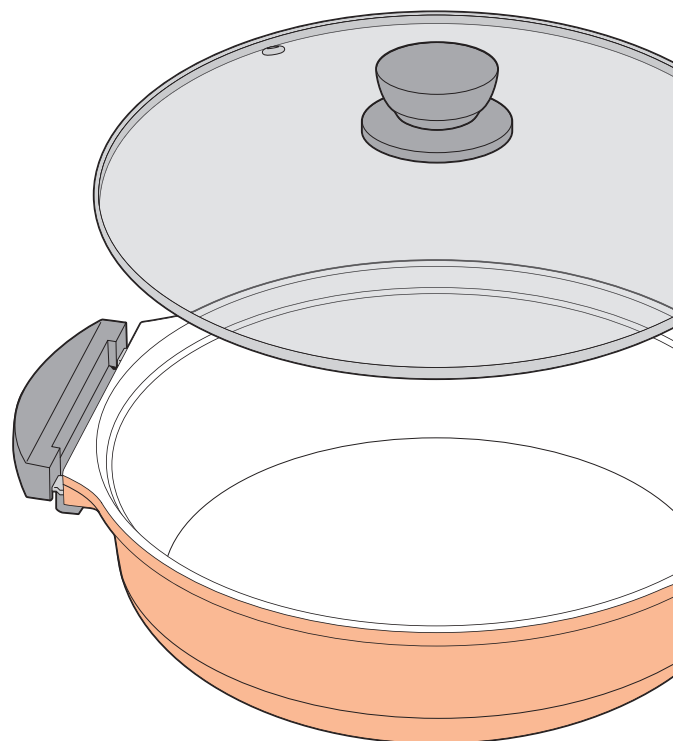
このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。

- 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大切に保管してください。

特長

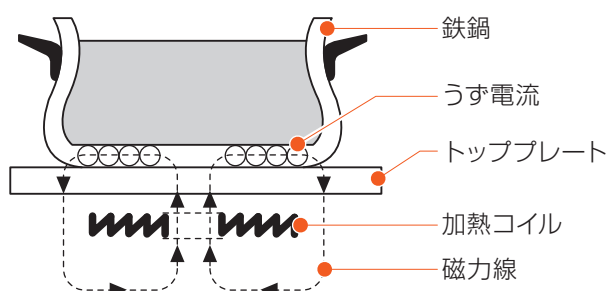
ダイヤモンドコーティングの専用焼き肉プレート

- ・IHクッキングヒーター本体のハンドル固定位置にハンドルを固定できるので、ぐらつきません。(P16)
- ・波形プレートは余分な脂を落とし、コーナーは落ちた脂を集められる形になっています。
- ・専用なべだから細かな温度設定が可能です。(P16)



ダイヤモンドコーティングの専用なべ

- ・ガス火にも使用できます。(P11)
- ・熱まわりが良いので、中火以下で十分調理ができます。(P11)
- ・専用の自動湯わかしに使用します。(P19)
- ・便利なガラスふたがついています。

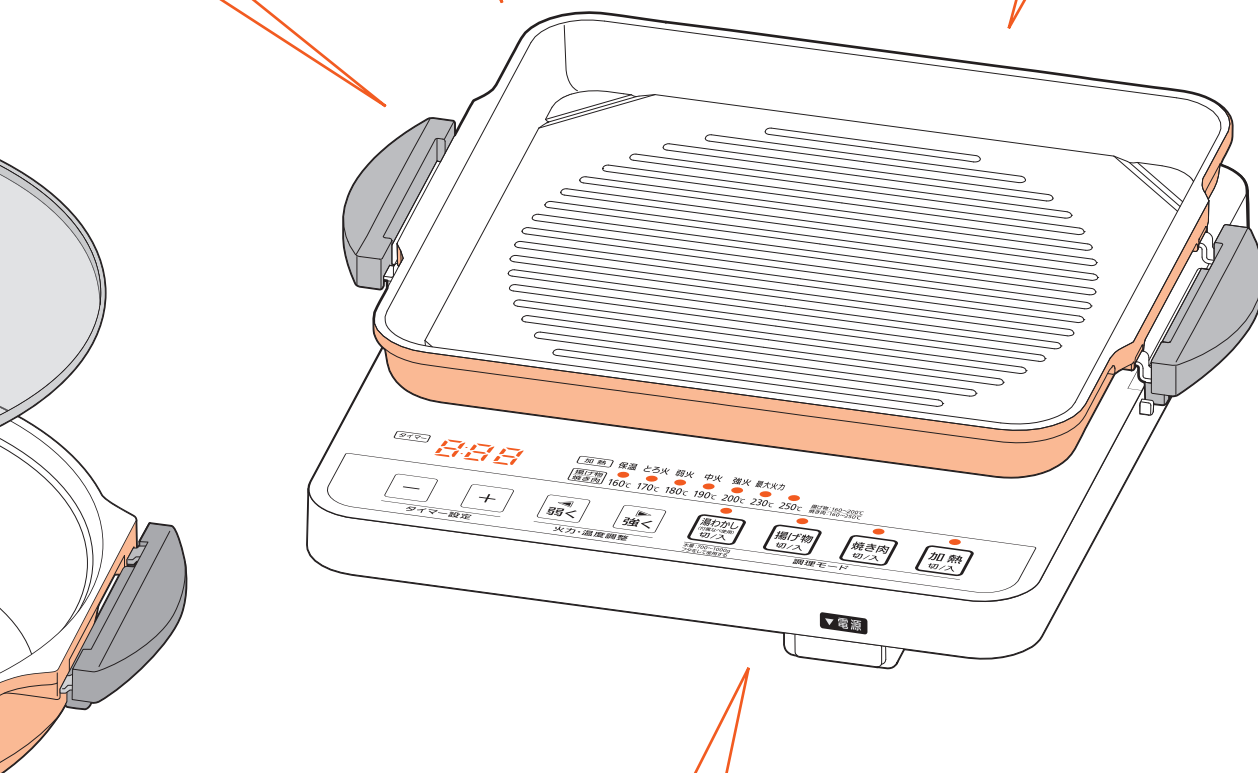


全面フラットのガラストップ

- ・ 操作部はタッチセンサーで、調理部と一体で拭き掃除がしやすくなっています。(P20)

1,400Wの高火力

- ・ 保温から最大火力まで、6段階の火力調整で、様々な調理に対応できます。(P14)



