

## 卓上IH調理器

BIM-IHC01

## 取扱説明書

保証書付



### も く じ

使用上の注意	・P1~4
各部の名称・操作部について	・P5
IH調理器について	・P6
使える鍋・使えない鍋	・P6~7
使用方法	・P8~11
お手入れについて	・P12
故障かな？と思ったら	・P13
こんな表示が出たら	・P14
仕様	・P14
アフターサービスについて	・P15
保証書	裏表紙

この度は本製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。  
ご使用前にこの取扱説明書を最後までよくお読みになり、内容に従って正しくお使いください。また、お読みになった後も本書を大切に保管してください。

●仕様などは改善・改良のため、予告なく変更することがあります。

# 使用上の注意

正しく安全にご使用いただくために必ずお読みください。

■表示内容を見逃して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

## 表示の説明



**警告**

この表示を見逃して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。



**注意**

この表示を見逃して、誤った取扱いをすると、人が損害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示しています。

## 図記号の説明



**禁止**

⊘は、禁止（してはいけないこと）を示します。具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



**指示**

●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



**注意**

△は、注意を示します。具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

## 警告

### 電源コード・電源プラグ・器具用プラグについて

専用電源コード以外は使わない  
また、専用電源コードは他の機器では使わない  
●故障や発火の原因になります。

電源プラグや電源コード、器具用プラグを交換したり、傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重いものを載せたり、きつく束ねたりしない  
●火災や感電の原因になります。  
●電源コードが傷んだり破損したりしたときは直ちに使用を中止し、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

電源プラグ・器具用プラグは根元まで確実に差し込み、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない  
●火災や感電の原因になります。

ぬれた手で電源プラグ・器具用プラグを抜き差ししない  
●感電やケガの原因になります。

分岐コンセントの使用やタコ足配線はしない  
●タコ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の恐れがあります。

電源プラグは交流電圧100V、定格15Aのコンセントを単独で使用する  
●交流電圧100V、定格15A以外の電源を使用すると、火災・感電の原因になります。

電源プラグ先端や器具用プラグの穴にピンやゴミを付着させない  
●感電や異常動作してケガの原因になります。

乳幼児が電源プラグや器具用プラグをなめない様、手の届くところに置かない  
●けがや感電の原因になります。



**禁止**

## ⚠ 警告



禁止

電源プラグ・器具用プラグのほこりなどは定期的に取り除く

- 湿気などで絶縁不良になり、火災の原因になります。

使用しないときは電源プラグを抜く

- 絶縁劣化による感電や漏電火災、ケガの原因になります。

お手入れの際は、電源プラグ・器具用プラグを抜き、必ず本体が冷めてからおこなう

- 感電ややけどの原因になります。  
(使用直後は本体が熱くなっています)

電源プラグ・器具用プラグを抜くときは、コードを持たずプラグをもって抜く

- 感電やショートによる火災の原因になります。

使用中、電源コードや電源プラグ・器具用プラグが異常に熱くなった場合や、本体から煙や異常なおいが出るようなときは、直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店にお問い合わせください

