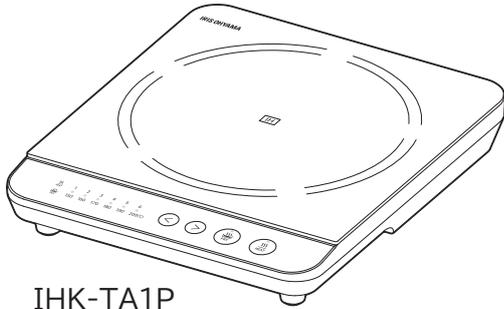


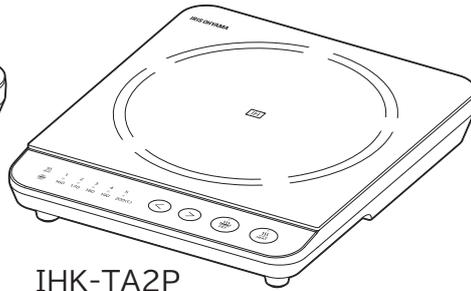
取扱説明書(WEB)

IHコンロ

型番:IHK-TA1P、IHK-TA2P [室内・家庭用]



IHK-TA1P



IHK-TA2P

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。

- 一般家庭用以外でご使用にならないでください。
無償保証の対象外になることがあります。
- 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。
- ご使用前に「[安全上の注意 P6](#)」を必ずお読みください。
- WEB マニュアルの使いかたは、「[WEB マニュアルの使いかた P2](#)」をご確認ください。
- 本取説内のイラストは、特に記載がないかぎり IHK-TA1P を使用しています。

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

WEB マニュアルの使いかた

ここでは「WEB マニュアル」の使いかたを案内します。

当サイトは下記のブラウザでの使用を推奨しています。

- ・Microsoft Edge ブラウザ(最新版)
- ・Google Chrome ブラウザ(最新版)

◆WEB マニュアルについて

■スマートフォン



■パソコン



① メニュー一覧/検索 切替ボタン(スマートフォンのみ)

☰ をタップするとメニュー一覧/検索画面が表示されます。

✕ を押すと元の画面に戻ります。

② 製品名、型番

お問い合わせ時には、製品名と型番をご連絡お願いいたします。

③ ページ内リンク

選択すると、ページ内の該当情報が表示されます。

④ 関連ページリンク

選択すると、WEB サイトや WEB マニュアル内の該当ページが表示されます。

⑤ メニュー

選択すると、メニュー一覧が表示されます。検索タブと切り替えて使用します。

⑥ メニューリスト

メニュー一覧を表示させます。

⑦ 検索タブ

選択すると、目的の情報を検索できるようになります。メニュータブと切り替えて使用します。

◆ 検索について

■ スマートフォン



■ パソコン



⑧ フリーワード検索

キーワードを入力することで、目的の情報を検索することができます。

⑨ 検索リスト

検索した結果が表示されます。選択すると、WEB マニュアル内の該当ページが表示されます。

- ・ デザインおよび仕様は予告なく変更することがあります。
- ・ Microsoft Edge は Microsoft Corporation の商標です。
- ・ Google Chrome は Google LLC の商標です。

もくじ

ご使用の前に	6
安全上の注意.....	6
使用上の注意.....	11
使えるなべ・使えないなべ.....	12
各部の名称.....	16
設置.....	19
使いかた	20
炒める・焼く・煮る・ゆでる.....	20
揚げ物.....	23
お手入れ	27
こんなときは	28
故障かな？と思ったら.....	28
エラー表示.....	31
その他の情報	32
廃棄について.....	32
仕様.....	33
保証とアフターサービス.....	34
保証規定.....	35
お問い合わせ.....	36

ご使用前に

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよくお読みいただき、正しくお使いください。

人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

→ [警告 P6](#)

→ [注意 P9](#)