揚げ物・湯わかし・焼き肉など多彩な調理モードつき

- ・ 10℃ずつの細かな温度設定が可能な揚げ物モードがついています。(P17)
- ・ 専用なべを使用した、自動湯わかし機能がついています。(P19)
- ・ 付属の専用焼き肉プレートを最大限に生かす、焼き肉モードがついています。(P16)
- ・ 長時間の調理に便利な、1分～9時間50分のタイマーがついています。(P15)

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。
P13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。

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。



プラグを抜く

- お手入れや点検、移動、収納の際は、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。
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。



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。



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。



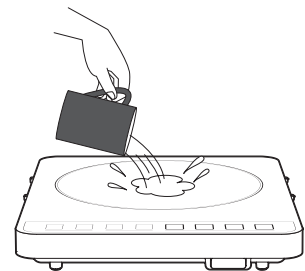
必ず実施

- 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
 - ・ 運転中時々電源が切れる
 - ・ 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➡ 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。



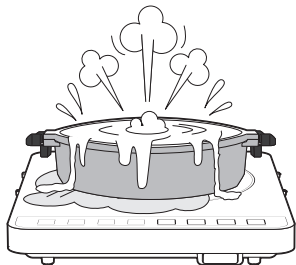
- 水のかかるところや、火気の近くで使わない
ショート・感電の原因になります。

汁物・水・カレーなど液体を温めるときは



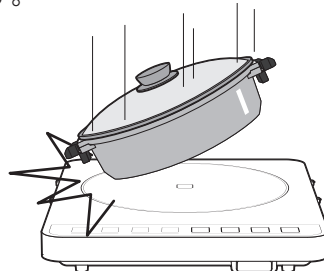
必ず実施

- 出力を弱めにし、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



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
- 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



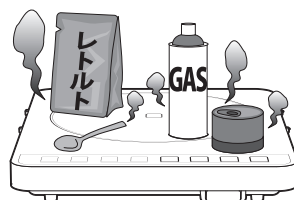
必ず実施

- 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。



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。



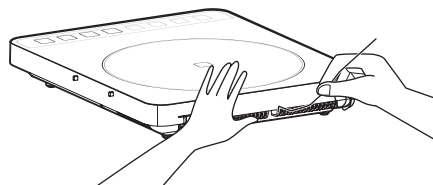
分解禁止

- 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

- 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。



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。

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。



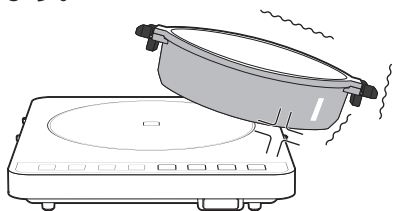
禁止

- 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。



禁止

- 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。
- 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。



プラグを抜く

- 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。
- 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、発火・感電の原因になります。



禁止

- 操作部の上に高温のなべなどを置かない
タッチセンサーが誤動作して過熱などの原因になることがあります。



必ず実施

- 操作部が濡れたときは電源スイッチを切る
タッチセンサーが誤動作して過熱などの原因になることがあります。電源スイッチを切って水を拭き取ってください。

揚げ物をするときは



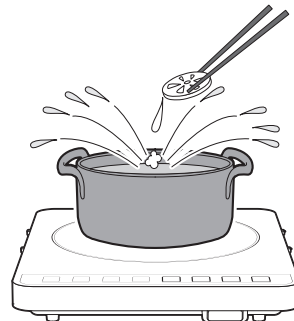
禁止

- 他の器具（ガスコンロなど）で加熱した油を使用しない
温度調整機能が働かず、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。



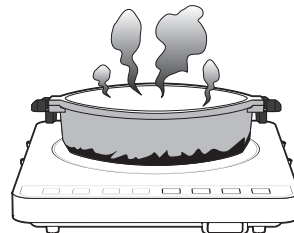
禁止

- 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。



禁止

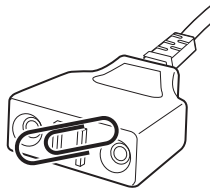
- 空だきしたり加熱しすぎたりしない
なべの温度が上がり、やけどや発火、なべの破損の原因になります。





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。



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。



禁止

- 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。



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。



接触禁止

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



専用焼き肉プレート・専用なべについての注意



禁止

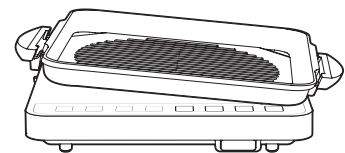
- ふた・なべ・プレートの高温部に直接さわらない
特に、小さなお子様の手には触れることのないように注意してください。
- ストープの上・電子レンジでは使用しない
- 業務用では使用しない
- 揚げ物調理はしない
破損して、やけど・けが・周囲の物品の破損の原因になります。ガス火でも揚げ物調理はしないでください。

専用焼き肉プレートについて



必ず実施

- 必ず焼き肉キーで調理する
加熱キー・揚げ物キー・湯わかしキーを使って調理しないでください。温度調整ができず、過熱の原因になります。
- 本体に確実に固定して使用する
焼き肉プレートが外れて、やけど・けがの原因になります。



禁止

- 他のIH調理器やガスコンロで使用しない
温度調整ができず、変形してやけど・けが・周囲の物品の破損の原因になります。

ガラスふたについて



高温注意

- ふたを開けるときは注意
蒸気によるやけどのおそれがあります。



禁止

- 衝撃・急な温度変化を与えない
- 直火に近づけない
破損して、けがの原因になります。

専用なべをガスコンロで使用するときは



必ず実施

- なべはコンロの中央に置く
- 吹きこぼれに注意する
やけどや火災の原因になります。Siセンサー付きのコンロでは、温度センサーが確実に沈み込んだことを確認してください。

使用上のお願い

■IHクッキングヒーター

- 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。
- ヒーターの加熱中に何も操作をしないと、約2時間で加熱が終了します。(その後何も操作をしないと、電源が切れます。)
- 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。
- ヒーターの火力
- なべの外側についた水滴は拭き取ってから使用してください。
- 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。