- 傷んだプラグやコードは絶対に交換・分解・改造をしないでください。

## 使用について

表面にひびが入った場合、感電の危険を避けるため、機器の電源を切る

ナイフ・フォーク・スプーン・蓋などの金属物は熱くなるため、プレート表面におかない

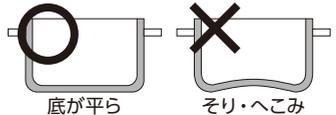
外部タイマーまたは分離した遠隔操作システムと共に使用しない



禁止

揚げ物調理の際は、900g(1.0L)未満の油では調理しない  
底に凸凹・そりのある鍋は使わない

- 油温が上がりすぎてやけどや火災の原因になります。



底が平ら

そり・へこみ

ペースメーカーなど医用電気機器を体内に装着されている方は、医師と相談してください  
本商品の動作がペースメーカーなどに影響を与えることがあります

修理技術者以外は、絶対に分解・修理・改造をおこなわない

- 発火や異常動作してケガや火災の原因になります。



指示

取り扱いに不慣れな方やお子様だけで使用させない。幼児の手の届くところで使用しない

- やけど・ケガ・感電の原因になります。

すき間にピンや針金などの金属物や異物を入れない

- 異常動作して、ケガや感電の原因になります。

本体を水に浸けたり、水をかけたりしない

- 感電やショートによる火災の原因になります。

## ⚠ 注意

### 空だきをしない

- 過熱・異常動作によるやけどやケガの原因になります。

### 吸気口・排気口をふさがない

- じゅうたんやテーブルクロスなどの上で使って吸気口・排気口をふさぐと、本体内部の温度が上がり、火災の原因になります。

### 使用中や使用後しばらくは本体の高温部(トッププレート)を触らない

- やけどの恐れがあります。

### 缶詰・金属の缶・金属製品・レトルトパック・アルミホイル・アルミホイルを貼った容器や袋・湯たんぽなどを置かない

#### 調理以外の目的で本製品を使用しない

- 破裂、発熱して、ケガ・やけどをすることがあります。
- 発煙や発火し、火災の原因になります。

### 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。

### 揚げ物調理中はそばを離れない

- 油が少ない場合など、油温が上がらずに発火することがあります。

### 鍋の下に紙・アルミホイル・汚れ防止シートなどを敷かない

- 火災の原因になります。
- 鍋の温度を正しく検知できない場合があります。

### 本体に鍋をのせたまま持ち運ばない

- 鍋がすべり落ちて、やけどの原因になります。

### 他の器具(ガスコンロ)などであらかじめ加熱した油を使わない

- 温度制御装置が動かず、異常加熱し火災の原因になります。

### 直射日光のあたるところ、水がかかる恐れのあるところ、火気のそばや高温になる場所で使用しない

- 感電・火災・故障・変形・変色の原因になります。

### 不安定なところでは使わない

- 本体が傾いていると、鍋がすべり落ち、やけどやケガの原因になります。

### 壁や家具の近くで使わない

- 蒸気や熱で家具を傷め、変色・変形の原因になります。

### ラジオやテレビに近づけない

- ラジオやテレビにノイズが入る場合があります。

### 屋外で使用しない

- 屋内だけで使用してください。

### 油煙が多く出たら電源を切る

- 油が高温になっているため、続けて加熱すると発火し火災の原因になります。

### 揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する

やけどの原因になります。

※油の飛び散りは、材料の下ごしらえなどで少なくできます。

- 鍋の内側に水滴がついたまま油を入れないでください。

- 調理中は顔を近づけないでください。

- 油が適温にならないうちに材料を入れないでください。油温が上がってくると、油が飛び散って危険です。



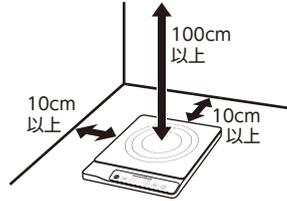
禁止



指示

## お願い

本体の上方や周囲に可燃性の壁や棚があるときは十分に離れたところで使用してください。



ガスレンジやストーブ、電子レンジの上ののせて使用しないでください。

磁力線が出ているため、磁気に弱いものなどを近づけないでください。

- ラジオ・テレビ・パソコン・補聴器など(雑音の入る恐れがあります。)
- キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど(記憶が消える恐れがあります。)

据え置きタイプやビルトインタイプのIH調理器の近くで本商品を使用しないでください。またIH調理器・炊飯器・カセットコンロ・電気コンロなどを重ねて使用しないでください。