図記号の意味

 注意を促す記号です。	 禁止を示す記号です。	 必ず行うことを示す記号です。
---	---	---



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

	<ul style="list-style-type: none">電源プラグのほこりは定期的に取り ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災・感電の原因になります。電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む ショートによる火災・感電の原因になります。電源は交流 100V、定格 15A 以上のコンセントを単独で使う 火災の原因になります。
 プラグを抜く	<ul style="list-style-type: none">お手入れや点検、移動の際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く 感電やけがの原因になります。 ただし、使用後 10 分は冷却のため、電源プラグを抜かないでください。使用後は、冷却が終わった後に電源を切り、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。
 ぬれ手禁止	<ul style="list-style-type: none">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。
	<ul style="list-style-type: none">電源コードを束ねて使用しない 過熱して火災・やけどの原因になります。電源コードは、必ずのばして使用してください。電源コードを傷付けない 傷付ける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものを載せる、挟み込むなどしないでください。 電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

	<ul style="list-style-type: none"> 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 ショートによる火災・感電の原因になります。電源コードが破損したときは、修理専用コール P36 (☎ 電話をかける)へお問い合わせください。 持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない 火災・感電の原因になります。
 分解禁止	<ul style="list-style-type: none"> 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、お買い上げの販売店または修理専用コール P36 (☎ 電話をかける)へお問い合わせください。
	<ul style="list-style-type: none"> 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・火災・感電のおそれがあります。 〔異常の例〕 <ul style="list-style-type: none"> - 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 - 触れるとピリピリ電気を感じる - トッププレートにひび割れができた ▶ 使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコール P36 (☎ 電話をかける)へお問い合わせください。
	<ul style="list-style-type: none"> 子どもなど取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、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。
	<ul style="list-style-type: none"> 排気口・吸気口・すき間に、ピンや針金などの異物を入れない 排気口・吸気口に指を入れない 火災・感電・けがの原因になります。
 水ぬれ禁止	<ul style="list-style-type: none"> 本体に水をかけたりしない 漏電やショートを起こし、火災・感電の原因になります。 水のかかるところや、火気の近くで使用しない 感電・ショートの原因になります。
	<ul style="list-style-type: none"> 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。
	<ul style="list-style-type: none"> トッププレートに、なべ以外のものは載せない <ul style="list-style-type: none"> - カセットコンロ、ボンベ、缶詰、湯たんぼ、電池など 誤って加熱すると、爆発の原因になります。 - レトルトパック、アルミ箔のなべ、内側にアルミ箔を貼った紙パック、アルミ箔など 破裂によるけが、過熱による火災・やけどの原因になります。 - 金属製スプーン、なべのふたなど 過熱による火災・やけどの原因になります。

	<ul style="list-style-type: none"> • なべの下には何も敷かない 火災の原因になります。
	<ul style="list-style-type: none"> • IH 調理器同士を重ねて使用しない 本製品の上に IH 調理器(IH ジャー炊飯器など)を載せたり、IH 調理器の上に本製品を載せたりして使用しないでください。 火災の原因になります。 • 電子レンジなどの上に設置して使用しない
	<ul style="list-style-type: none"> • なべ底やトッププレートの異物や汚れは取り除く 温度検知が正しくできず、火災の原因になります。

汁物・水・カレーなど液体を温めるときは

	<ul style="list-style-type: none"> • 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。
--	---

炒め物・焼き物をするときは

	<ul style="list-style-type: none"> • 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。
---	--

揚げ物をするときは

	<ul style="list-style-type: none"> • 必ず常温(室温)の油を使用する 他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油を使用しないでください。温度調節機能が働かず、油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。 • 揚げ物調理中はそばを離れない 油の温度が上がりすぎないように注意してください。火災の原因になります。 • 揚げ物 切/入ボタンで調理する • 底に凹凸やそりのないなべを使う • なべはヒーターの中央に載せる 油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。
	<ul style="list-style-type: none"> • 加熱ボタンを使用して、揚げ物調理はしない 油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。
	<ul style="list-style-type: none"> • 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。

	<ul style="list-style-type: none"> 予熱を始めたら、油の注ぎ足しはしない やけどの原因になります。
--	---

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

	<ul style="list-style-type: none"> 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。 業務など家庭用以外で使用しない 本製品は家庭用として設計されています。業務など家庭用以外で使用すると、火災などの原因になります。
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> 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、やけどや火災、なべの破損の原因になります。
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> 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込まれやすいものを敷かないでください。
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> なべを不安定なところに載せない トッププレートのふちなどに載せると、落下などにより、やけどやけがの原因になります。 不安定な場所、滑りやすい場所で使用しない 落下などにより、やけどやけがの原因になります。
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> 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。
--	--

