



# IH クッキングヒーター (据置タイプ) IHC-SG221V / IHC-SG221

## 工事される方へ

- この設置説明書は、取扱説明書とともに必ずお客様にお渡しください。
- 設置工事後は必ず試運転を行い、異常がないことを確認するとともにお客様へ正しい使い方をご説明ください。
- 設置説明書にしたがわなかったために生じた故障・事故などについては責任を負いかねます。
- ガス機器から付け替える場合は、事前にガス事業者へ連絡してください。
- (ガス設備を無断で撤去する事は法律で禁じられています。また、閉栓はガス事業者へ依頼してください。)
- 設置説明書にしたがわなかったために生じた故障・事故などについては責任を負いかねます。

## 安全上のご注意

本製品を設置する前にこの設置説明書を良くお読みになり、正しく設置してください。  
ここに示したご注意は、お使いになる方や他の人々への危害や財産への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

- 施工設置は「設置説明書」にしたがい、確実に行う設置に不備があると、漏電・火災・火災・ケガなどの原因になります。
- 電気配線工事は、関連する法令、規制などにしたがって、必ず「法的有資格者」が行う資格をお持ちでない方の工事は法律で禁止されています。
- アース工事は、関連する法令、規制等にしたがい、必ず「法的有資格者」による接地工事を行なう
- アースを確実に取り付ける漏電時に感電するおそれがあります。

- 火災予防条例に基づき、可燃物との距離を必ず守る  
距離が近いと火災の原因になります。
- 200V、20A以上の専用回路と、漏電遮断器を設置する  
配線部が異常発熱し、発火するおそれがあります。

絶対に行わない  
火災、感電、異常動作の原因になります。

### 注意

- トッププレートに衝撃を加えない
- 上に乗ったり、物を落とさない  
万一ひびが入ったり割れると、過熱・異常動作・感電の原因になります。

試運転中はトッププレートやグリル扉などの高温部に触れない  
やけどのおそれがあります。

## 5. 設置

### 付属品の確認

梱包材料を取り外し、付属品を確認してください。

- 取扱説明書(保証書付き)があることを確認してください。
- グリル扉止めテープをはかき、焼き網の梱包材を取り除いてください。

排気カバー		1個
焼き網		1個

## 6. 設置後の確認

設置終了後、次の手順で確認し、チェック欄に印をしてください。

確認事項	チェック
グリル扉止めテープの取り外し	
排気カバーの取り付け(止めテープの取り外し)	
グリル受け皿、焼き網の取り付け	
取扱説明書、設置説明書を包装箱から取り出し、お客様にお渡しする	
動作	グリル扉が、スムーズに奥まで完全に閉まることを確認する
電気工事	接地工事 漏電ブレーカーの設置 電源プラグの接続
電気試験	<ol style="list-style-type: none"> <li>① プレーカーを「入」にする</li> <li>② 電源電圧が200Vであることを確認する</li> <li>③ 電源スイッチを「入」にする。→電源ランプが点灯する</li> <li>④ 各ヒーターの動作をチェックする</li> </ol> <b>左ヒーターのチェック</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 水を入れた鉄系のなべをのせて操作パネルの左ヒーターの「加熱 切/入」キーを押す → 火力表示ランプの左から5個目までが点灯し、加熱が開始される(確認後は「加熱 切/入」キーを押して「切」の状態にしてください。)</li> <li>※ Hヒーターは、トッププレートの加熱部に鉄系のなべのせられている場合しか加熱されません。火力表示が点滅の場合は、なべのせられていないか、鉄系以外のなべのため通電されていない状態を示しています。</li> </ul> <b>右ヒーターのチェック</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 左ヒーターと同様の手順で、操作パネルの右ヒーターの「加熱 切/入」キーを操作して確認する</li> </ul> <b>グリルのチェック</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 操作パネルの「グリル 切/入」キー→「焼き加減」キー→「グリル 切/入」キーの順番に押す → 焼き加減ランプの「中」が点灯して加熱が開始される(確認後は「グリル 切/入」キーを押して「切」の状態にしてください。)</li> </ul>

確認年月日	年 月 日	取付・設置完了確認者	印
-------	-------	------------	---

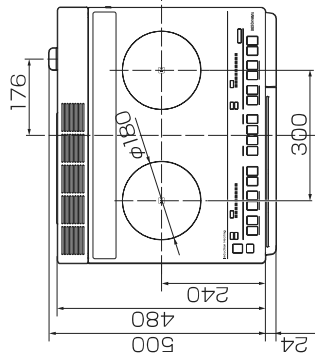
### 確認後は

必ず電源を切ってください。  
通電により本体が熱くなりますので、完全に冷えるまで手を触れないでください。

お問い合わせはお気軽にアイリスコールに  
**アイリスオーヤマ株式会社** [アイリスコール] 受付時間 9:00~17:00  
 〒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/> **0120-311-564**

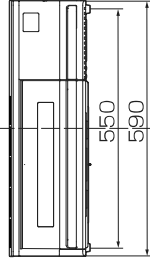
# 1. 外形寸法

(単位:mm)

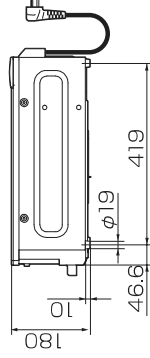


平面図

● コードの長さ:約0.7m



正面図



側面図

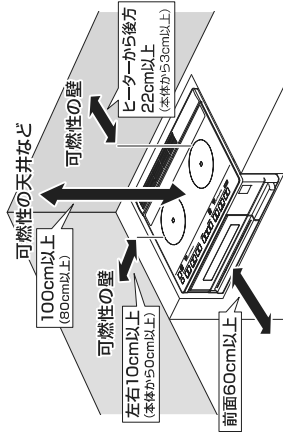
# 2. 設置場所の確認

火災予防条例、および「電気設備に関する技術基準を定める省令(経済産業省令);第59条第1項」にしたがって設置してください。

## 壁・天井からの距離

### ■周囲が可燃性の場合(防火構造壁以外のとき)

※( )内は不燃性の壁または防熱板を設置した場合  
 ※防熱板を設けたとき、機器周囲の不燃温度が、室温35℃の時100℃を超えない断熱性があることをご確認ください。

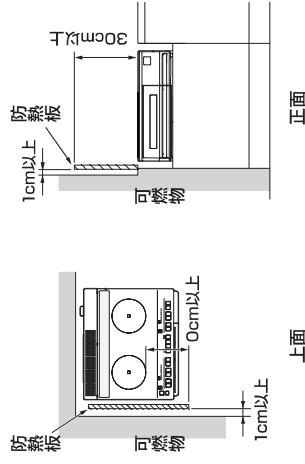


(消防法基準適合組込形)

- 製品の金属部がキッチンの金属部と接触する場合は建造物の壁中の金属(メタルラスなど)とキッチンの金属部を接触しないようにするが、または、製品の金属部がシテムキッチン内の金属部に接触しないように取り付けてください。(「電気設備の技術基準の解釈」において「第5章:電気使用場所の施設、第1節:屋内の施設、第167条」で危害なきよう設置することが定められています)
- 設置面に燃えやすい材料を使ったり、燃えやすいものを置いたりしないでください。

### ■可燃性の壁から上記の距離を離せない場合

市販の防熱板を取り付けてください。



- グリル排気口をステンレスの水切りカバー(水返しカバー)などでふさがないでください。
- 本体をタイルやモルタルで、塗り込まないようにしてください。点検やアフターサービスの妨げとなります。
- 湿気の少ないところに設置してください。
- 十分換気のできる場所に、設置してください。
- 器具のまわりや上部には、エアゾール缶、プラスチック、油、紙類など燃えやすいものは、置かないようにしてください。

# 3. 電気工事

## ■専用回路の設置

電源に単相200V 20Aのブレーカー付き専用回路を設置してください。  
 ※故障の原因となりますので、三相200V(動力電源)は使用しないでください。

## ■屋内配線用電線

埋込型コンセント: 単線直径2.0mm以上 または、より線3.5mm<sup>2</sup>以上  
 露出型コンセント: 単線直径2.0mm以上

## ■漏電遮断器の設置

定格電流20A、感度電流30mAの漏電遮断器を設置してください

## ■接地工事

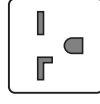
必ずD種接地工事を行ってください。  
 接地線は専用コンセントのアース端子に接続してください。

## ■コンセントの設置

単相200V用(定格250V 20A 接地極付)のコンセントを設置してください。

- 推奨コンセント形番  
 パナソニック: WKS294 (露出型) WN1932 (埋込型)  
 ※電源コードがよじれたり、負担がかからないようにコンセントの向きに注意してください。