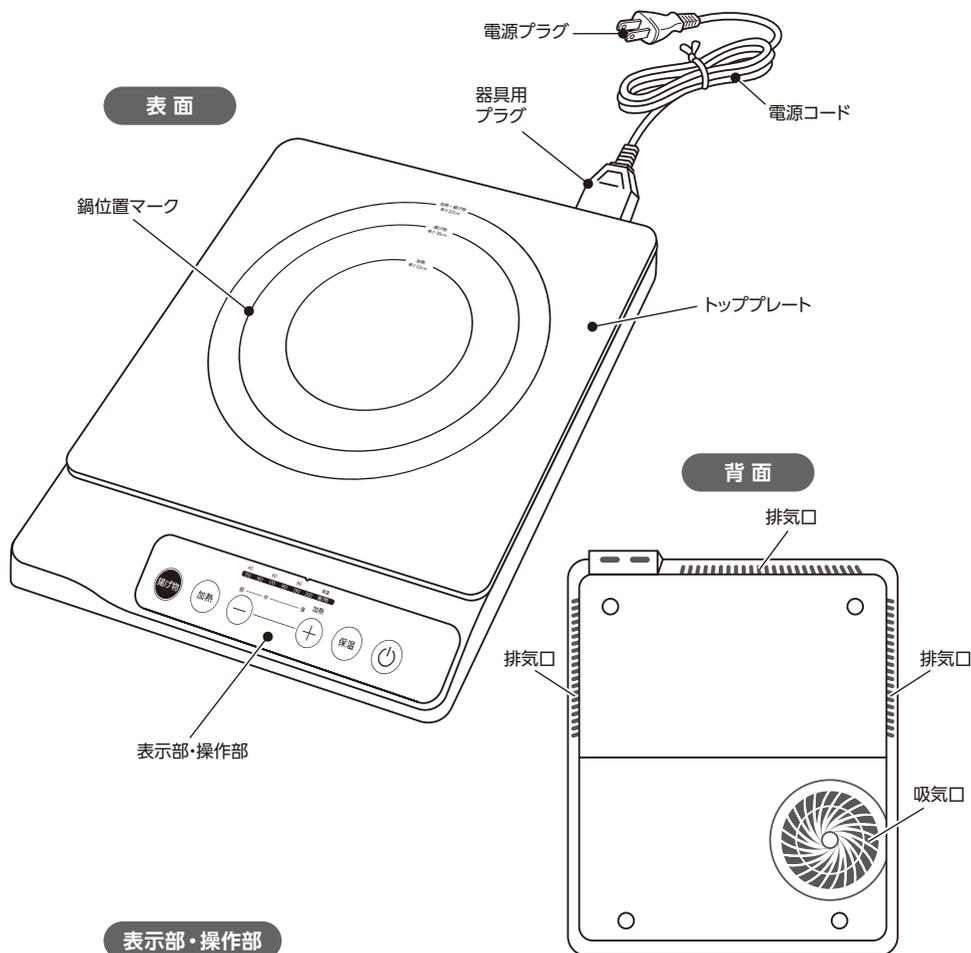
- 誤動作や故障の原因となります。

本商品は家庭用です。業務用として使用しないでください。業務用として使用した場合は著しく寿命が縮まります。

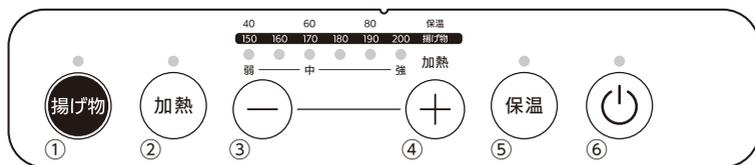
## 安全機能

電源切り忘れ防止機能	切り忘れて運転を続けても、運転開始から約120分(保温180分)が過ぎた場合に自動的に運転が停止します。
鍋なし検知機能	鍋をはずすと加熱をやめ、電子音でお知らせし、約1分後に運転が停止します。
小物検知機能	ナイフ・フォークなどの小物の場合は加熱をやめ、電子音でお知らせし、約1分後に運転が停止します。
空だき防止機能 異常温度上昇防止機能	鍋底の温度が異常に上がりすぎたとき、電子音が鳴り、すぐに運転が停止します。
鍋検知センサー機能	使える鍋、使えない鍋を自動検知します。 (使えない鍋は、加熱をやめ電子音でお知らせし、約1分後に運転が停止します。)

# 各部の名称



## 表示部・操作部



①揚げ物ボタン  
「揚げ物」を選択します

②加熱ボタン  
「加熱」を選択します

③ - (下げる)ボタン  
火力・温度を下げます

④ + (上げる)ボタン  
火力・温度を上げます

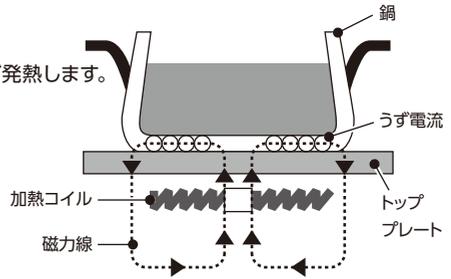
⑤保温ボタン  
「保温」を選択します

⑥電源ボタン  
電源を入 切します

# IH調理器について

## IH調理器の加熱の仕組み

加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに使用できる鍋をのせると、鍋にうず電流が発生し鍋自体が発熱します。