 プラグを抜く	<ul style="list-style-type: none"> 長期間使わないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く 絶縁低下による漏電により、火災・感電の原因になります。 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。 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、火災・感電の原因になります。
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> 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。
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> 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。
--	---

揚げ物をするとき



- **油煙が多く出たら、電源を切る**
加熱を続けると発火し、火災の原因になります。
- **飛び散る油に注意する**
材料の下ごしらえなどを工夫してください。また、水滴が入らないように注意してください。

使用上の注意

- 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、2 時間で加熱が終了します。
(その後何も操作をしないでいると、電源が切れます。)
- 使用后、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プラグを抜かないでください。
- なべの材質・形状・厚さにより、火力が調節されて弱くなる場合があります。

使えるなべ・使えないなべ

なべ底の形状や材質・大きさにより、使えるなべと使えないなべがあります。

使えないなべを使用すると、温度制御が正しくできず油が発火したり、安全装置が働かず思わぬ事故につながったりするおそれがあります。

使うなべは、一般財団法人「製品安全協会」の SG マークのあるもの、またはアイリスオーヤマ製「IH 対応」なべをおすすめします。



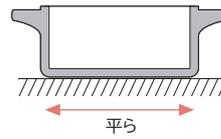
※使えるなべでも、材質・形状・厚さにより、火力が調節されて弱くなる場合があります。

※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。

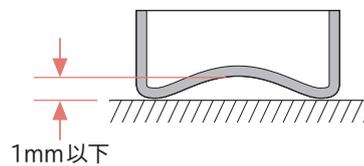
■なべ底の形状

使えるなべ

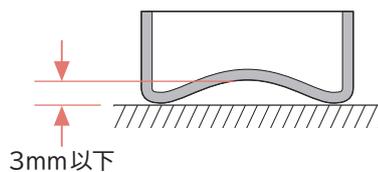
- ・ 底の平らなもの
※ 特に揚げ物調理のときは、底に凹凸模様などのないなべを使用してください。



- ・ 揚げ物調理の場合
そりが 1mm 以下のもの

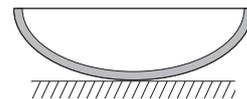


- ・ 加熱調理の場合
そりが 3mm 以下のもの

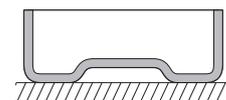


使えないなべ

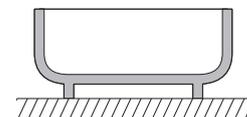
- ・ 中華なべなど底が丸いもの



- ・ 底に段がありトッププレートに密着しないもの



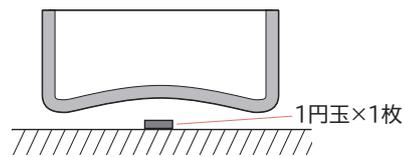
- ・ 底に脚があるもの



なべ底のそりの見分けかた

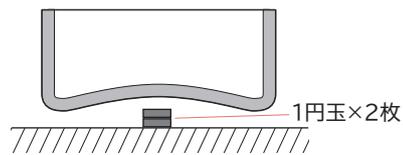
揚げ物調理のとき

- ①平らなテーブルの上に 1 円玉 1 枚を置く
- ②なべ底の中心と 1 円玉が重なるように、なべを置く
- ③なべの端をおさえたときに
なべがカタカタ動く→使用できる(そりが 1mm 以下)
なべが動かない→使用できない(そりが 1mm 以上)



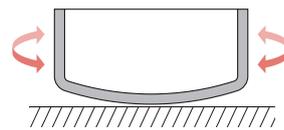
加熱調理のとき

- ①平らなテーブルの上に 1 円玉 2 枚を置く
- ②なべ底の中心と 1 円玉が重なるように、なべを置く
- ③なべの端をおさえたときに
なべがカタカタ動く→使用できる(そりが 3mm 以下)
なべが動かない→使用できない(そりが 3mm 以上)