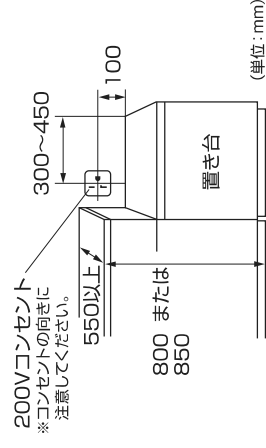
コンセント形状



# 4. コンセントの設置

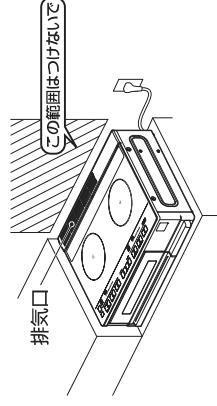
## ■コンセント推奨位置

■置台より下にコンセントを設置する場合  
 ホールソーなどを使い、置き台に穴(φ50mm ~ 60mm)を開ける。



●電源コードの直づけは絶対にしないでください。

●上図の位置に設置できない場合は、壁面に取り付けてください。ただし、コードの長さの範囲内で、排気の当たらない所に取り付けてください。

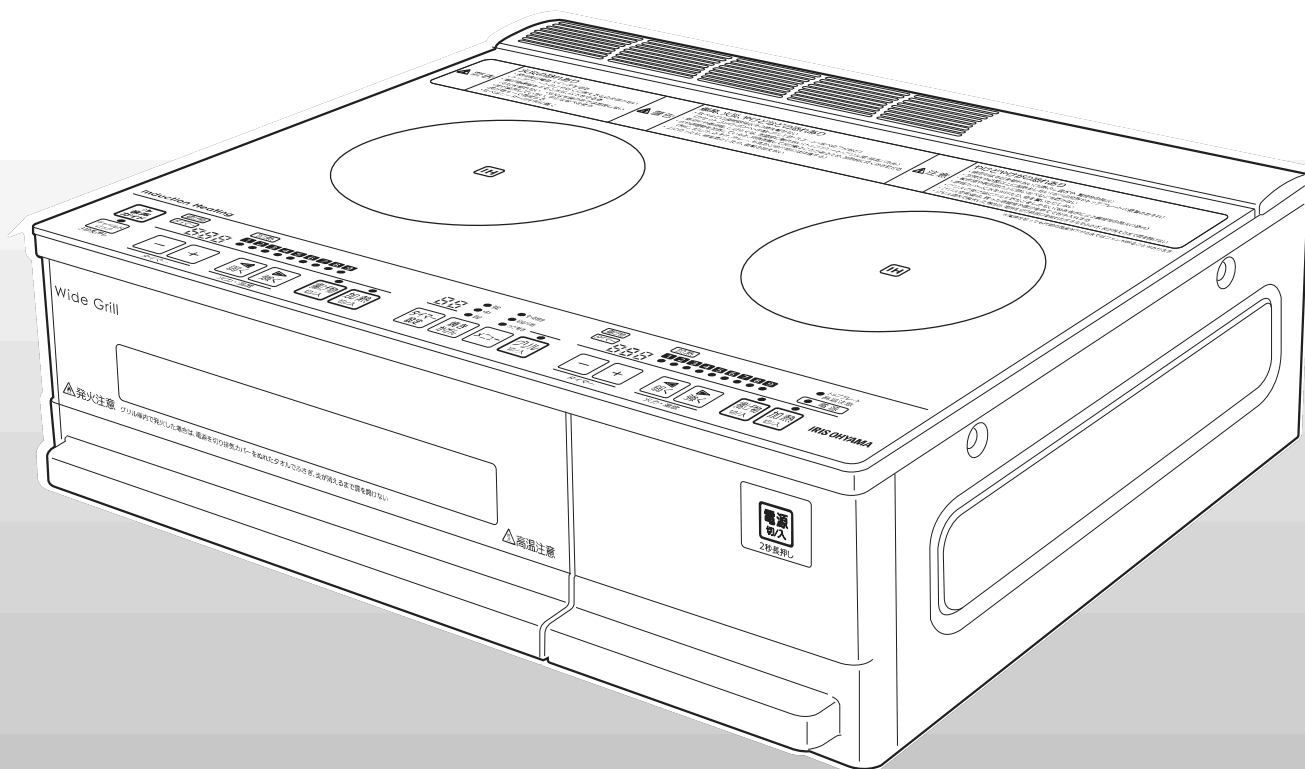


# IH クッキングヒーター

(据置タイプ)

IHC-SG221V / IHC-SG221

## 取扱説明書



# もくじ

# 特長

## ご使用の前に

特長.....	2
安全上のご注意.....	4
使用上のおねがい.....	7
安全機能について.....	8
各部の名称.....	9
使えるなべの見分け方.....	12
使えるなべ・使えないなべ.....	13

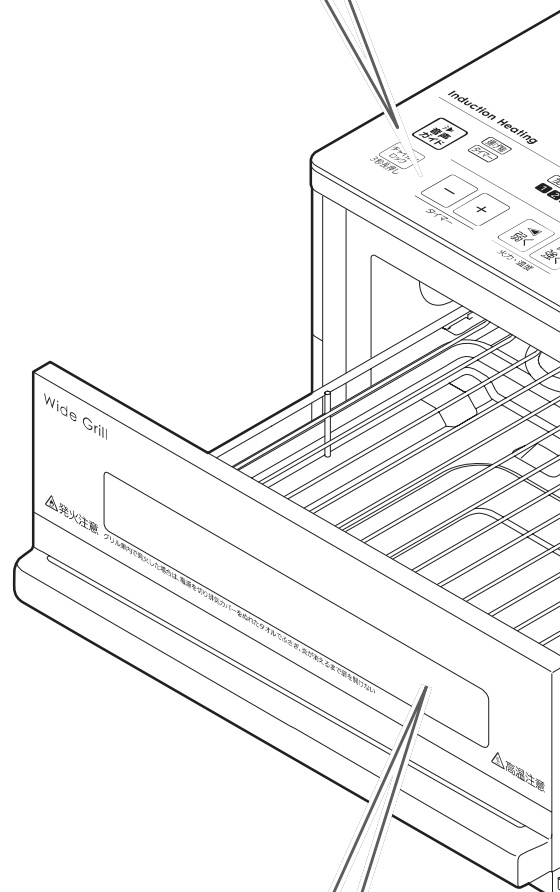
## 取り扱い方

使いかた	
加熱調理（ゆでる、煮る、焼く、炒める）.....	14
揚げ物調理.....	16
揚げ物調理の温度設定の目安.....	17
グリル調理.....	18
メニュー調理.....	20
チャイルドロックについて.....	21
音声ガイドについて.....	21
お手入れ.....	22
グリル扉の取り付け・取り外し.....	23
消耗品.....	24