### 警告

液体を加熱するときには、突如沸騰する「突沸現象」が起こる場合があります。味噌汁やカレー、牛乳などの液体を温めるときは、火力を弱めにしてときどきかき混ぜながら温めてください。液体が飛び散り、やけど・ケガの恐れがあります。

## 使える鍋

### 加熱調理のとき

材質	●鉄 	●IH対応アルミ鍋 ※鍋底に金属板がついているもの 	●鉄鋳物 	●鉄ホーロー 
	●ステンレス (18-0) (18-8) (15-10)  ※底の厚さが0.7mmを超えると火力が弱まります。形状によっては使えない場合もあります	●ステンレス製やかん 	●IH用土鍋 	

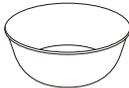
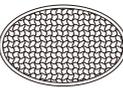
底形状	●底が平ら 	●2mm以下のそり 	大きさ	●焼き物などで使用するフライパンは底が平らなものを使用してください。
				●底径12cm以上 

### 揚げ物調理のとき

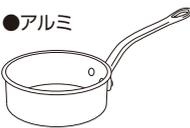
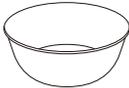
材質	●鉄 	●鉄鋳物 	●鉄ホーロー 	深さ	●鍋の深さは8cm以上の物を使用してください。 
	●底が平ら 	●底の厚さ1mm以上 	●底径18cm以上 		●底径22cm以下 

## 使えない鍋

### 加熱調理のとき

材質	●耐熱ガラス	●普通の土鍋 ●陶磁器	●銅	●アルミ	●ステンレス製ボール	
						
※調理器具（鍋、フライパン、やかん）以外は使用できません。						
底形状	●底が丸い	●2mmを超える脚がある	●2mmを超えるそりがある	大きさ	●底径12cm未滿	●底径22cmを超える鍋
						
その他	●魚焼き網	●網	※底に2mmを超えるそりがあっても、形状によっては使えるとセンサーが判断する鍋がありますが、温度センサーが正しく働かなくなるので使用しないでください。 ※鍋検知センサー機能で鍋を見分ける時はP4の「安全機能」をお読みください。			
						

### 揚げ物調理のとき

材質	●耐熱ガラス	●普通の土鍋 ●陶磁器	●銅	深さ	●鍋の深さ8cm未滿の物は使わないでください。	
						
底形状	●アルミ	●ステンレス製ボール	●ステンレス鍋	※油の温度が設定温度より高くなり危険です。		
						
底形状	●底が丸い	●脚がついている	●そり・へこみがある	大きさ	●底径18cm未滿	●底径22cmを超える鍋
						

#### ⚠ ステンレス鍋の注意

ステンレス鍋には使えない鍋もあります。使用前にP4の安全機能の「鍋検知センサー機能」を読んで、鍋の確認をしてください。ステンレス鍋(18-0、18-8、18-10)は、「使える鍋」として見分けますが、揚げ物の場合は使用しないでください。

#### ⚠ IH対応アルミホイル製容器の注意

- 大きさや鍋底の厚さなどによっては使えないものもあります。
- 火力は「中」以下で、長時間の加熱は避けてください。
- 調理中はそばを離れないでください。アルミ容器が磁力で浮いたり動く場合があります。