※ 底が逆にそっているなべも使用できません。

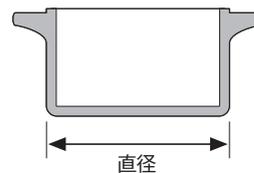
- ①平らなテーブルの上になべを置き
- ②なべを回したときに
なべが回る→使用できない



■ 大きさ

使えるなべ

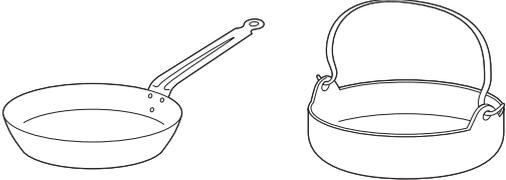
- ・ IHK-TA1P
加熱調理: 直径 12 ~ 24cm のもの
揚げ物調理: 直径 18 ~ 22cm のもの
- ・ IHK-TA2P
加熱調理: 直径 12 ~ 20cm のもの
揚げ物調理: 直径 18 cm のもの



使えないなべ

- ・ 上記サイズより小さいもの
- ・ トッププレートの上のなべの大きさの目安からはみ出すサイズのもの

■材質

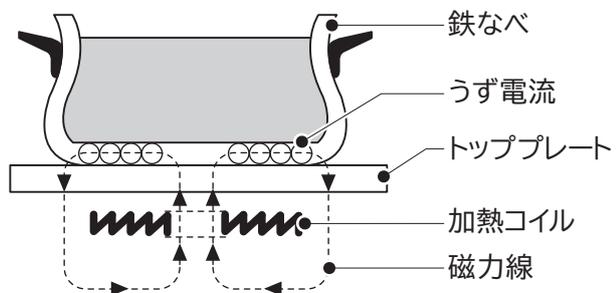
使えるなべ	
<ul style="list-style-type: none">鉄・鉄鋳物	
<ul style="list-style-type: none">鉄ほうろう 空だきをしたり、焦げつかせないように注意してください。 底面のほうろうが溶けて焼き付き、トッププレートに損傷することがあります。	
<ul style="list-style-type: none">ステンレス(18-0(SUS430)など) ※種類によっては火力が弱くなったり、使えないなべもあります。	
<ul style="list-style-type: none">多層鋼なべ ※種類によっては発熱しないことがあります。	
使えないなべ	
<ul style="list-style-type: none">耐熱ガラス	
<ul style="list-style-type: none">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ことがあります。	
<ul style="list-style-type: none">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ことがあります。	