## こんなときには

故障かな？と思ったら.....	25
仕様.....	27
保証とアフターサービス.....	27
保証書.....	裏表紙

- 音声ガイド (IHC-SG221Vのみ)、チャイルドロックなどの安全機能・便利機能で安心

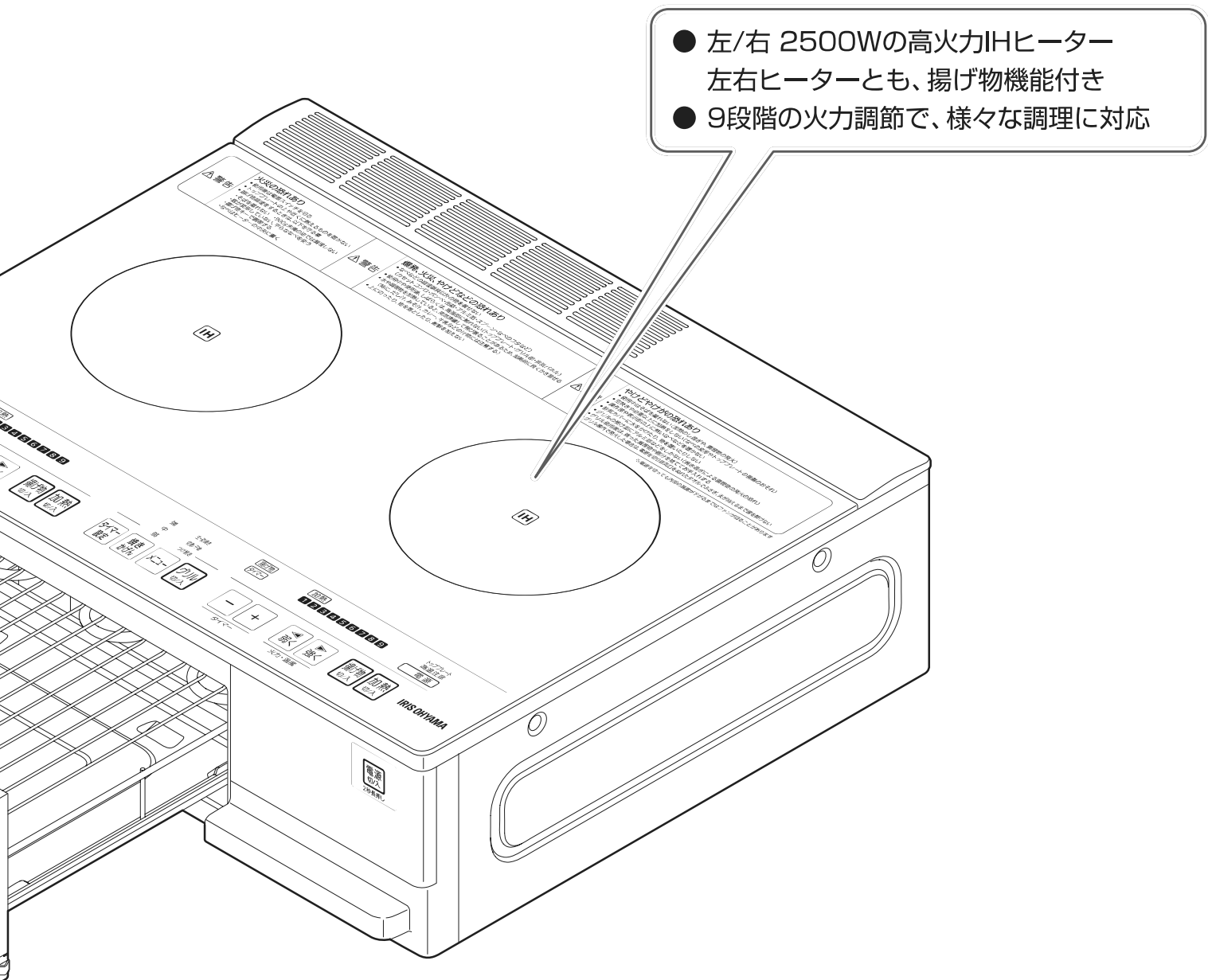


- ワイドグリルで大きな魚でも楽々調理（横に置けるので、調理中に見やすい）
- 3段階の火力調節・タイマー・3種類の自動メニューなど様々な調理に対応

## 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。

この商品は海外ではご使用になれません。  
FOR USE IN JAPAN ONLY

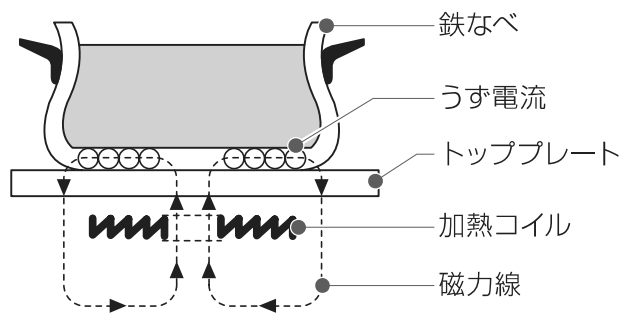


- 左/右 2500Wの高火力IHヒーター  
左右ヒーターとも、揚げ物機能付き
- 9段階の火力調節で、様々な調理に対応

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。

## 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



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



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、据え付け施工店またはアイリスコールへお問い合わせください。

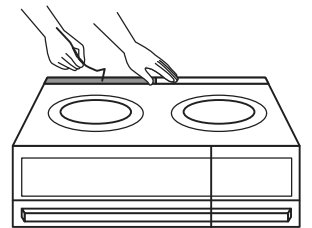


禁止

### ● 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

### ● 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

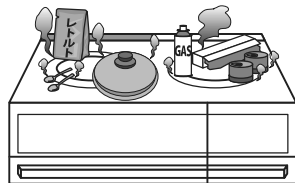
誤って加熱すると、爆発の原因になります。

### ● 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

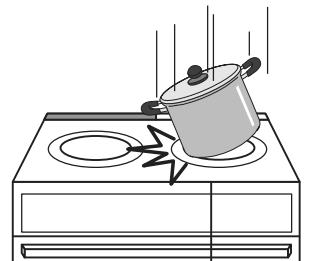
過熱による発火・やけどの原因になります。



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

### ● 子供など取り扱いに不慣れな方で使わせたり、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。



禁止

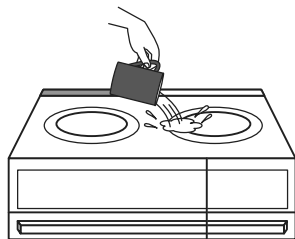
### ● トッププレートの上や近くに燃えやすいものを置かない

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。

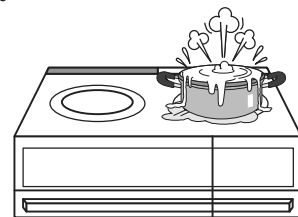


汁物・水・カレーなど液体を温めるときは



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。



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。
- 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。



禁止

- 専用のコンセント以外では使わない  
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  
ショートによる発火・感電の原因になります。
- め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。
- 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。  
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

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たときは火災の原因になります。



必ず実施

- 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 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。

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】

- 異常な音やにおいがする
- 本体が異常に熱い
- 触れるとビリビリ電気を感ずる
- トッププレートにひび割れができた  
すぐに電源スイッチを切り、専用のブレーカーを切って、修理をご依頼ください。

電源について



電源を切る

- 使用後は電源スイッチを切る  
火災の原因になります。



ブレーカーを切る

- 長期間使用しないときは、専用回路のブレーカーを切る  
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、使用後10分は冷却のため、ブレーカーを切らないでください。



必ず実施

- グリル調理中はそばを離れない  
庫内の調理物や周囲のものが発煙・発火して、火災の原因となるおそれがあります。



# 注意



禁止

- 使用中、使用後しばらくはトップレート・グリル扉・グリル内部に触れない  
高温のためやけどをします。



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。



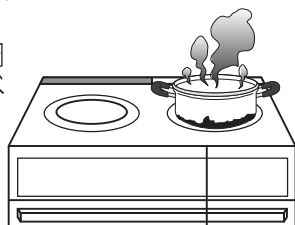
禁止

- なべを不安定なところにのせない  
トップレートのふちなどにのせると、落下などにより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、やけどや調理物の発火、なべの破損の原因になります。



## グリルを使用するときは



禁止

- 受け皿に水以外のもの(アルミホイル・クッキングペーパー・グリル石など)を入れて使用しない  
発煙・発火のおそれがあります。
- アルミホイルを使う場合は焼き網よりはみ出さない  
発火のおそれがあります。
- グリルに上から強い力を加えない  
グリルが変形したり、本体が傾いて、やけどなどの原因になります。
- グリル扉前方にものを置かない  
発煙・発火のおそれがあります。



必ず実施

- 調理後は毎回お手入れする  
調理くずや油分が残ったまま調理すると、発煙・発火の原因になります。
- お手入れは本体や各部分が冷えてから行う  
やけどの原因になります。
- 調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源スイッチを切る  
火災の原因になります。  
調理物が発火した場合は、炎が消えるまでグリル扉を開けないでください。空気が流れ込み、炎が大きくなります。  
また、グリル扉に水をかけないでください。ガラス扉が割れることがあります。

## 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。



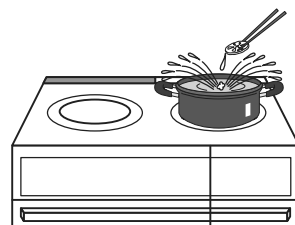
電源を切る

- 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。



注意

- 飛び散る油に注意する  
材料の下ごしらえなどで工夫してください。  
水滴が入らないように注意してください。



禁止

- 排気口などに油をこぼした場合は、使用しない  
発火の原因になります。油をこぼした場合は、据え付け施工店またはアイリスコールへお問い合わせください。



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。



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場合があります。  
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。



禁止

- 水のかかる場所や、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

- 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。
- 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。
- 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。
- IHクッキングヒーターの近くに調味料・食品などや熱に弱いものをのせないでください。  
調味料・食品などが変質します。

- 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。
- 複数のヒーターを使用している場合、消費電力が定格(4,000W)を超えないように調整します。

## 左右ヒーターの火力

火力表示	1	2	3	4	5	6	7	8	9
火力の目安	100W 相当	300W 相当	600W 相当	750W 相当	900W	1,200W	1,500W	2,000W	2,500W

## 複数ヒーターの同時使用例

	グリル	左ヒーター	右ヒーター
左右ヒーター使用時	×	火力9 (2,500W)	火力7 (1,500W)
	×	揚げ物 (1,500W)	揚げ物 (1,500W)
グリル使用時	1,900W	火力6 (1,200W)	火力5 (900W)
	1,900W	揚げ物 (1,500W)	×

※ 左右ヒーターのみ使用時は、合計で4,000Wまで使えます。

※ 左右ヒーターは弱火でも900Wを使用します。

※ 左右ヒーターの合計が2,100Wを超えて使用しているときは、グリルは使えません。

※ グリル使用中は、グリル(定格電力: 1,900W)が優先され、左右ヒーターは合計で2,100Wまで使えます。

※ 揚げ物調理は1,500Wを使用します。揚げ物調理中は、ヒーターを3つ同時に使用することはできません。

- 電源を入れたまま何も操作をしないと、5分で自動的に電源が切れます。
- 左右ヒーターの加熱中に何も操作をしないと、45分で加熱が終了します。(その後何もしないと電源が切れます。)