# 使用方法

## 加熱調理

本製品は使用状況に応じて、吸気口のファンの回転数が変化します。  
※ファンは本体の内部を冷却するためのものです。

### ⚠️ 注意

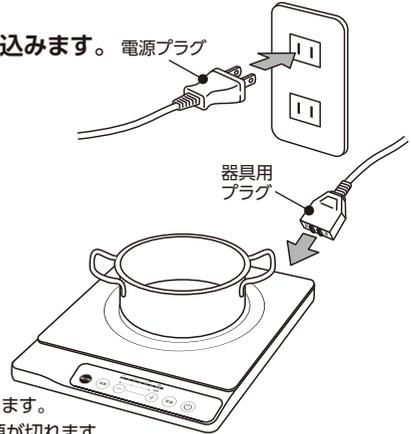
使用前に、電源プラグにほこりや異物がついていないことを確認してください。  
※本体の上や周囲に壁や棚がある場合には十分に離して使用してください。  
※紙・アルミホイル・汚れ防止シートなどを敷かないでください。

### 🚫 禁止

- 加熱モードでの揚げ物は、火災の原因になるので絶対にしないでください。
- 調理中はそばを離れないでください。

## 1. 器具用プラグを本体に、電源プラグをコンセントに差し込みます。電源プラグ 鍋に水などを入れプレートの中央にのせます。

※底径22cmより大きい鍋、12cmより小さい鍋は使えません。



## 2. 「電源」ボタンを押します。

## 3. 「加熱」ボタンを押します。

「電源」「加熱」「温度表示」ランプが点灯し、加熱が始まります。  
※鍋をのせていなかったり、使えない鍋をのせた状態では電子音が鳴ります。  
※「電源」ボタンを押した後、10秒以内に「加熱」ボタンを押さないと電源が切れます。

## 4. 「+」「-」ボタンで火力を調節しながら調理します。

調理のポイント(P.11)を参照してください。  
調理中も火力を変更できます。

## 5. 調理終了後「電源」ボタンを押します。

※最大10分間(通常は5分以内)ファンが回転する場合があります。  
※加熱時間:最大2時間(使用時間を超えると自動的に電源が切れます。)

## 6. ファンが停止してから必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

電源コードを接続しているとわずかですが電力を消費します。

### ⚠️ 注意

やけどの恐れあり  
使用後しばらくは、鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため、触れるとやけどをする恐れがあります。

# 使用方法

## 揚げ物調理

本製品は使用状況に応じて、吸気口のファンの回転数が変化します。  
※ファンは本体の内部を冷却するためのものです。

### ⚠注意

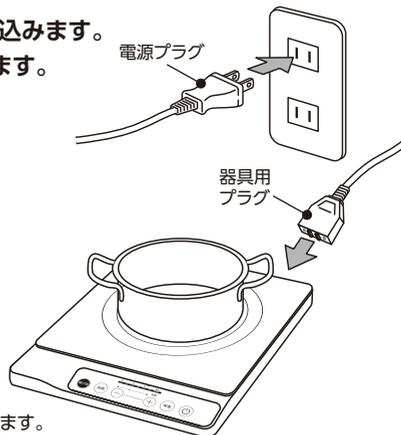
使用前に、電源プラグにほこりや異物がついていないことを確認してください。  
※本体の上や周囲に壁や棚がある場合には十分に離して使用してください。  
※紙・アルミホイル・汚れ防止シートなどを敷かないでください。  
※不適切な鍋を使うと、急激に油の温度が上がり、発火することがあります。

### 🚫 禁止

- 加熱モードでの揚げ物は、火災の原因になるので絶対にしないでください。
- 調理中はそばを離れないでください。

1. 器具用プラグを本体に、電源プラグをコンセントに差し込みます。  
鍋に油を900g(1.0L) 以上入れプレート中央にのせます。

※油は必ず900g(1.0L) 以上入れてください。  
量が少ないと温度が上がりすぎ、発火する恐れがあります。  
※底径22cmより大きい鍋、18cmより小さい鍋は使えません。  
※鍋の深さは8cm以上の物を使用してください。



2. 「電源」ボタンを押します。

3. 「揚げ物」ボタンを押します。

「電源」「揚げ物」「温度表示」ランプが点灯し、加熱が始まります。  
※鍋をのせていなかったり、使えない鍋をのせた状態では電子音が鳴ります。  
※電源ボタンを押した後、10秒以内に「揚げ物」ボタンを押さないと電源が切れます。