火力表示	保温	とろ火	弱火	中火	強火	最大火力
出力	約80W相当	約200W相当	約500W	約700W	約1,000W	約1,400W

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。

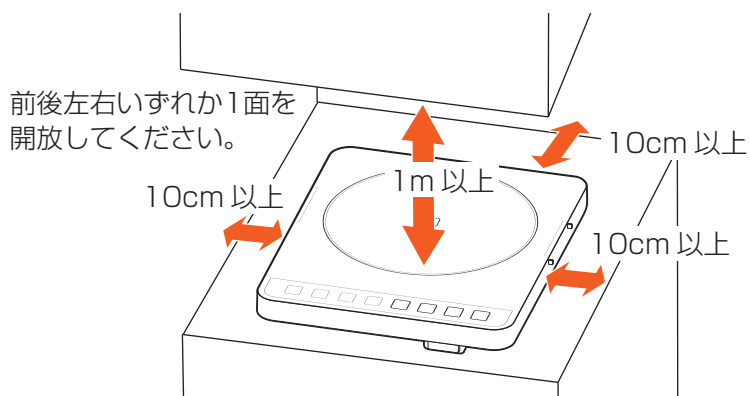
■専用焼き肉プレート・専用なべ

長くお使いいただくために

- 専用なべは、火力に注意してください。
本製品では、「強火」以下で使用してください。
他のIH調理器やガス火で使用する場合は、「中火」以下で使用してください。(P11)
- 空だきをしないでください。
長時間予熱すると空だきと同じ状態になります。
- なべの上で材料を切り刻まないでください。
- 金属製のフライ返しなどはコーティング面に傷をつけないよう角の丸いものを使用してください。
- 調理後はなべ・プレートの腐蝕防止のため、料理を長時間(目安として一昼夜以上)入れたままにしないでください。
- 使用のたびにお手入れしてください。