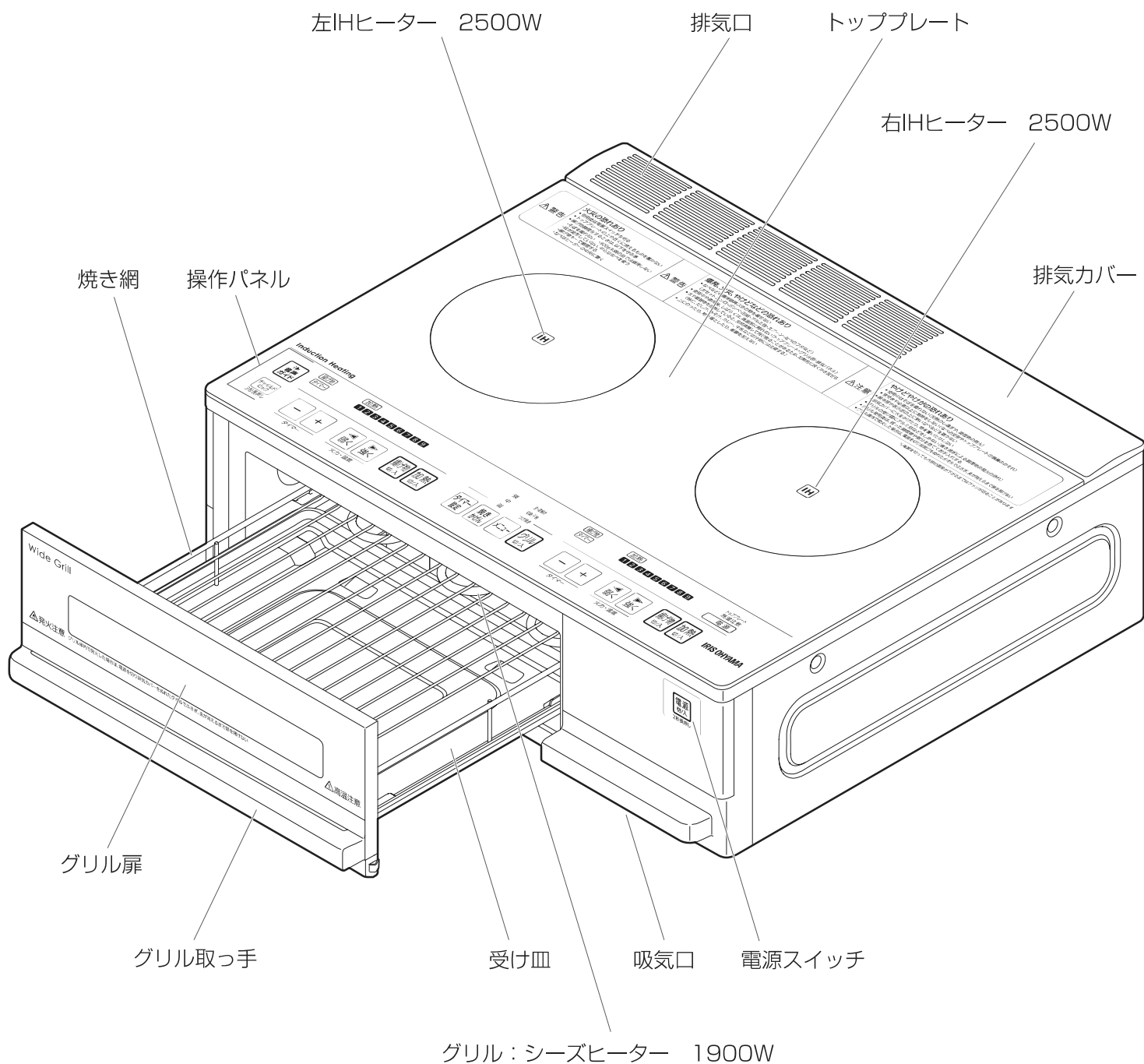
# 安全機能について

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
E1	なべ検知機能	左右ヒーターで、なべが使用可能か検知します。使えないなべをのせて加熱を始めると、エラー表示の後、加熱を停止します。
	なべ無し自動OFF	左右ヒーターで、なべをのせないで加熱を始めると、エラー表示の後、加熱を停止します。
	小物検知機能	左右ヒーターで、スプーンなどのなべ以外の小物を置いて加熱すると、エラー表示の後、加熱を停止します。
E0/E2 /E5	内部回路の故障	故障の可能性があります。左右ヒーターどちらかでもエラーが出た場合は、電源を切って使用を中止し、修理をご依頼ください。 <b>〈E5 について〉</b> 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。その際は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。
E3/E4	電源電圧の異常	電圧が不安定になっています。一旦電源を切った後、コンセントを単独でご使用ください。それでもエラー表示が出る場合は、ご使用を中止し、据え付け工務店または電力会社にご相談ください。
E6	温度過上昇防止機能	左右ヒーターで、なべの底の温度が高温になりすぎると、加熱を終了します。一旦電源を切って冷ました後で使用ください。
E8	グリルの温度過上昇防止	グリル庫内の温度が上がりすぎると加熱を終了します。温度が下がるまでグリル扉は開けないでください。空気が流れ込むと発火するおそれがあります。
E9	グリル水なし検知	受け皿に水を入れずに調理すると、温度上昇を検知して加熱を停止します。
表示なし	切り忘れ自動OFF	左右ヒーターで、調理を始めて45分以上キー操作をしないと、「ピッ」の音の後、電源が切れます。