4. 「+」「-」ボタンで温度を調節しながら調理します。

設定温度は目安です。使用状況(鍋の種類や材質)によって異なります。

5. 調理終了後「電源」ボタンを押します。

※最大10分間(通常は5分以内)ファンが回転する場合があります。  
※加熱時間:最大2時間(使用時間を超えると自動的に電源が切れます。)

6. ファンが停止してから必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

電源コードを接続しているとわずかですが電力を消費します。

### ⚠注意

やけどの恐れあり  
使用後しばらくは、鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため、触れるとやけどをする恐れがあります。

### 保温

1. 「電源」ボタンを押します。

---

2. 「保温」ボタンを押します。

「電源」「保温」ランプが点灯し、保温が始まります。

※「電源」ボタンを押した後、10秒以内に「保温」ボタンを押さないと電源が切れます。

---

3. 「+」「-」ボタンで保温温度(40/60/80℃)を調節します。

※設定温度は目安です。鍋の種類や量により温度が変わる場合があります。

---

4. 使用後「電源」ボタンを押して電源を切ります。

※電源を切っても内部の温度が高いときは、ファンが回ります。

※保温時間:最大3時間(使用時間を超えると自動的に電源が切れます。)

---

5. ファンが停止してから必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

電源コードを接続しているとわずかですが電力を消費します。

# 使用方法

## メニュー例と火力調節の目安

⇔ 調理開始の火力目安

⇔ 火力調節の目安

### 加熱調理

※これは火力調節の目安です。

鍋の種類や材料の量によって、火力を調節してください。

	パネルの表示	弱 ——— 中 ——— 強						火力調節のポイント
	火力	約 230W	約 600W	約 800W	約 1000W	約 1200W	約 1400W	
メニュー		弱 ——— 中 ——— 強						
煮る	寄せなべ	⇔						火力を強に合わせ、沸騰したら煮え具合を見ながら火力を調節する。
	すき焼き	⇔						
	水炊き	⇔						
	うどんすき	⇔						
煮込む	煮豆	⇔						火力を強に合わせ、沸騰したら火力を弱める。
	カレー・シチュー	⇔				⇔		
	肉じゃが	⇔				⇔		
	ロールキャベツ	⇔				⇔		
	おでん	⇔						
蒸し	酒蒸し	⇔						火力を強に合わせ、沸騰したら火力を弱める。
	茶わん蒸し	⇔						
ゆでる	野菜	⇔						
焼く	ホットケーキ	⇔				⇔		火力を強に合わせて予熱してから焼き色を見ながら火力を調節する。 空だきなどのエラーが発生する場合は揚げ物モードの低い温度をためす。
	お好み焼き	⇔				⇔		
	ハンバーグ	⇔				⇔		
	クレープ	⇔				⇔		
	鉄板焼き	⇔						

### 揚げ物調理

※これは温度設定の目安です。

鍋の種類や量によって、温度を調節してください。

	パネルの表示	150	160	170	180	190	200	火力調節のポイント
	設定温度(℃)	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	
メニュー		低 ——— 高						
野菜の天ぷら		⇔						<ul style="list-style-type: none"> <li>●油の量は900g(1.0L)</li> <li>●材料にあった温度で揚げる。</li> <li>●油が適温になってから材料を入れる。</li> <li>●材料を一度にたくさん入れない。(油の表面積の1/3~2/3まで)</li> <li>●油をよくきる。</li> <li>●天かすをこまめにとる。</li> </ul>
魚介類の天ぷら						⇔		
フライ・鶏の唐揚げ		⇔						
コロッケ・冷凍食品						⇔		
ドーナツ		⇔						

## お手入れについて

必ず電源プラグを抜いて、トッププレートが完全に冷えたことを確認してください。  
使用のたびにお手入れを行ってください。汚れたまま使用すると、変色やこびり付きの原因になります。

### ⚠ 注意

ベンジン・シンナー・アルコールなどは使わない

- 変色の原因になります。

台所用中性洗剤を使用する場合は薄めて使う

- 変色や故障の原因になります。

金属たわしなどは使わない

- 製品の表面を傷つける恐れがあります。

使用後は必ずお手入れをする

- 水洗いはしないでください。

### 軽い汚れ

水を含ませ、よく絞ったふきんで拭き取ります。

### 油污れ

薄めた台所用中性洗剤をふきんにしみ込ませ、よく絞って拭き取ってください。  
※トッププレート以外は、磨き粉・たわしを使わないでください。(表面をキズつけます。)