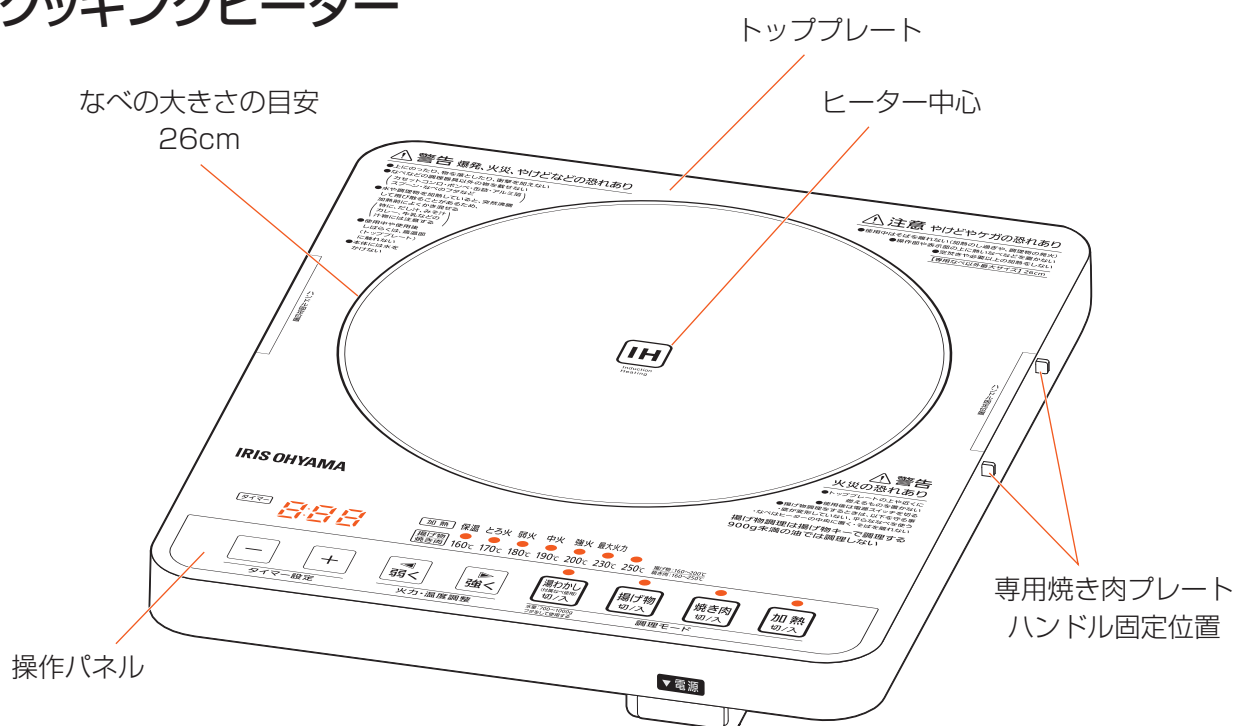
■使用場所について

- 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。

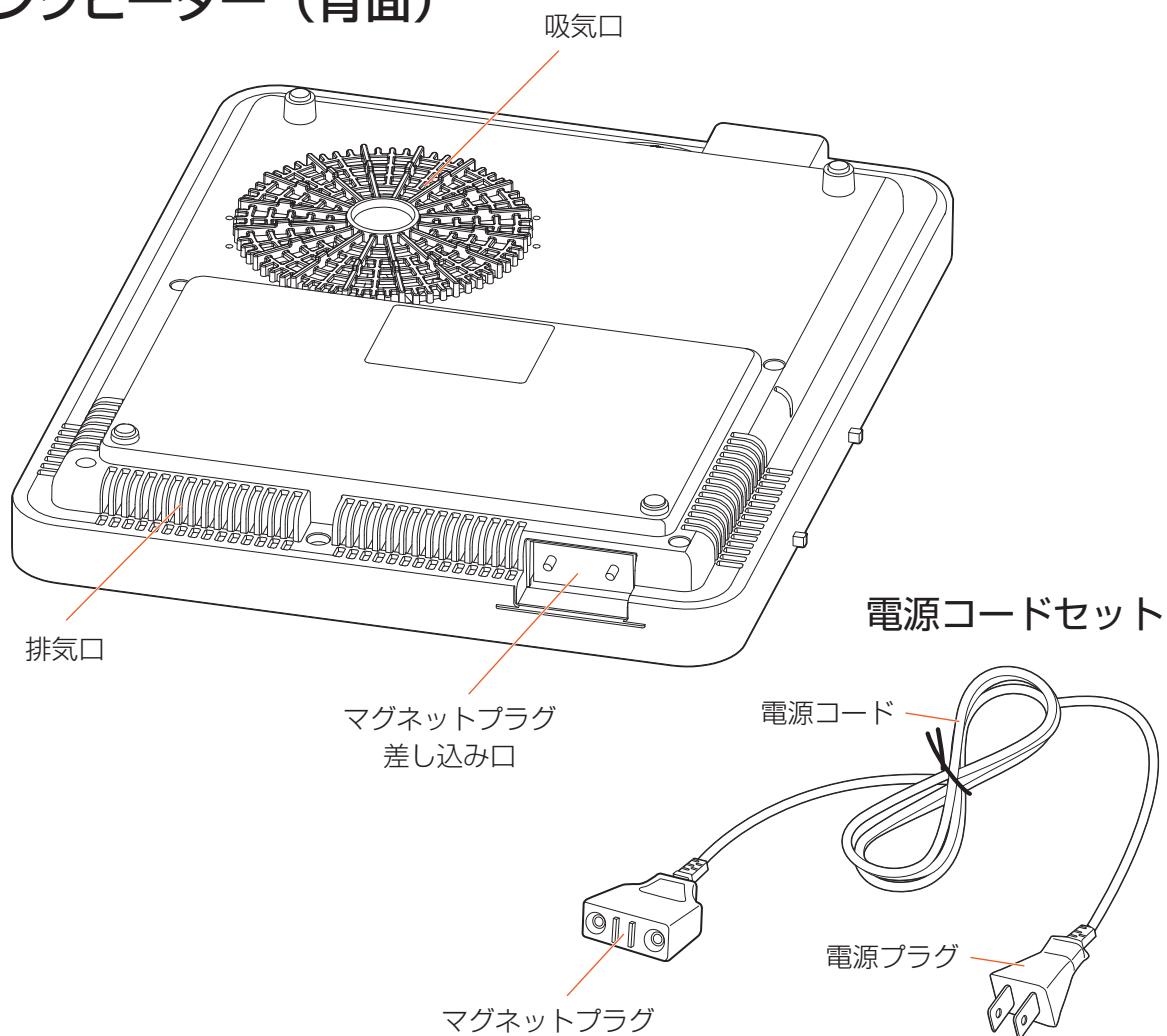


各部の名称

■IHクッキングヒーター

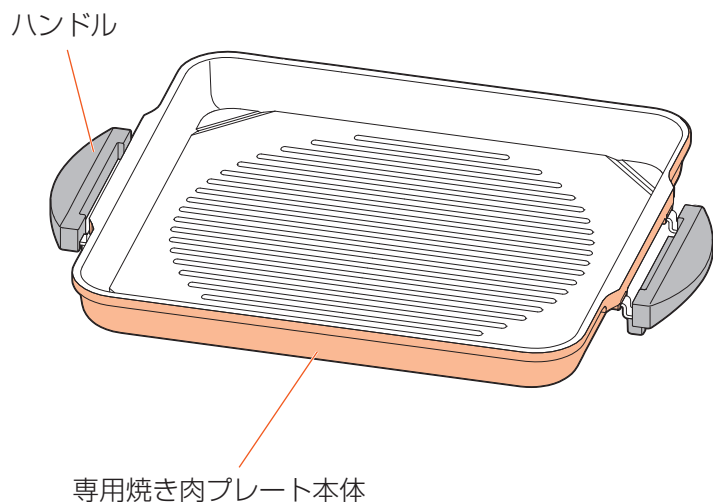


■IHクッキングヒーター（背面）

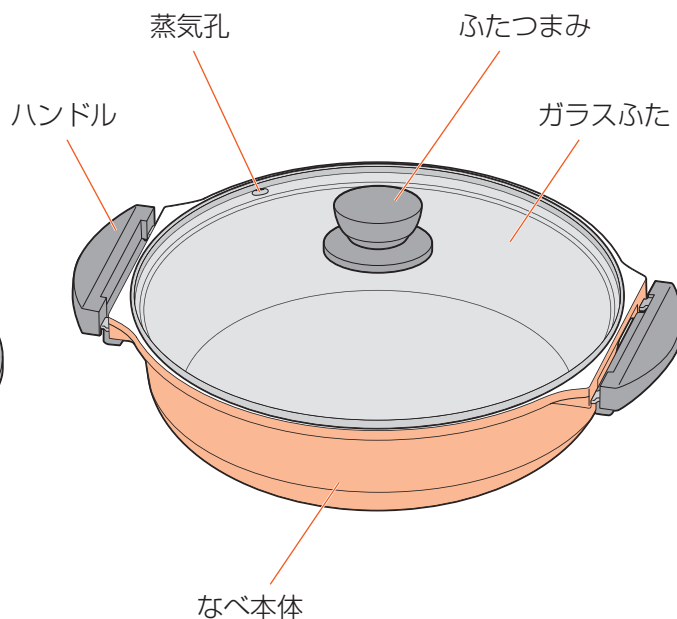


各部の名称 つづき

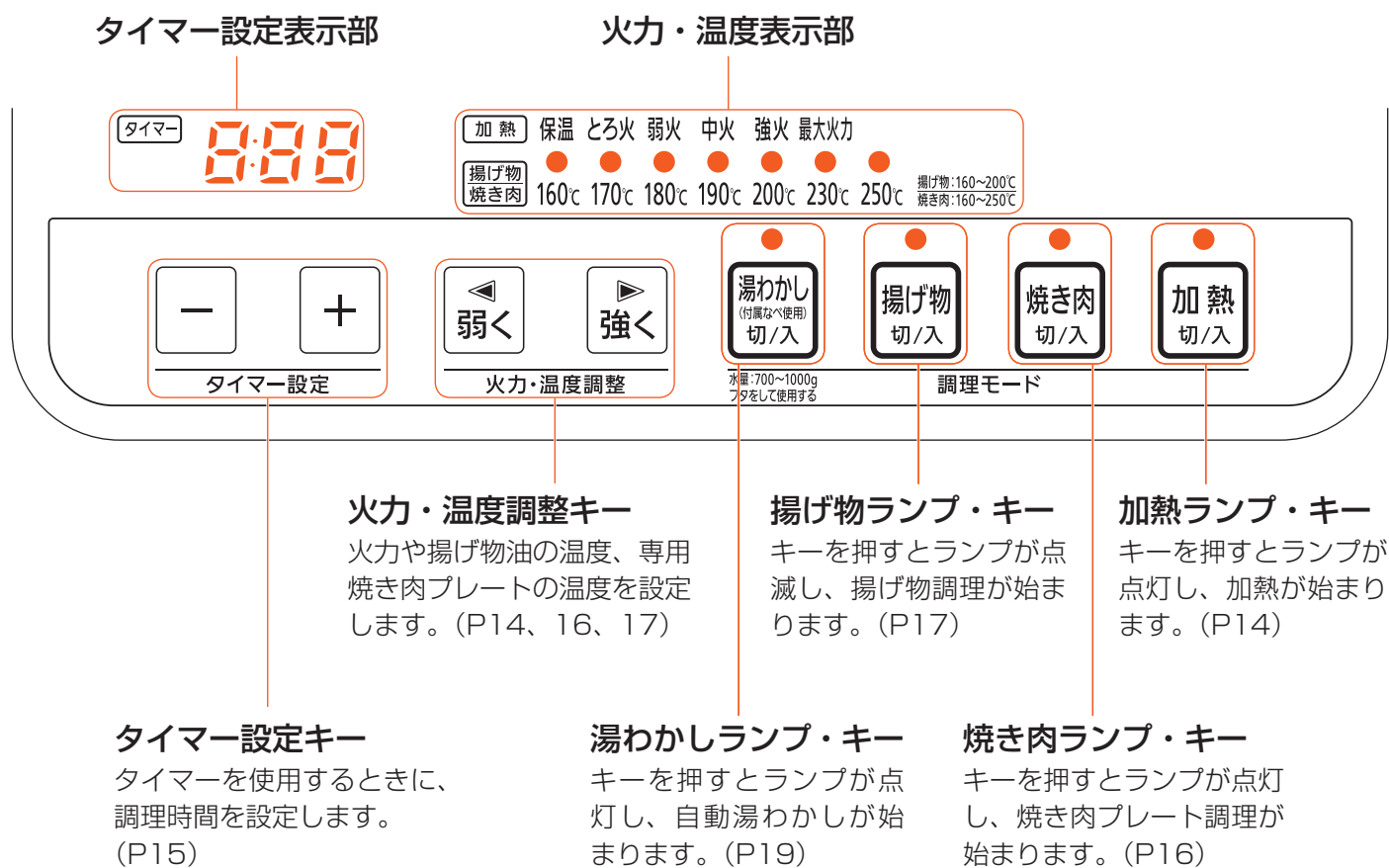
■専用焼き肉プレート



■専用なべ



■操作パネル



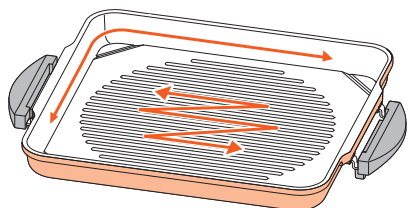
専用焼き肉プレート・専用なべ 使用のポイント

■専用焼き肉プレート

- 他のIH調理器やガスコンロで使用しないでください。
- 必ず、焼き肉キーを使用して調理してください。

使用するとき、必ず油をひく

- ・調理面全面に油をひいてください。
- ・初めて使用するとき、特に多めに油をひいてなじませてください。



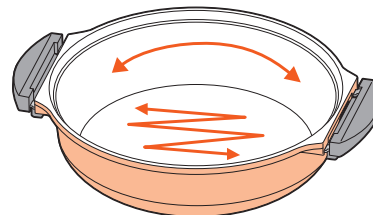
※油をひかないと焦げつきの原因になります。

急激な冷却はしない

- ・調理後すぐに水をかけるなど、急に冷やさないでください。コーティングのはがれや焦げつきの原因になります。

食材を炒める場合は、必ず油をひく

- ・調理面全面に油をひいてください。
- ・初めて使用するとき、特に多めに油をひいてなじませてください。



※油をひかないと焦げつきの原因になります。(蒸し料理や煮物は除く)

急激な冷却はしない

- ・調理後すぐに水をかけるなど、急に冷やさないでください。コーティングのはがれや焦げつきの原因になります。

■専用なべ

ガス火で使用する場合

中火以下で使用する

- ※熱まわりがよいので、中火以下で十分調理できます。