■IH の加熱のしくみ

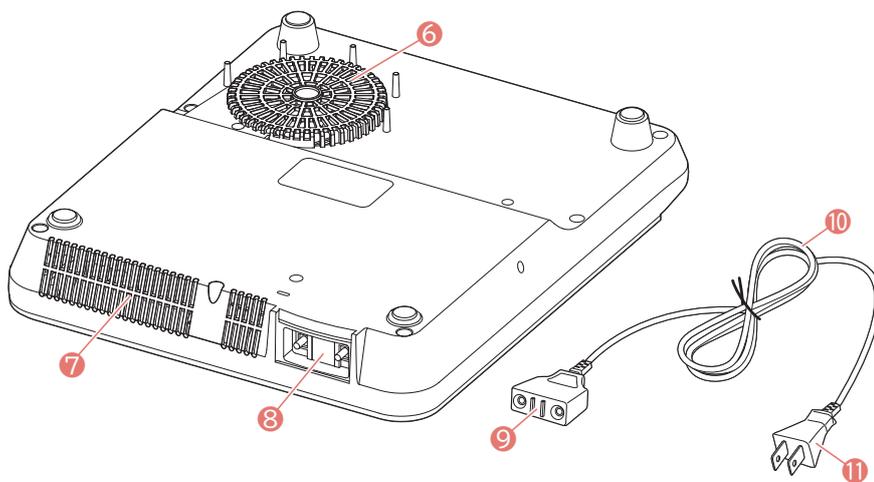
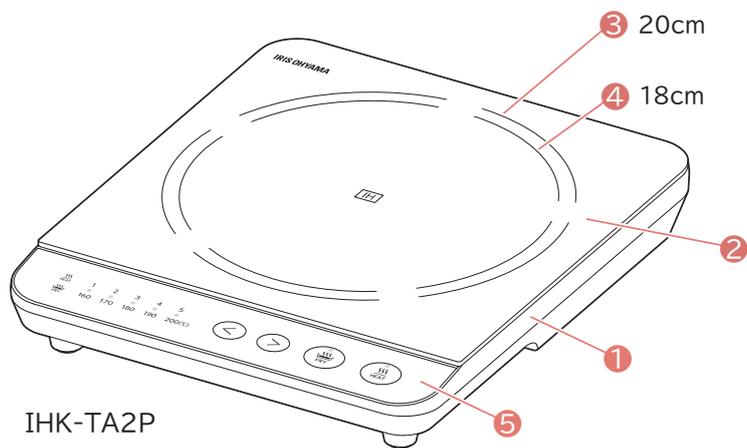
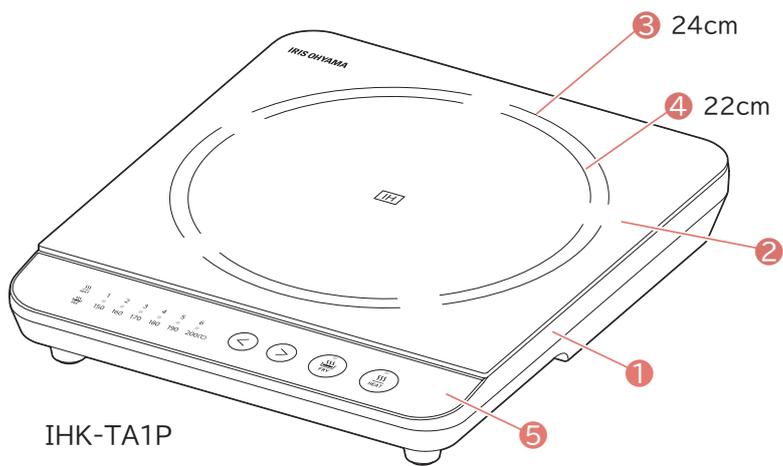
加熱コイルに高周波の電流を流すと、磁力線が発生します。

磁力線はなべ底を通るときになべの内部にうず電流を発生させます。うず電流が流れるとなべの電気抵抗でなべ自体が発熱します。

※IHとは、Induction Heating(誘導加熱)の略です。



各部の名称



- ① 本体
- ② トッププレート
- ③ なべの大きさ目安(加熱調理)

IHK-TA1P:24cm

IHK-TA2P:20cm

④ なべの大きさ目安(揚げ物調理)