# 各部の名称

## ■ 本体



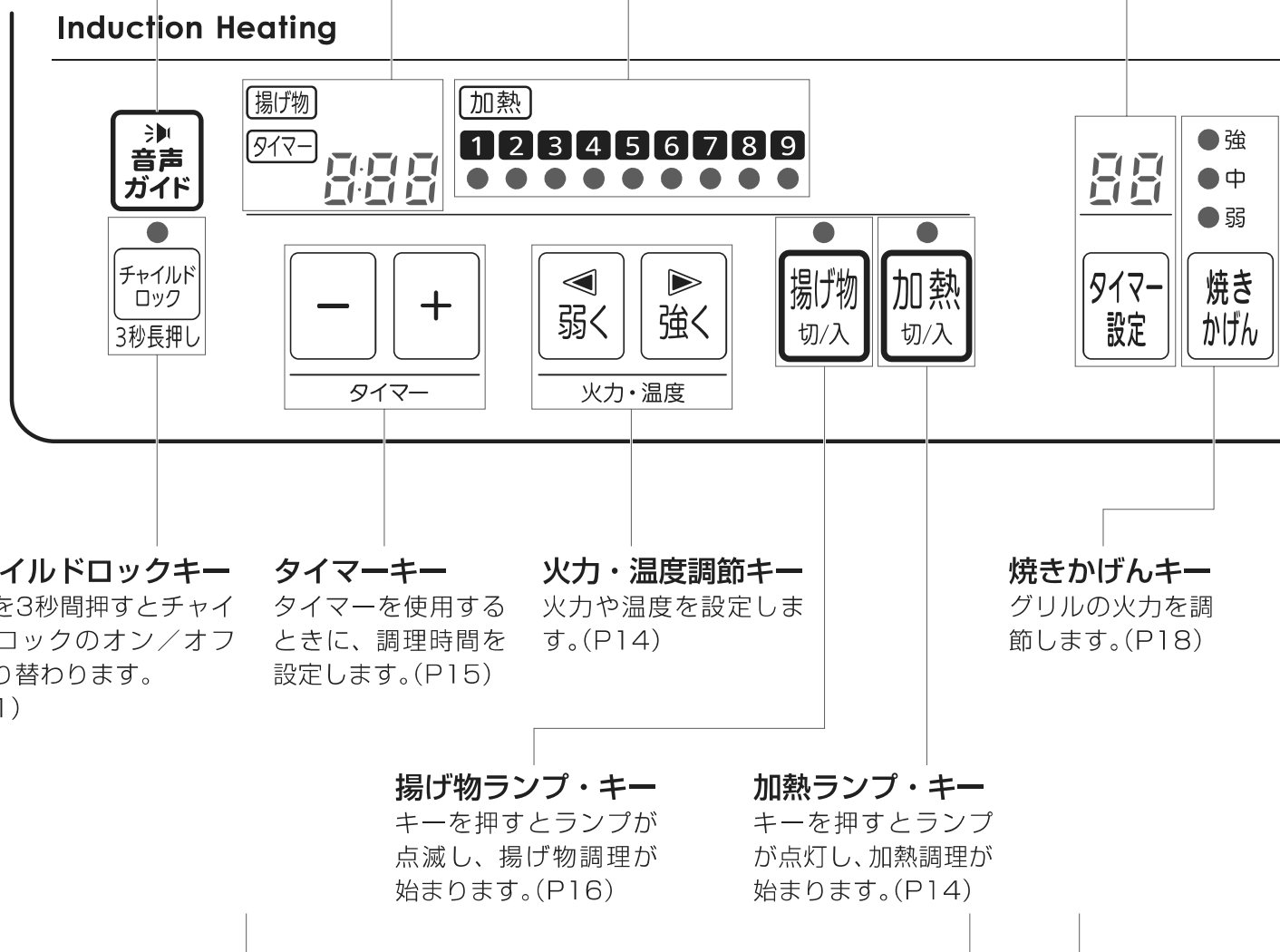
※ イラストは IHC-SG221V です。

# ■操作パネル

**音声ガイドキー**  
(IHC-SG221Vのみ)  
音声ガイドをオン/オフ  
します。(P21)

**揚げ物温度・タイマー表示部**

**タイマー表示部・設定キー**  
グリルのタイマーを使用する  
ときに、調理時間を設定しま  
す。(P19)



**チャイルドロックキー**  
キーを3秒間押すとチャイ  
ルドロックのオン/オフ  
が切り替わります。  
(P21)

**タイマーキー**  
タイマーを使用する  
ときに、調理時間を  
設定します。(P15)

**火力・温度調節キー**  
火力や温度を設定しま  
す。(P14)

**焼きかげんキー**  
グリルの火力を調  
節します。(P18)

**揚げ物ランプ・キー**  
キーを押すとランプが  
点滅し、揚げ物調理が  
始まります。(P16)

**加熱ランプ・キー**  
キーを押すとランプ  
が点灯し、加熱調理が  
始まります。(P14)

左ヒーター操作部

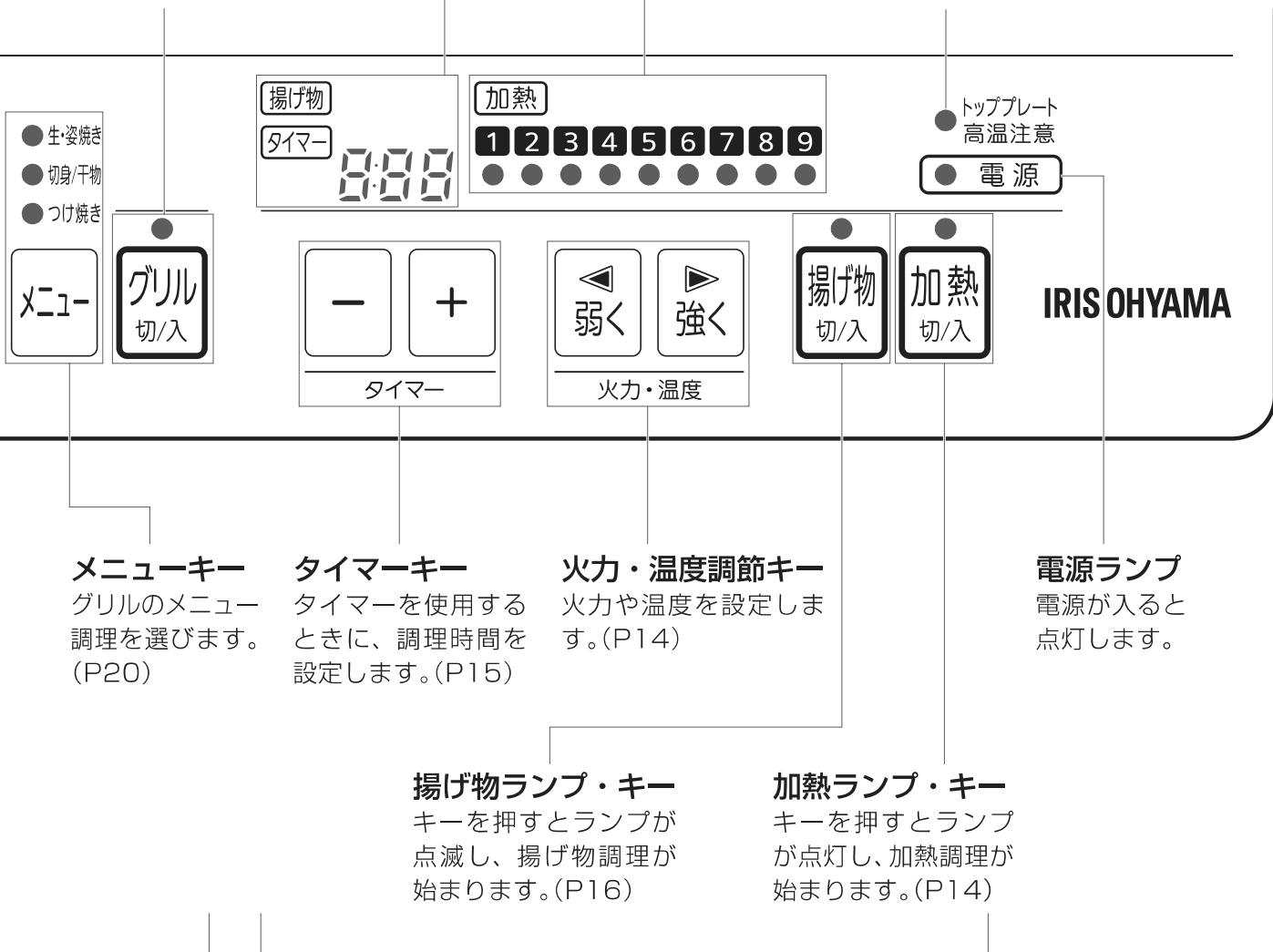
グリル

**グリルランプ・キー**  
 キーを押すとランプが点滅し、再び押すとランプが点灯に変わり、グリル調理が始まります。(P18)

**揚げ物温度・タイマー表示部**

**トッププレート高温注意ランプ**  
 トッププレートが高温になっているときに点灯・点滅します。  
 (電源を切った後も、熱い間は点滅します。)

**火力表示ランプ**



**メニューキー**  
 グリルのメニュー調理を選びます。(P20)

**タイマーキー**  
 タイマーを使用するときに、調理時間を設定します。(P15)

**火力・温度調節キー**  
 火力や温度を設定します。(P14)

**電源ランプ**  
 電源が入ると点灯します。

**揚げ物ランプ・キー**  
 キーを押すとランプが点滅し、揚げ物調理が始まります。(P16)

**加熱ランプ・キー**  
 キーを押すとランプが点灯し、加熱調理が始まります。(P14)

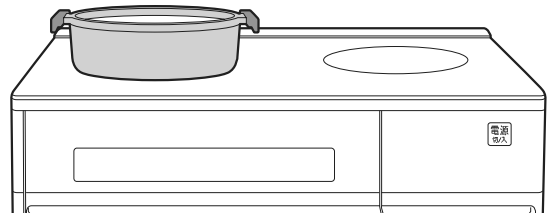
**操作部**

**右ヒーター操作部**

# 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(2秒以上)押す



## 3 加熱キーを押す



**○** 使えるなべは、加熱ランプが点灯

点灯

加熱 切

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。

Detailed description: This diagram shows a hand pressing the '加熱 切' (Heating Off) button. A small circle above the button is labeled '点灯' (Lit), indicating that the heating lamp is on. The text explains that for a usable pot, the heating lamp will light up when the heating key is pressed, and the user should stop heating immediately to prevent the pot from getting too hot. A note mentions that even for usable pots, the heat may be weak depending on the material or shape of the pot's bottom.

**×** 使えないなべは、加熱ランプが点滅

点滅

タイマー E1

E1と表示

加熱 切

タイマー表示部に「E1」と表示された後、消灯します。  
(なべは加熱されません)。

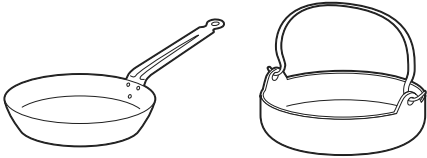



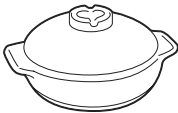

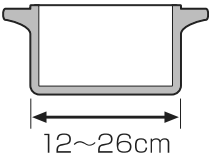
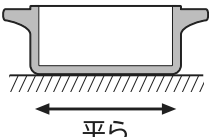
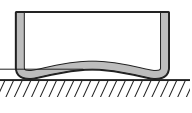
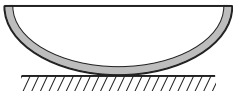
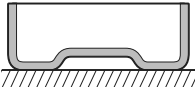
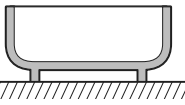
Detailed description: This diagram shows a hand pressing the '加熱 切' (Heating Off) button. A sunburst icon above the button is labeled '点滅' (Flashing), indicating that the heating lamp is flashing. To the left, a digital display shows 'E1' and is labeled 'タイマー E1と表示' (Timer E1 and display). The text explains that for a non-usable pot, the heating lamp will flash when the heating key is pressed, and the timer display will show 'E1'. After this, the lamp will turn off, and the pot will not be heated.

# 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。



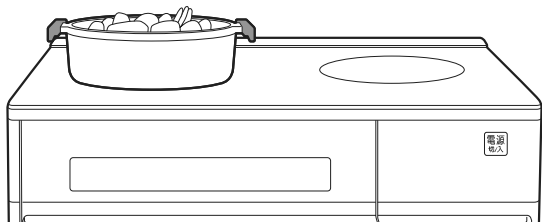
	○ 使えるなべ	× 使えないなべ
材質	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 鉄・鉄鋳物 </li> <li>● 耐熱ホーロー                       ホーローなべは空だきしたりこげつかせないようにする。                      底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを損傷することがあります。</li> <li>● ステンレス                       18-0 (SUS430等)                      18-8 (SUS304等)                      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。</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つたり、うまく加熱できない場合があります。</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つたり、うまく加熱できない場合があります。</li> </ul>
大きさ	<p>〈左右ヒーター〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 直径12～26cmのもの </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 直径12cm未満のもの</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 </li> <li>● 反りが3mm以下のもの </li> </ul> <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"> <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）

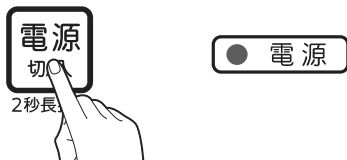
## 1 なべに材料を入れ、ヒーターの中央にのせる



※ 適正サイズのなべを使ってください。  
(P13参照)

## 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

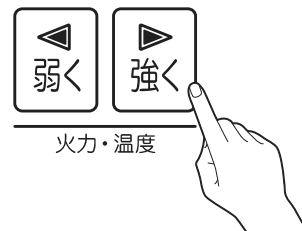
- 加熱ランプ、火力表示ランプが点灯し、加熱が始まります。
- 火力は「5」から始まります。