- ※中火より大きな火力で調理すると、コーティングのはがれや料理の焦げつきの原因になります。



IHクッキングヒーターで使用する場合

本製品で使用する場合

- ・強火（1,000W）以下で使用する

他のIH調理器で使用する場合

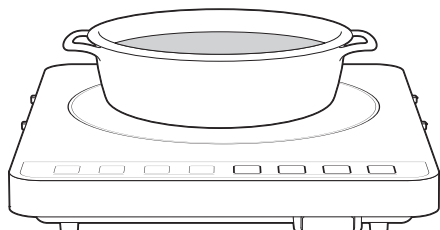
- ・中火（700～1,000W）以下で使用する
- ※火力については、IH調理器の取扱説明書などで確認してください。

付属以外のなべを使うとき

■使えるなべの見分けかた

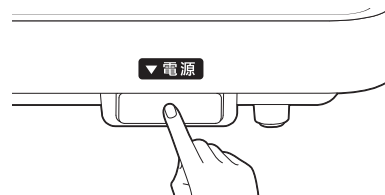
1 なべに水を入れ、ヒーターの中央にのせる

※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 電源スイッチを押して電源を入れる

・調理モードのランプが点滅します。



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を押して加熱を止める
(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
が調整されて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

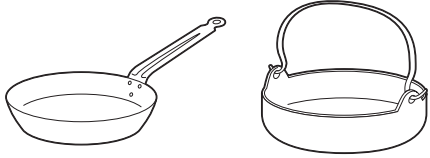
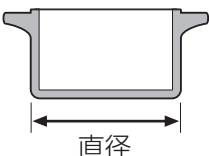
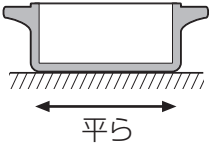
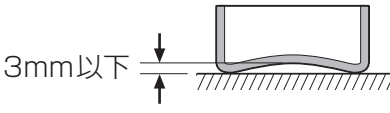
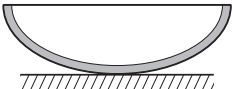
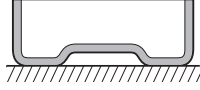
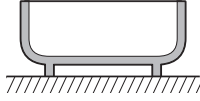


タイマー表示部にE1が表示され、その後電源が切れます。
(なべは加熱されません。)