### トッププレートの取れにくい汚れ

みがき粉などを少量付け、ナイロンたわしなどでこすり取ります。  
※金属たわしなどは傷をつける恐れがあるので使用しないでください。  
※ラップやアルミホイルを丸めてこすると、汚れが取れやすくなります。  
※鍋を焦げ付かせたりすると、トッププレートがひどく汚れることがあります。  
※トッププレートや鍋底に油污れがついたまま加熱すると、汚れがトッププレートに焼き付いて、  
取れにくくなりますので注意してください。

### 吸気口・排気口のほこり

1ヶ月に一度は、吸気口・排気口にたまったほこりを掃除機で吸い取ってください。  
ほこりが付いたまま使用すると、故障の原因になります。

## 故障かな?と思ったら

故障かな?と思ったら修理を依頼する前に下記の点をご確認ください。

- 使用中、鍋の種類によっては、金属音がする事もありますが、故障ではありません。鍋をかえておためしください。
- 使用中、ファンの運転音や本体内部からうなり音がしますが、使用上差し支えありません。

症 状	なおしかた
操作のボタンを押してもランプがつかない、電源が入らない。 電源が途中で切れる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源プラグ・器具用プラグが抜けていませんか。</li> <li>●器具用プラグはまっすぐに取りつけられていますか。 傾いていたり、器具用プラグの金具に異物(金属片・ホチキスの針など)が付着していませんか。</li> </ul> ※器具用プラグを確認する際には必ず電源プラグを抜いて確認してください。
ランプがついても加熱しない。 (ファンの音がしない)	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源プラグを抜いて、もう一度差し直してください。</li> </ul>
加熱ボタンを押していないのに トッププレートや底面があたたかい。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源プラグと器具用プラグが差し込まれたままになっていませんか。 →故障ではありません。差し込まれたままだとわずかですが電力を消費します。</li> </ul>
調理中に加熱が止まる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●120分(保温180分)以上加熱していませんか。 →故障ではありません。切り忘れ防止機能が働いたためです。 引き続き調理される時は、再度操作をし直してください。</li> </ul>
電子音が鳴っている。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋をのせていますか。</li> <li>●使えない鍋をのせていませんか。(P6-7参照)</li> <li>●鍋の位置が中央からズれていませんか。</li> <li>●スプーンなどの小物をのせていませんか。</li> <li>●火力が強すぎて空だきに近い状況になっていませんか。</li> </ul>
使っている途中で火力感がなくなった。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●本体内部の温度が異常に上がり、異常温度上昇防止機能が働いて温度をコントロールしています。</li> <li>●電源を切って5分以上経過後にもう一度ためしてください。 (P14 エラー表示参照)</li> </ul>
調理終了後、「電源」ボタンを押した後に ファンの運転音がきこえる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●本体内部の冷却のため「電源」ボタンを押してから最大10分間(通常は5分以内)ファンが回転する場合がありますが故障ではありません。</li> </ul>

上記の点検または処置をしても異常がなおらなかつたり、原因がわからないときは、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店へご相談ください。

## こんな表示が出たら

エラー表示について(☀: 点滅)(○: 消灯)

表示	異常の内容	考えられる原因	処置
	空だき	空だきなどでトッププレートの温度が上昇している。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源を切り、トッププレートが冷えてから使用してください。</li> <li>●うすい鍋やフライパン調理する場合は、低い温度で使ってください。</li> </ul>
	高温異常検知	空だきなどでトッププレートの温度が上昇している。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源を切り、トッププレートが冷えてから使用してください。</li> <li>●うすい鍋やフライパン調理する場合は、低い温度で使ってください。</li> </ul>
	内部回路温度上昇	内部の電子部品の温度が異常に上昇している。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源を切り、5分後にもう一度電源を入れ直してください。</li> <li>●吸気口や排気口にほこりがたまってないか確認してください。</li> <li>●排気口から壁面まで10cm以上離してください。</li> </ul>
	供給電圧が低すぎる	タコ足配線などで電圧が下がっている。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●AC100V 15Aのコンセントを単独で使ってください。</li> <li>●コードリールや延長コードを使わないでください。</li> </ul>
	供給電圧が高すぎる	発電機など、不安定な電源を使っている。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●発電機などの不安定な電源は使わないでください。</li> <li>●差し込みコンセントの場所を変えてためてください。</li> </ul>