※ 左右ヒーターの加熱中に何も操作をしないと、45分で加熱が終了します。  
45分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。(P15)

## 4 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。



※ 左右ヒーターのみ使用時は、合計で4,000Wまで使えます。

※ グリル (定格電力：1,900W) 使用時は、左右ヒーターは合計で2,100Wまで使えます。

※ 左右ヒーターの合計が2,100Wを超えて使用しているときは、グリルは使えません。

## 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。

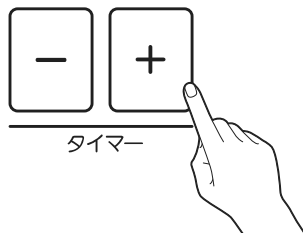


- 続けて使用しない場合は、電源スイッチを押して電源を切ってください。
- 電源を入れたまま何も操作をしないと、5分で自動的に電源が切れます。
- 電源を切っても内部の温度が高いときは冷却ファンが回ります。



## ■タイマーを設定する

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。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。



※ 火力によって設定できる時間が異なります。

火力1～5: 1分～9時間50分

火力6～9: 1分～1時間

※ タイマーは以下の単位で設定できます。

1分(**0:01**)～30分(**0:30**): 1分刻み

30分(**0:30**)～1時間(**1:00**): 5分刻み

1時間(**1:00**)～9時間50分(**9:50**): 10分刻み

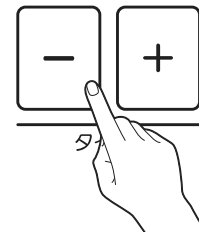
- ・ 設定後2秒経過すると表示部のコロン(:)が点滅に切りかわり、タイマー動作を開始します。



- ・ タイマーを使用中でも火力は調節できます。
- ・ タイマー調理開始後でもタイマー設定は変更できます。

## ■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

加熱キーを押して加熱を終了してください。



- タイマー調理中は切り忘れ防止機能は働きません。
- 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。

- 設定した時間が経つと自動的に加熱が終了します。
- 設定時間（調理終了時間）の10分前、1分前に音声ガイドでお知らせします。(IHC-SG221Vのみ)

# 使いかた 揚げ物調理

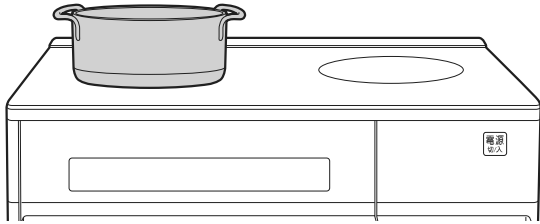


## 警告

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。

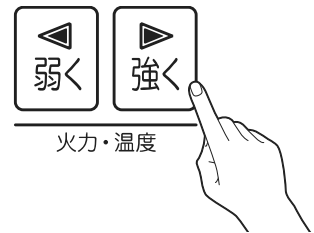
- 加熱キーを使用して、揚げ物調理はしないでください。
- 油は900g以上入れてください。
- なべはヒーターの中央にのせてください。
- 市販の汚れ防止シートなどは使用しないでください。
- なべ底・トッププレートの汚れは取り除いてください。
- 予熱を始めたら、油の継ぎ足しはしないでください。
- 熱い油を使って予熱をしないでください。
- 揚げ物調理中は、そばを離れないでください。

## 1 なべに油を入れ、ヒーターの中央にのせる



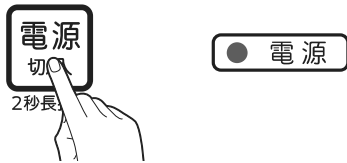
## 4 火力・温度調節キーを押し、温度を設定する

- ・ 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更されます。

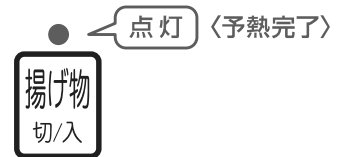


## 2 電源スイッチを(2秒以上)押す

- ・ 電源ランプが点灯します。

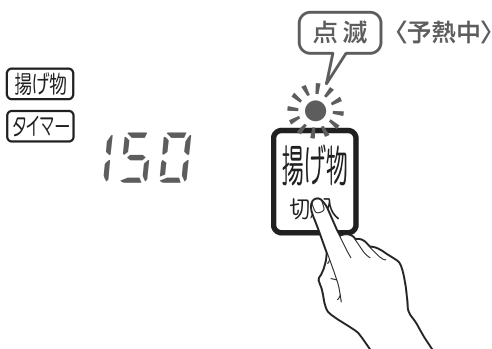


- ・ 設定温度に達すると、揚げ物ランプが点滅をやめ、点灯します。



## 3 揚げ物キーを押す

- ・ 揚げ物ランプが点滅します。
- ・ 揚げ物温度・タイマー表示部が150℃を表示し、予熱が始まります。



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



## 5 調理が終わったら揚げ物キーを押す

- ・ 揚げ物キーを押して、揚げ物を停止します。



- ※ 揚げ物調理は1,500Wを使用します。グリル使用中に片方のヒーターで揚げ物調理をすると、もう片方のヒーターは使えません。
- ※ 揚げ物調理中に何も操作をしないと、45分で加熱が終了します。

- 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。
- 電源を入れたまま何も操作をしないと、5分で自動的に電源が切れます。
- 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。



# 使いかた グリル調理

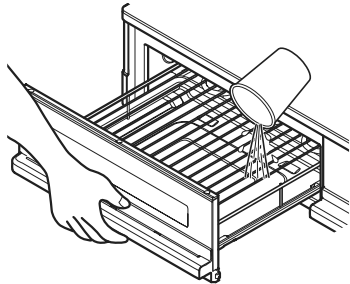
グリル調理の際は、以下のことをお守りください。やけど・発煙・発火の原因になります。

## ⚠ 注意

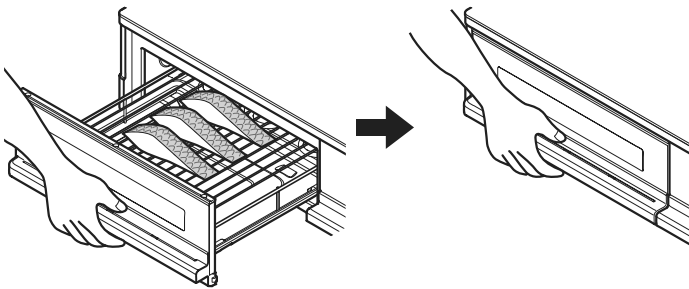
- 調理物は必ず焼き網にのせて調理してください。
- 使用中、使用後しばらくは、グリル・受け皿・焼き網・排気口に触れないでください。
- 受け皿に水以外のもの（アルミホイル・クッキングペーパー・グリル石など）を入れて使用しないでください。
- 調理後は、発煙や発火を防ぐために、調理くずや油分を取り除いてください。(P22参照)
- 調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源を切り、炎が消えるまでグリル扉を開けないでください。空気が流れ込み、炎が大きくなります。また、グリル扉に水をかけないでください。扉のガラスが割れることがあります。

- グリルを始めてお使いになるときは、煙やにおいが出る場合があります。
- ヒーターに調理物や油脂が落ちると、炎や煙が出る場合があります。

## 1 受け皿に水を300cc入れる



## 2 調理物を焼き網の中央にのせ、グリル扉を奥まで確実に閉める



## 3 電源スイッチを(2秒以上)押す

- ・ 電源ランプが点灯します。



## 4 焼きかげんキーを押し火力を調節する

- 強
- 中
- 弱



- ・ 焼きかげんで選んだ火力表示が点灯し、グリルランプが点滅します。
- ※ 一定時間何も操作をしないと、グリル調理は取り消されます。
- ※ 焼き加減は、調理開始後でも変更できます。
- ※ タイマーを使用する場合は、この後グリルキーを押す前に、または調理を開始してからタイマーを設定してください。(次ページ)

## 5 グリルキーを押して加熱を開始する



- ・ グリルランプが点滅から点灯に変わります。
- ※ 左右ヒーターの合計が2,100Wを超えて使用しているときは、グリルは使えません。特に、両方のヒーターを使用中で、片方が揚げ物調理中の場合はグリルは使えません。