■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。



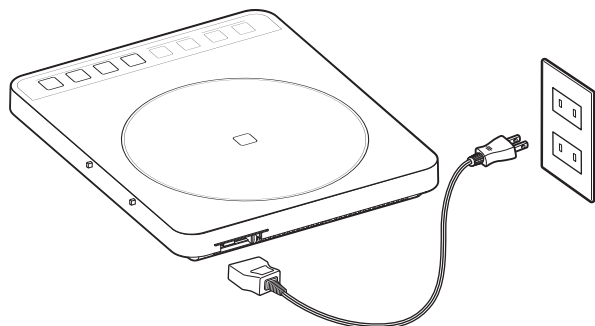
	○ 使えるなべ	✕ 使えないなべ
材質	● 鉄・鉄鋳物  ● 耐熱ほうろう  ほうろうなべは空だきしたり焦げつかせないようにする。 底面のほうろうが溶けて焼き付き、トッププレートに損傷することがあります。 ● ステンレス  18-0 (SUS430 など) 18-8 (SUS304 など) 18-10 (SUS316 など) ※ 種類によっては火力が弱くなったり、使えないなべもあります。 ● 多層鋼なべ ※ 種類によっては発熱しないことがあります。	● 耐熱ガラス  ● 陶磁器・土なべ  市販の土なべは「IH用」と表示されていても使わないでください。なべを認識できなかったり、うまく加熱できないことがあります。 ● 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。
大きさ	● 直径12～26cmのもの  直径	● 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  平ら ※ 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。 ● 反りが3mm以下のもの  3mm以下 ※ 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・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。

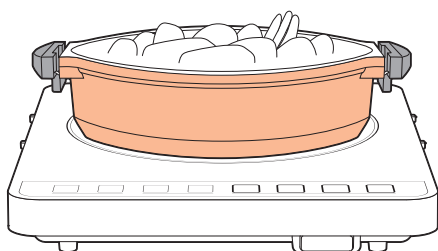
使いかた 加熱調理（ゆでる、煮る、焼く、炒める）

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差し込んでください。



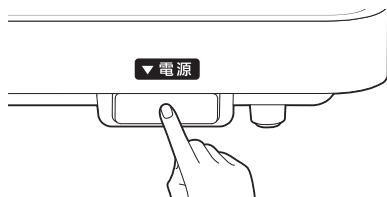
2 なべに材料を入れ、ヒーターの中央にのせる



※ 付属以外のなべを使用する場合は、材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。（P13）

3 電源スイッチを押す

- 調理モードのランプが点滅します。



4 加熱キーを押す

- 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「弱火」から始まります。



加熱 保温 とろ火 弱火 中火 強火 最大火力

※ 加熱中に2時間何も操作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。

5 火力・温度調整キーを押して火力を設定する

- 調理中でも火力は調整できます。



6 調理が終わったら加熱キーを押す

- 加熱が終了します。



- 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。
- 電源が切れても内部の温度が高いときは冷却ファンが回ります。ファンが止まるまで電源コードを抜かないでください。

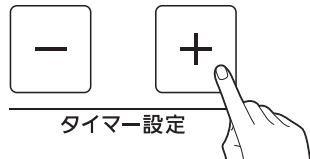


注意

- 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。

■タイマーを使用するには

加熱調理中にタイマーキーを押すと、**0:00**が表示されます。タイマーキー（-/+）を押して、設定したい時間に合わせてください。



※タイマーキーを押し続けると、10分単位で表示が変わります。

- 設定後表示部のコロン（:）が点滅に切り替わると、タイマー動作を開始します。

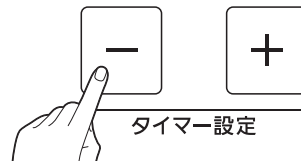


- タイマー使用中でも火力は調整できます。
- タイマー調理中でも、タイマー設定は変更できます。
- 設定した時間が経つと自動的に加熱が終了し、電源が切れます。

■タイマー設定を取り消すには

タイマー表示部に**0:00**が表示されるまでタイマーキー（-）を押してください。

- **0:00**が表示されるとタイマーは取り消され、その後表示は消えます。



※タイマーを取り消しても、加熱は停止しません。

■タイマー調理を停止するには

加熱キーを押して加熱を終了してください。



- 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。
- 揚げ物調理・焼き肉調理・自動湯わかし中は使えません。

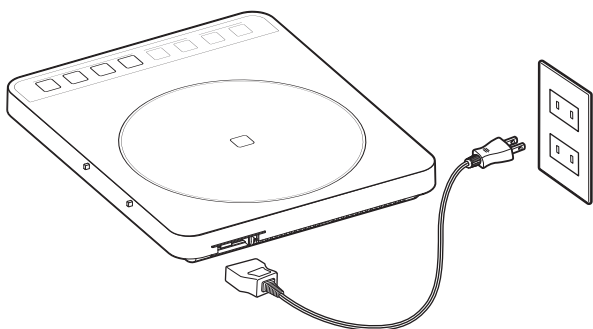
- ふきこぼれや空だきのないように、様子を見ながら調理してください。

使いかた 焼き肉調理

- 付属の専用焼き肉プレート以外では、焼き肉キーは使わないでください。
- 加熱キー・湯わかしキー・揚げ物キーを使用して焼き肉プレート調理はしないでください。
- 調理前に必ず油をひいて使用してください。

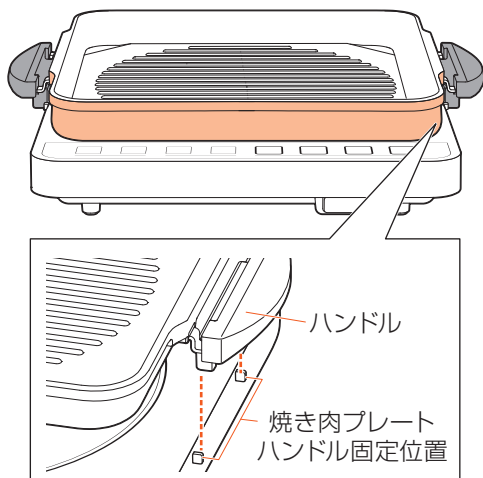
1 電源コードを接続する

- ・ 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差し込んでください。



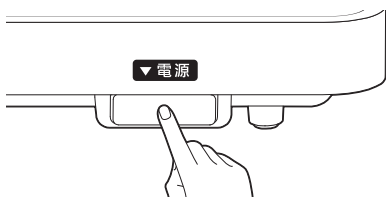
2 専用焼き肉プレートをトッププレートにのせる

- ・ 左右のハンドルが、トッププレートのハンドル固定位置（突起の間）に収まるように専用焼き肉プレートをゆっくり置きます。



3 電源スイッチを押す

- ・ 調理モードのランプが点滅します。



4 焼き肉キーを押す

- ・ 焼き肉ランプが点灯、火力・温度表示ランプが点滅し、予熱が始まります。
- ・ 温度設定は「160℃」から始まります。



5 火力・温度調整キーを押し、温度を設定する

- ・ 専用焼き肉プレートの温度を7段階「160℃～250℃」に設定できます。
- ・ 予熱中も温度設定は変更できます。



- ・ 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。



- ・ 調理中に専用焼き肉プレートの温度が下がったり、温度設定を変更すると、火力・温度設定表示ランプが点滅し、再び予熱が始まります。



6 調理が終わったら焼き肉キーを押す

- ・ 焼き肉調理が終了します。



- 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。
- 電源が切れても内部の温度が高いときは冷却ファンが回ります。ファンが止まるまで電源コードを抜かないでください。