上記の点検または処置をしても異常がなおらなかつたり、原因がわからないときは、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店へご相談ください。

## 仕 様

品 名	卓上IH調理器
本体サイズ	約290(W)×48(H)×350(D)mm
本体質量	約2.3kg(マグネットプラグ式電源コード含む)
本体色	ブラック
火力調節	6段階
電源コード	約1.8m
電 源	AC100V 50/60Hz
消費電力	1400W
付 属 品	マグネットプラグ式電源コード、取扱説明書

\*仕様および外観は改良のため予告なく変更する場合があります。  
\*本製品は日本でご使用いただくために設計・製造されたものです。

## アフターサービスについて

- ①本取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。取扱説明書をお読みになった後は販売店・お買い上げ日の記載がある保証書貼付用シートと共に大切に保管してください。通信販売などでお買い上げの場合は、アプリのお買い物履歴や販売店の購入明細、日付の入った代金引換の領収書などが販売店印の代わりとなりますので、大切に保管してください。
- ②保証期間中に故障して修理を依頼されるときは、お買い上げの販売店まで保証書を添えて商品をご持参ください。
- ③保証期間経過後の修理についても、お買い上げの販売店にご相談ください。  
修理によって、機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
- ④この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打切後6年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
- ⑤製品に異常がある場合には、お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは危険です。絶対にしないでください。
- ⑥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、またはお客様相談窓口にお問い合わせください。

## 保証書

商品名：卓上IH調理器		品番：BIM-IHC01	
お客様	お名前	お買い上げ日	年 月 日
	ご住所 〒	住所	
	電話番号	電話番号	
	保証期間／お買い上げ日より 本体1年間 消耗品及び付属品は除く		

### 持込修理

本書は、保証期間内に本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。  
お買い上げ日から上記期間中故障が発生した場合は、本書をご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

### 無料修理規定

- 1.取扱説明書に従った正常な使用状態で故障した場合は、無料修理いたします。
- 2.保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、商品と本書をご提示のうえ、お買い上げの販売店に依頼してください。
- 3.ご転居の場合、事前にお買い上げ販売店に、ご相談ください。
- 4.ご贈答品等で本書に記入してあるお買い上げ販売店に、修理依頼ができない場合は当社お客様相談窓口へご相談ください。
- 5.保証期間中でも、次の場合には有料修理になります。
  - (イ) 使用上の誤りや不当な修理、改造による故障及び損傷。
  - (ロ) お買い上げ後の取扱過誤、落下及び輸送上の故障又は損傷。
  - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障及び損傷。
  - (ニ) 接続する他の機器の異常により生じる故障及び損傷。
  - (ホ) 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷。
  - (ヘ) 樹脂表面（フッ素樹脂加工も含む）及びメッキや塗装の磨耗や打痕による損傷。
  - (ト) 保証書のご提出がない場合。
  - (チ) 保証書のご購入年月日、お客様名、販売店欄の記入または押印がない場合。
- 6.保証書は日本国内においてのみ有効です。 This warranty is valid only in Japan.
- 7.保証書の再発行はいたしませんので、大切に保管してください。

\*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。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または当社お客様相談窓口にお問い合わせください。

### 長年ご使用の製品の点検を！

ご使用の際  
このようなことは  
ありませんか？

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- 電源コードに深いキズや変型がある。
- コゲくさいにおいがする。
- その他の異常、故障がある。

ご使用  
中止

このような症状の時は、故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを必ず抜いて販売店にご相談ください。

【輸入元】

株式会社シー・ネット

〒540-0036 大阪市中央区船越町1-6-2 アスタビル4階

お客様ご相談窓口 お問い合わせ先 0570-040-888  
受付時間（土・日・年末年始除く）10:00～17:00  
ホームページ <https://www.cnet-coldtd.co.jp>