## 6 調理が終わったら、グリルキーを押して加熱を終了する



## ■タイマーを使用するときは

焼きかげんを選んだ後グリルキーを押す前に、または調理開始後、タイマー設定キーを押して、調理時間を設定してください。

タイマー設定キーを押すと、1が表示されます。さらにタイマー設定キーを押すと、1分単位で30分まで設定できます。



- 設定中に一定時間何も操作をしないと、タイマーは取り消されます。
- タイマー調理開始後でもタイマー設定は変更できます。

## ■タイマー調理を停止するには

グリルキーを押して加熱を終了してください。



※タイマー設定だけを取り消すことはできません。タイマーを取り消してさらに調理を続ける場合は、再度焼きかげんを選んでから調理をやり直してください。

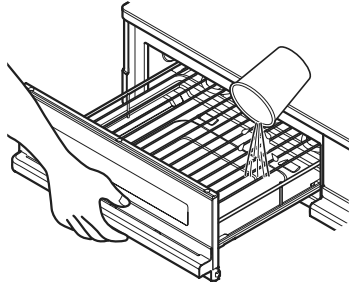
### グリル調理のコツ

- 魚を焼く場合は、尾・ひれに塩(化粧塩)をつけたり、アルミホイルをかぶせると、焦げたり形がくずれたりするのを防げます。
- 身の厚いものは、切れ目を入れて焼くと、火の通りが良くなります。
- 直接ヒーターに触れるような食材は、切ってから焼いてください。
- 調理物はできるだけ大きさをそろえてください。
- 焼くと反るもの(イカ・アナゴなど)は、切れ目を入れたり串を通して、直接ヒーターに触れないようにしてください。
- 強火にして予熱をし、焼き網に油を塗ってから、弱火で焼くと仕上がりがよくなります。
- 食材の量や形状、温度などによって仕上がりは異なります。お好みに合わせて焼き時間と焼きかげんを調整してください。

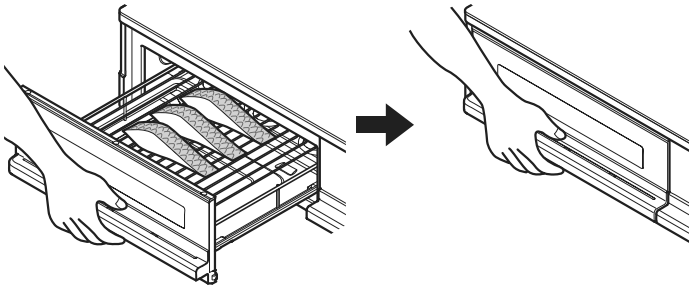
# 使いかた メニュー調理

グリルにはいくつか自動調理のメニューを用意してあります。メニュー調理では、コースに合わせて火加減や時間を設定して焼き上げます。

## 1 受け皿に水を300cc入れる

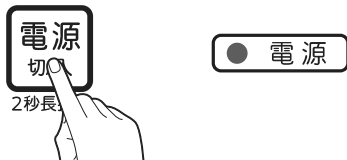


## 2 調理物を焼き網の中央にのせ、グリル扉を奥まで確実に閉める



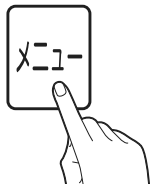
## 3 電源スイッチを(2秒以上)押す

- ・電源ランプが点灯します。



## 4 メニューキーでメニューを選択する

- 生・姿焼き
- 切身/干物
- つけ焼き



- ・焼きかげんランプとグリルランプが点滅します。
- ※一定時間何も操作をしないと、グリル調理は取り消されます。

## 5 必要なときは、焼きかげんキーで焼きかげんを選択する

- 強
- 中
- 弱



- ・選んだランプが点灯に変わります。

## 6 グリルキーを押して調理を開始する

- ・グリルランプが点滅から点灯に変わります。
- ※タイマー表示部に残り時間が表示されます。メニュー調理のときは、タイマーは変更できません。



- ※調理が終了すると、自動で加熱が停止します。

## メニュー調理を取り消すには

グリルキーを2度押してメニュー調理を取り消してください。  
または、電源スイッチを押して電源を切ってください。

- ※グリルキーを押すと調理が開始されてしまいます。メニュー調理を取り消すには、必ずグリルキーを2度押してください。

# チャイルドロックについて

IHクッキングヒーターから離れるときは、お子様のいたずら事故などを防ぐために、チャイルドロックをかけることができます。

## ■チャイルドロックのかけかた

電源を入れ、調理していないときに、チャイルドロックキーを3秒間押す

- ・チャイルドロックランプが点灯します。

- チャイルドロックをかけると、電源スイッチ以外は操作できません。調理をするときには、チャイルドロックを解除してください。
- 調理中はチャイルドロックをかけることはできません。



## ■チャイルドロックを解除するには

電源を入れ、チャイルドロックキーを3秒間押す

- ・チャイルドロックランプが消灯します。



# 音声ガイドについて (IHC-SG221Vのみ)

## 〔音声ガイドの例〕

調理中に音声ガイドで操作内容や設定温度をお知らせします。

- 電源を入れたとき／切ったとき
- タイマー設定
- 加熱・揚げ物・グリル調理のとき

安全機能が働いたときに、考えられる原因と対策を音声でお知らせします。

- 安全のため調理を停止したり電源を切ったとき
- 左右ヒーターでなべが検知できない、または使用できないなべのときなど

## ■音声ガイドのオン/オフ、音量調節

音声ガイドキーを押して切り替えます。

→ 音量 (大) → 音量 (小) → 音声ガイドなし



# お手入れ

## ⚠️ 注意

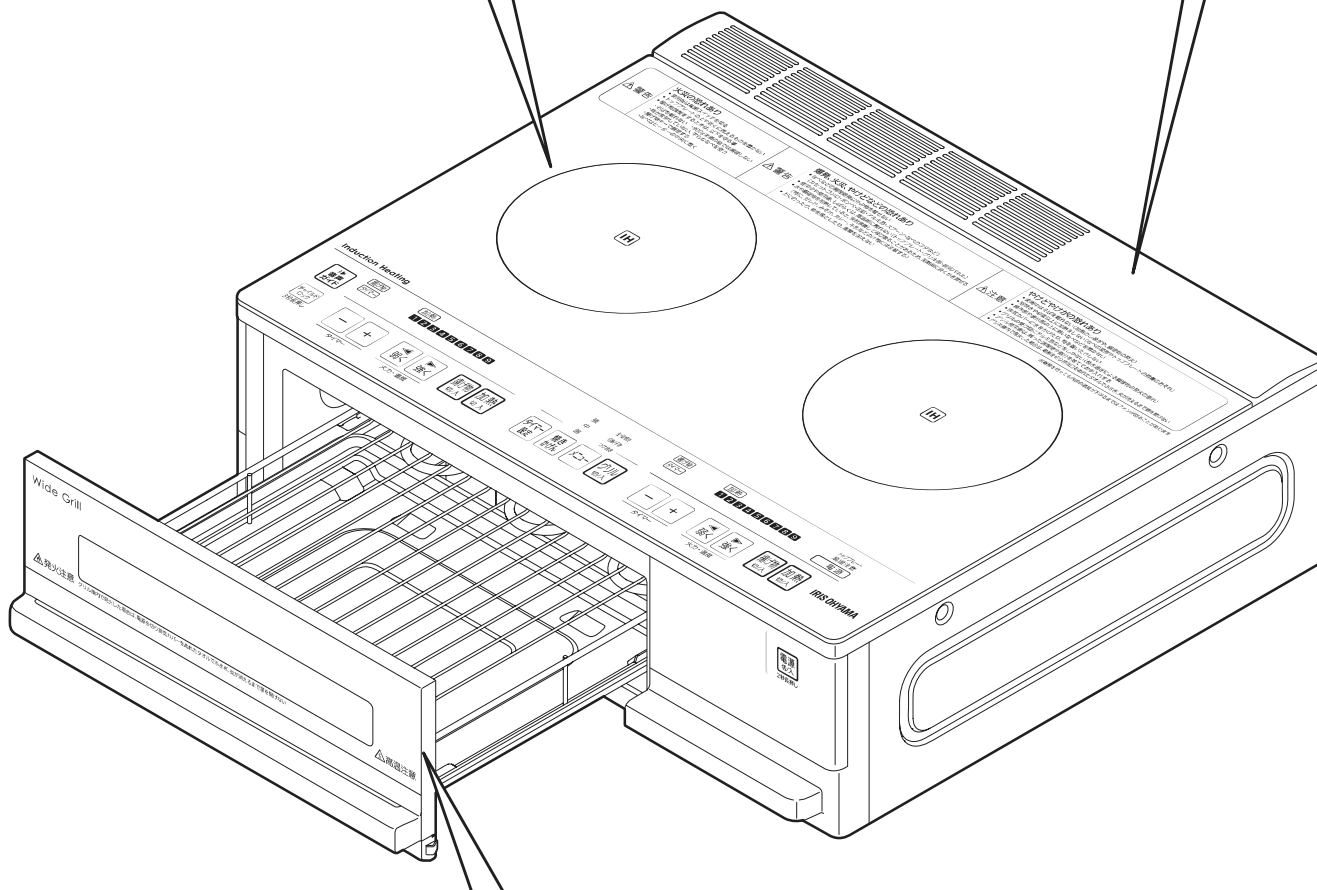
- お手入れは、必ず電源を切って、本体が冷えてから行ってください。
- シンナー、ベンジン、酸性・アルカリ性の強い洗剤、漂白剤、住宅用合成洗剤などは使用しないでください。
- トッププレート以外に、みがき粉やたわしを使用しないでください。
- 水洗いはしないでください。
- ご使用のたびにお手入れをしてください。汚れたまま使用すると、変形やこびり付きの原因になります。

### ■ 本体・トッププレート・グリル庫内

- 軽い汚れは絞ったふきんでふき取ります。
- 油汚れは、薄めた台所用中性洗剤をふきんにしみ込ませてふき取ります。
- トッププレートの取れにくい汚れは、液体タイプのみがき粉をつけ、丸めたラップでこすり取ります。