IHK-TA1P:22cm

IHK-TA2P:18cm

⑤ 操作部

⑥ 吸気口

⑦ 排気口

⑧ マグネットプラグ接続部

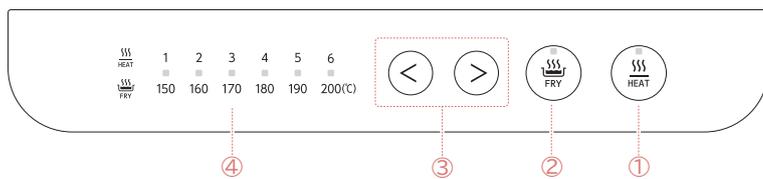
⑨ マグネットプラグ

⑩ 電源コード

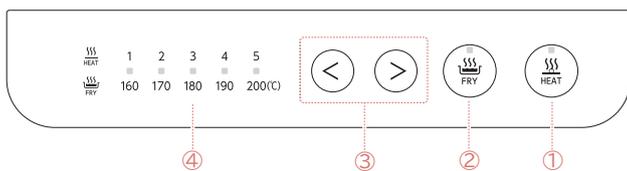
⑪ 電源プラグ

—操作部

IHK-TA1P



IHK-TA2P

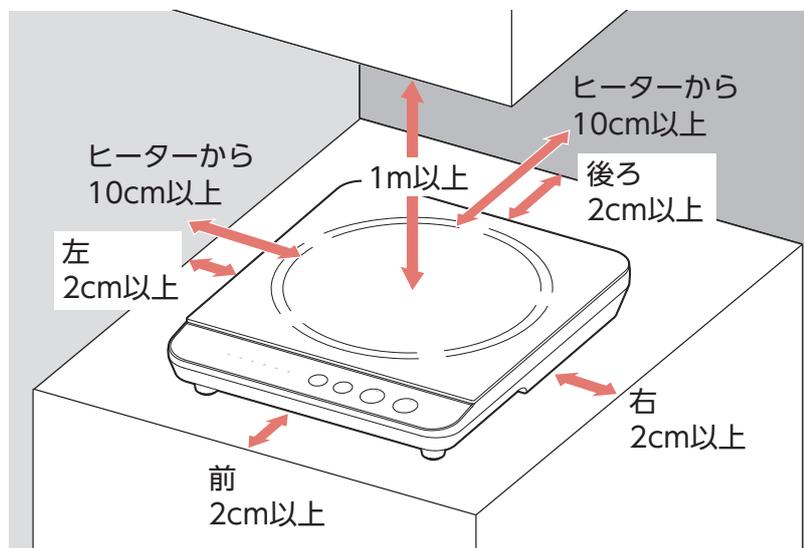


- ① 加熱 ボタン・ランプ
- ② 揚げ物 ボタン・ランプ
- ③ 火力/温度 調節ボタン
- ④ 火力/温度 調節ランプ

設置

■使用場所について

- ・壁・家具などから下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、火災・過熱の原因になります。
風通しがよく、水などのかからないところで使用してください。



- ・前後左右のうち、いずれか2面以上を開放してください。
- ・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。
- ・IH調理器や電子レンジの上、熱に弱いものの上に設置して使わないでください。
- ・吸気口・排気口をふさがないでください。

使いかた

炒める・焼く・煮る・ゆでる

火力の目安

■IHK-TA1P

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

■IHK-TA2P

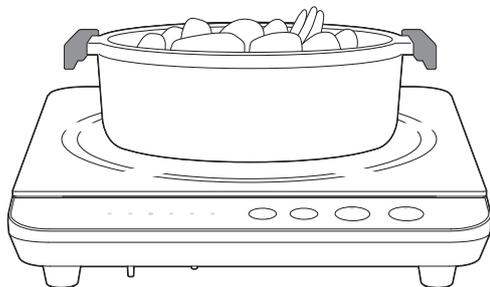
一般的な火力	とろ火	弱火	中火		強火
火力表示	1	2	3	4	5
火力の目安(約)	80W 相当	200W 相当	500W	700W	1000W

トッププレートが熱くなることがあります。
使用中・使用後は触れないようご注意ください。

なべに材料を入れ、ヒーターの中央に載せる

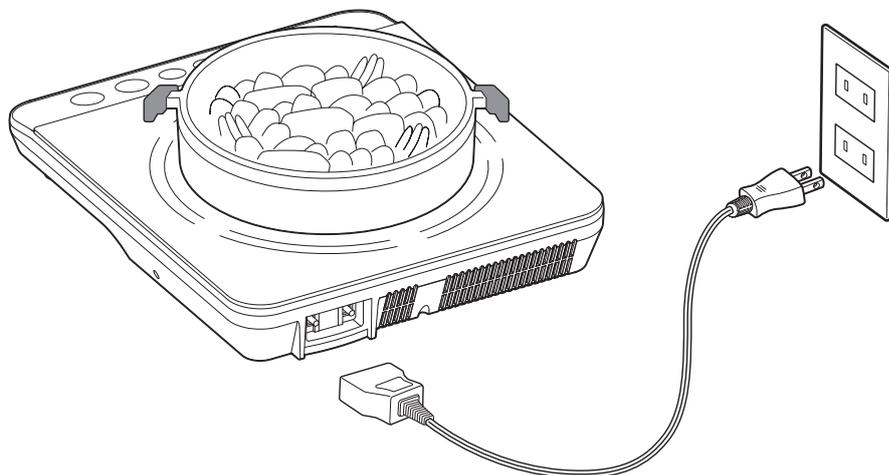
材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。(→[使えるなべ](#)・[使えないなべ](#) P12)