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

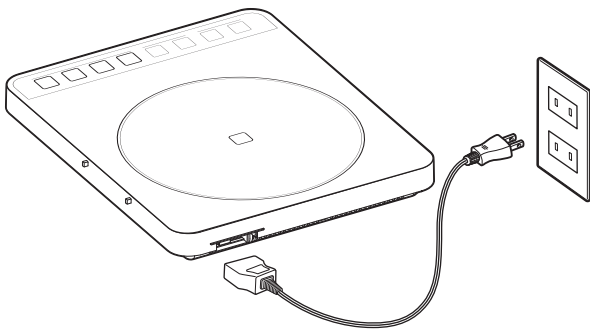
揚げ物調理の際は、以下のことを守ってください。温度制御が正しくできず、発火の原因になります。



- 付属のなべ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。
- 加熱キー・湯わかしキー・焼き肉キー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。
- 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。
- 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。



4 揚げ物キーを押す

- ・ 揚げ物ランプが点灯し、火力・温度設定表示ランプが点滅して、予熱が始まります。
- ・ 油の温度設定は「160℃」から始まります。



5 火力・温度調整キーを押し、温度を設定する

- ・ 油の温度を5段階「160℃～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。



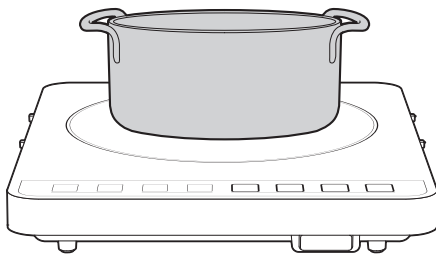
- ・ 油が設定温度に達すると、火力・温度表示ランプが点滅をやめ、点灯します。



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



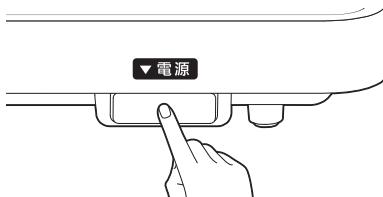
2 なべに油を入れ、ヒーターの中央にのせる



※ 材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。(P13参照)

3 電源スイッチを押す

- ・ 調理モードのランプが点滅します。



使いかた 揚げ物調理 つづき

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。



- 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。
- 電源が切れても内部の温度が高いときは冷却ファンが回ります。ファンが止まるまで電源コードを抜かないでください。



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。

■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油900g (1L) の場合)

なべの材質、形状、材料などによって、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整してください。

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

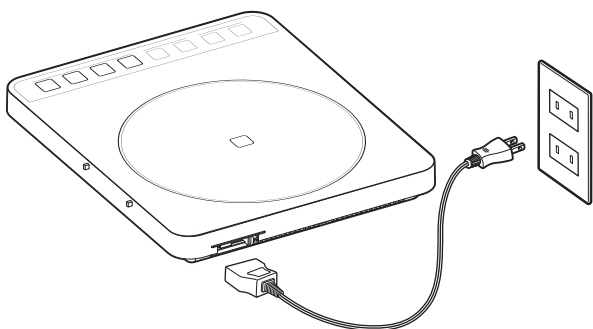
使いかた 自動湯わかし

- トッププレートが熱いときは温度の検知が正しくできず、誤動作することがあります。
- トッププレートやなべ底が汚れたまま使用しないでください。
- 専用なべ以外では湯わかしキーは使わないでください。沸騰を検知できないことがあります。
- 付属以外のやかんなどを使用する場合は、加熱キーを使用して、沸騰したら加熱を止めてください。

- 水温・水量によっては自動湯わかしがうまく働かないことがあります。その場合は、加熱キーを使用して、沸騰したら加熱を止めてください。
- 常温の水以外（だし汁・スープ・ミルク・麦茶など）はわかさないでください。
- 必ずふたをしてください。途中でふたを開けたり、なべを動かしたり、水やお湯を注ぎ足したりしないでください。

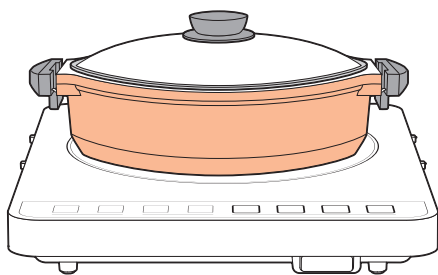
1 電源コードを接続する

- ・ 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差し込んでください。



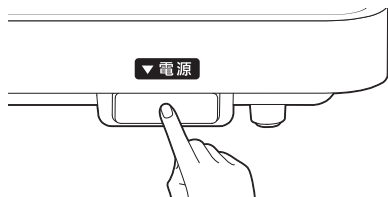
2 専用なべに水を入れ、ふたをして、ヒーターの中央にのせる

※ 自動湯わかしを使用するときの水量は0.7～1Lにしてください。それ以外の量では沸騰を検知できないことがあります。



3 電源スイッチを押す

- ・ 調理モードのランプが点滅します。



4 湯わかしキーを押す

- ・ 湯わかしランプが点灯し、自動湯わかしが始まります。
- ・ 火力は「最大火力」になり、調整できません。



- お湯がわくとアラームが鳴り、電源が切れます。

途中で湯わかしを停止するには

湯わかしキーをもう一度押してください。

- ・ 加熱を停止して電源が切れます。



- 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。
- 電源が切れても内部の温度が高いときは冷却ファンが回ります。ファンが止まるまで電源コードを抜かないでください。