### ■ 排気カバー

- 中性洗剤で浸け置き洗いしてください。
- 変形させないように注意してください。
- 目詰まりしたまま使用しないでください。



### ■ グリル(扉・受け皿・焼き網)

- 扉を受け皿から取り外して、扉・受け皿・焼き網を洗剤で浸け置き洗いしてください。
  - 油汚れは、薄めた台所用中性洗剤とスポンジを使って洗ってください。
  - グリル庫内に落ちた食品カスなどは、グリル庫内が冷えてから手袋などをして取り除いてください。手が届かない部分は、割り箸に布を巻くなどしてふき取ってください。
- ※ グリル庫内の金属や突起などでケガをしないようご注意ください。

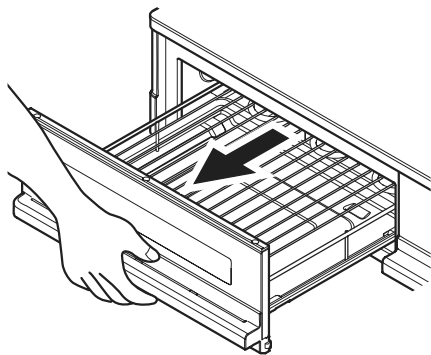


# グリル扉の取り付け・取り外し

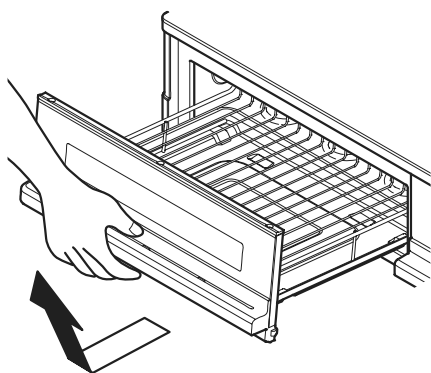
扉の取り付け・取り外しはグリルが冷めているときに行ってください。

## ■取り外しかた

**1** グリル扉を止まるまで引き出す

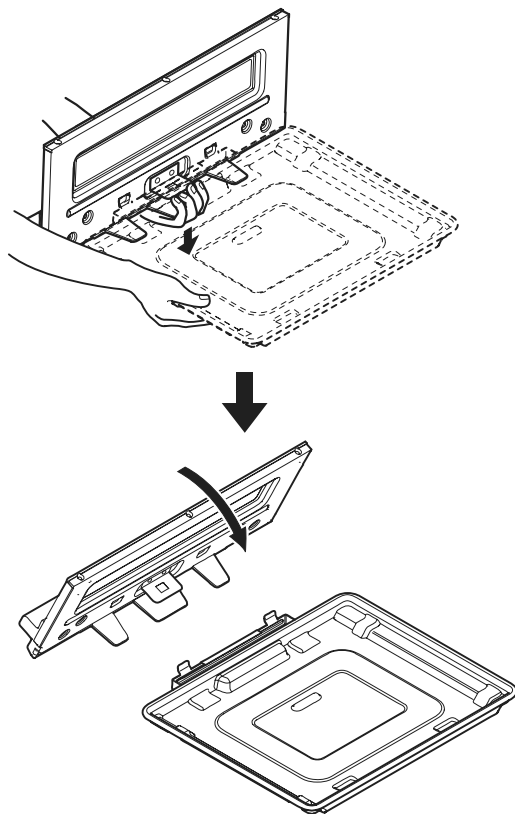


**2** グリル取っ手を持ち、斜め上に引き上げて受け皿ごと取り出す



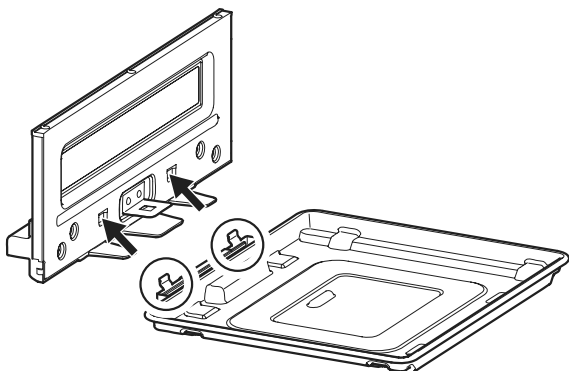
●受け皿内の水や油をこぼさないようにご注意ください。

**3** 焼き網を取り外し、受け皿下の扉固定バネを押さえながら、扉をグリル側に倒して取り外す

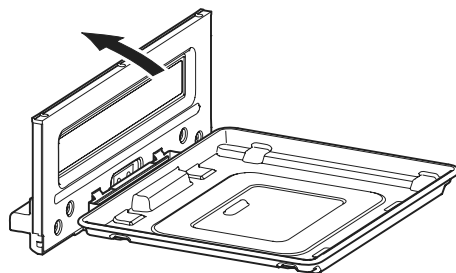


## ■取り付けかた

**1** 受け皿前方のツメ(2カ所)をグリル扉のツメ穴に差し込む



**2** カチッと音がしてはまるまで、扉を前方に倒す



**3** グリルを庫内に差し込み、きっちりハマることを確認する

・最後に焼き網をのせてください。

# 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、下記の点を確認してください。

状態	考えられる理由	処置
キー操作しても動作しない	● 電源プラグが外れている	● プラグを確実に差し込んでください。
	● チャイルドロックがかかっている	● チャイルドロックキーを3秒間押し、チャイルドロックを解除してください。
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	● 左右ヒーターで揚げ物キーを使って調理している ● グリルでメニュー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。 ● メニュー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「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。
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。
グリルのヒーターがついたり消えたりする	● 自動的に温度調節している	● 異常ではありません。そのままご使用ください。

状態	考えられる理由	処置
ヒーターの火力が上がらない ヒーターが使えない	● 左右ヒーターを同時に使用している	● 左右ヒーターを同時に使用する場合は、定格電力を超えないよう火力を調整します。
	● グリルを使用している	● グリルの使用中は、定格電力を超えないように、グリルを優先して、左右ヒーターの火力を調整します。
	● 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。
グリルが使えない	● 左右ヒーターの消費電力の合計が2,100Wを超えている	● 左右ヒーター使用時に、グリルを使用すると定格電力を超えるとときは、グリルが使えません。左右ヒーターの火力を下げてみてください。
グリルが使えない エラー表示 (E9)	● 受け皿に水を入れていない	● 受け皿に水を入れ（300cc）、いったん電源を切って、数分後に電源を入れ、エラー表示が消えていることを確認してから調理してください。
グリルが停止した エラー表示 (E8)	● グリル内部が高温になっている	● グリル内部が高温になり、発火のおそれがあるため、加熱とファンを停止しました。グリル扉は開けずに、庫内が冷めるまで少しお待ちください。（扉を開けると、空気が供給されて発火するおそれがあります。）
グリル扉から煙がもれる	● 扉が奥まできちり閉まってない	● 扉を奥まできちり閉めてください。
	● グリル調理を途中で止めたり、停電したりすると、扉から煙がもれることがある	● 異常ではありません。
排気口から煙が出る	● 調理物の油が直接ヒーターの上に落ちると煙が発生する	● 異常ではありません。そのままお使いください。
	● 前回の調理のときに付着した油などから発煙する場合がある	● 調理後は毎回お手入れしてください。
魚がうまく焼けない (生焼け・焦げる)	● メニュー調理の終了前に取り出している	● メニュー調理では、調理終了時にうまく焼けるように設定されています。終了するまでお待ちください。
	● メニュー調理を途中で止めて、再びメニューで調理している	● 途中で焼いたものを再度調理するときは、手動で調理してください。

# 仕様

品番	IHC-SG221V/IHC-SG221	
電源	単相200V(50/60Hz共用)	
消費電力	4,000W	
製品寸法	幅590×奥行524×高さ180mm	
質量	16.8kg	
グリル庫内寸法	幅350×奥行317×高さ104mm	
電源コード	長さ0.7m 2.0mm <sup>2</sup> 3芯キャブタイヤケーブル	
電源プラグ	2極 接地極付 250V 20A	
ヒーター	左	IHヒーター 2,500W
	右	IHヒーター 2,500W
	グリル	シーズヒーター 上ヒーター:800W、下ヒーター:1,100W
火力調節	左ヒーター	9段階 100W相当(900W間欠動作) ~ 2,500W
	右ヒーター	9段階 100W相当(900W間欠動作) ~ 2,500W
タイマー	左/右ヒーター	1分~9時間50分(火力1~5)、1分~1時間(火力6~9)
	グリル	1分~30分

※商品の仕様は予告なく変更することがあります。

複数のヒーターを使用している場合、消費電力が定格を超えないように調整します。(P7 参照)

# 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。

# 消耗品

消耗品については、お買い上げの販売店かアイリスコールへお問い合わせください。

- IHC-SG221V/SG221用グリル受け皿
- IHC-SG221V/SG221用焼き網

※ 使用頻度や調理の内容によって交換時期は変わりますので、汚れなどの付き具合によってご判断ください。

# IHクッキングヒーター(据置タイプ) IHC-SG22 IV/IHC-SG22 I

## 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 ※		保証期間	
年 月 日		お買い上げ日より:1年間 ただし消耗品は除く	
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。
  - ご使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
  - お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
  - 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
  - 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
  - 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
  - 本書の提示がない場合
  - 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。

**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**