1



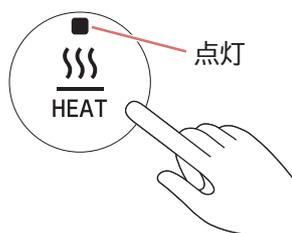
2

マグネットプラグを本体に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込む

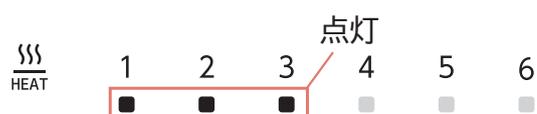


加熱ボタンを押す→加熱開始

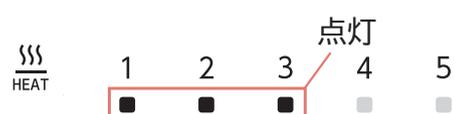
ランプが点灯し、火力「3」から始まります。



【IHK-TA1P】

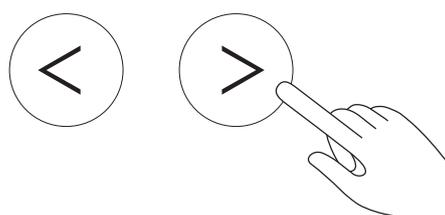


【IHK-TA2P】



- ・ 加熱中に約 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 時間以上調理したい場合は、再度操作をしてください。
- ・ 揚げ物調理はしないでください。揚げ物調理をするときは必ず揚げ物ボタンを使用してください。(→[揚げ物 P23](#))

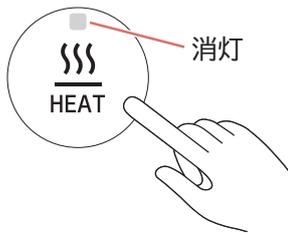
お好みで火力/温度ボタンを押し、火力を設定する



- ・ 調理中も火力設定を変更できます。

調理が終わったら、加熱ボタンを押す

ランプが消灯し、加熱が終了します。



- トッププレートが熱くなることがあります。
使用中・使用後は触れないようご注意ください。
- 調理が終わっても内部の温度が高いときは、冷却ファンが回ります。
動作中に電源プラグを抜かないでください。

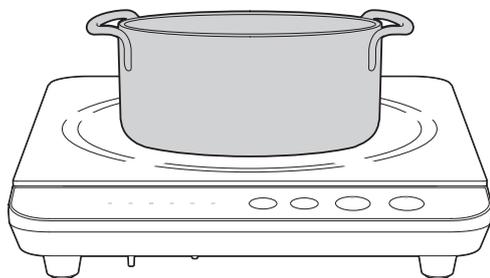
揚げ物

揚げ物調理の際は、以下のことをお守りください。
温度制御が正しくできず、火災の原因になります。



- ・ 加熱 ボタンを使用して、揚げ物調理はしないでください。
- ・ 底に凹凸やそりのないなべを使用してください。
- ・ なべはヒーターの中央に載せてください。
- ・ 市販の汚れ防止シートなどは使用しないでください。
- ・ なべ底・トッププレートの汚れは、取り除いてください。
- ・ 900g(1L)未満の油では調理しないでください。
- ・ 予熱を始めたら、油の注ぎ足しはしないでください。
- ・ 必ず常温(室温)の油を使用してください。
ガスコンロなど他の機器であらかじめ加熱した油や、余熱のある油を使用しないでください。
- ・ 揚げ物調理中は、そばを離れないでください。
- ・ 揚げ物調理中は、なべにふたをしないでください。