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。

お手入れ

■IHクッキングヒーター



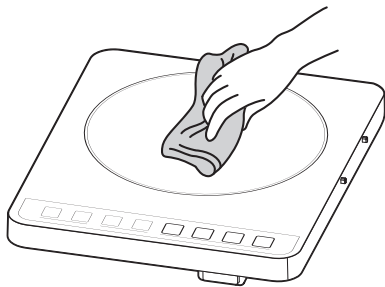
注意

- 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。

本体・トッププレート

よく絞ったふきんでふく

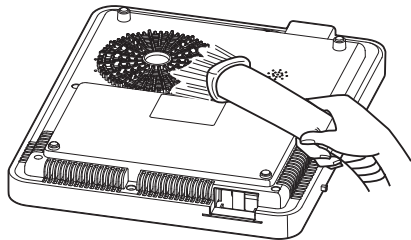
- ・汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませたやわらかい布で拭いたあと、固くしぼった布などで洗剤分を拭き取ってください。



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。

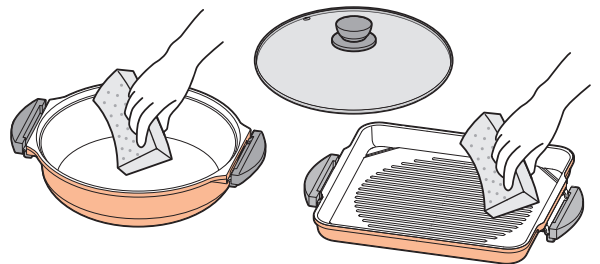


- シンナー、ベンジン、酸性・アルカリ性の強い洗剤、漂白剤、住宅用合成洗剤などは使用しないでください。
- トッププレート以外に、みがき粉やたわしを使用しないでください。
- トッププレートは、使用のたびにお手入れしてください。汚れたまま使用すると、変形やこびりつきの原因になります。

■専用焼き肉プレート・専用なべ

- 酸性・アルカリ性の強い洗剤・薬品、漂白剤、研磨剤の入ったスポンジ、金属たわしなどは使用しないでください。
- 汚れがこびりついた場合、ぬるま湯にしばらくつけてから洗ってください。焦げつきなどを落とす際にナイフなどを使用しないでください。
- お手入れは、必ずなべが冷えてから行ってください。

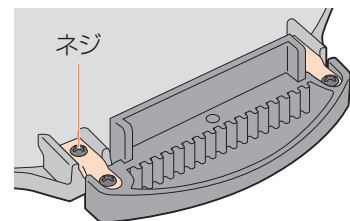
台所用洗剤で洗う



- ※洗った後は水気を十分に拭き取ってから収納してください。
- ※湿気の多いところで保管したり、汚れが残ったまま放置しておくと、腐蝕の原因になります。

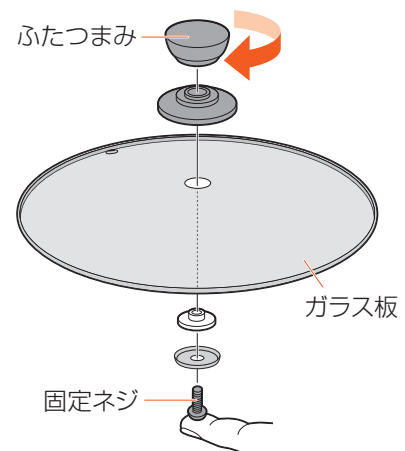
ハンドルがゆるくなったら

- ・ハンドル裏面のねじを締めてください。



ふたつまみがゆるくなったら

- ・固定ねじを指で支え、ふたつまみを回して締めなおしてください。
- ※きつく締めすぎないように注意してください。



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。

タイマー表示部	安全機能	対 応
E1	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。
E2	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。
E6	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、異常がなならない場合は、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
キー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 ●マグネットプラグが外れている	●電源プラグを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	●電源スイッチを入れたままキー操作をしないでいると、自動的に電源が切れる	●再度電源スイッチを押して、電源を入れてください。
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	●調理中に約2時間キー操作をしないと、自動的に加熱を停止する（切り忘れ防止機能）	●長時間加熱するときは、タイマーを使用してください。（P15） ●揚げ物調理・焼き肉調理中はタイマーは使えませんので、再度操作をしてください。
タイマーが使えない	●揚げ物キー・湯わかしキーを使って調理している	●揚げ物調理・焼き肉調理・自動湯わかしではタイマーは使えません。
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。

故障かな？と思ったら つづき

加熱ができない エラー表示 E1	● 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。(P13)
加熱が止まる エラー表示 E2	● 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。
加熱ができない エラー表示 E3 E4	● 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 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を表示することがある	● 暖かい場所で使用するか、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。
加熱が止まる エラー表示 E6	● トッププレート過熱防止装置が働いている	● 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。
調理中に「フーン」または「ジー」という音がする	● 「フーン」は冷却ファンの音です ● 「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。そのままご使用ください。 ● 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。
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。
揚げ物油の温度設定がうまくいかない	● 油の量が少ない ● なべ底のそり・へこみが大きい	● 揚げ物油の量は900g（1L）以上使用してください。 ● 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。(P13)

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

■IHクッキングヒーター

電源		AC 100V (50/60Hz)
定格消費電力		1,400W
製品寸法		幅33×奥行39×高さ5.5cm
質量		約3.1kg (電源コード含む)
電源コード		約1.75m
使用可能なべ径		直径12 ～ 26cm
火力調整	加熱調理	6段階(火力) 約80W相当～約1,400W
	揚げ物調理	5段階(油温) 約160℃～約200℃
	焼き肉調理	7段階(プレート温度) 約160℃～約250℃
タイマー		1分～ 9時間50分

■専用焼き肉プレート (品質表示)

表面加工	内側	ダイヤモンドコーティング
	外側	焼付塗装加工
材料の種類	本体	アルミニウム合金
	貼り底	ステンレス鋼(クロム16%)
底の厚さ	6.5mm (貼り底を含む)	
寸法	幅30cm×奥行28.5cm	

■専用なべ (品質表示)

なべ本体

表面加工	内側	ダイヤモンドコーティング
	外側	焼付塗装加工
材料の種類	本体	アルミニウム合金
	貼り底	ステンレス鋼(クロム16%)
底の厚さ	5mm (貼り底を含む)	
寸法	28cm	
満水容量	3.6L	

ガラスふた

品名	強化ガラス製器具
強化の種類	全面物理強化

※ 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、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 焼き肉プレート・なべセット IHC-T51S 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	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、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）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。

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）に

受付時間 9:00～17:00

（年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く）

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）に

受付時間 9:00～17:00

（年末年始・夏期休業期間・会社都合による休日を除く）

0800-170-7070

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/>