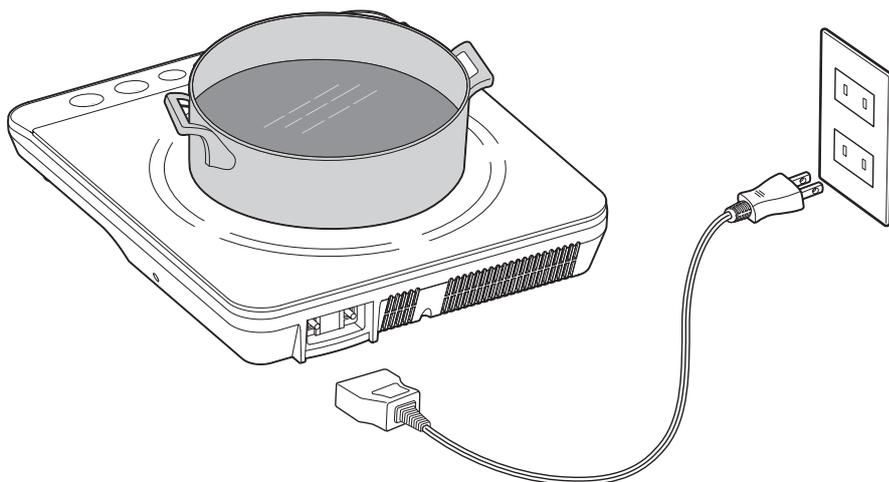
なべに油を入れ、ヒーターの中央に載せる



材質・大きさ・形状などが適正ななべを使用してください。(→[使えるなべ・使えないなべ P12](#))

マグネットプラグを本体に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込む

2

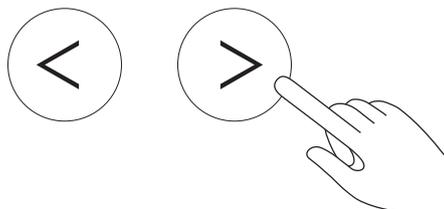


揚げ物 ボタンを押す→予熱開始

3



火力/温度ボタンを押し、温度を設定する



【IHK-TA1P】

4

- ・温度設定「150℃」から始まります。
- ・油の温度は 6 段階「150・160・170・180・190・200℃」で設定できます。
- ・予熱中も油の温度設定は変更できます。



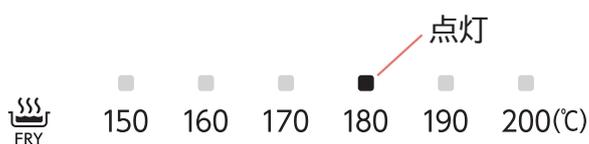
【IHK-TA2P】

- ・温度設定「160℃」から始まります。
- ・油の温度は 5 段階「160・170・180・190・200℃」で設定できます。
- ・予熱中も油の温度設定は変更できます。

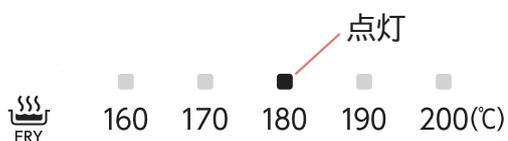


■ 油が設定温度に達すると、温度ランプが点滅をやめ、点灯します。

【IHK-TA1P】



【IHK-TA2P】



- ・ 調理中も油の温度設定を変更できます。
- ・ 油の温度設定を変更すると、油が設定温度に達するまで、温度ランプが点滅します。
- ・ 揚げ物調理中に約 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 時間以上調理したい場合は、再度操作をしてください。

調理が終わったら、揚げ物 切/入ボタンを押す

ランプが消灯し、加熱が終了します。

5



- ・ トッププレートが熱くなることがあります。使用中・使用後は触れないようご注意ください。
- ・ 調理が終わっても内部の温度が高いときは、冷却ファンが回ります。動作中に電源プラグを抜かないでください。

■揚げ物油温度設定の目安

(底が平らな天ぷらなべで油 900g(1L)の場合)

なべの材質、形状、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。

- ・ 野菜の天ぷら:150~180℃
- ・ 魚介類の天ぷら:170~180℃
- ・ フライ:170~180℃
- ・ 冷凍食品:170~190℃
- ・ ドーナツ:170~180℃

■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
- ・ 油をよく切る
- ・ 天かすをこまめに取る
- ・ 天ぷらの衣は冷水を使い、混ぜすぎない

お手入れ



- ・ お手入れは、必ず電源を切って本体が冷めてから行ってください。
トッププレート以外のお手入れは、必ず電源コードを抜いてからおこなってください。
- ・ 水洗いはしないでください。
- ・ トッププレートが汚れたまま使用しないでください。
温度検知が正しく行われず、火災の原因になります。

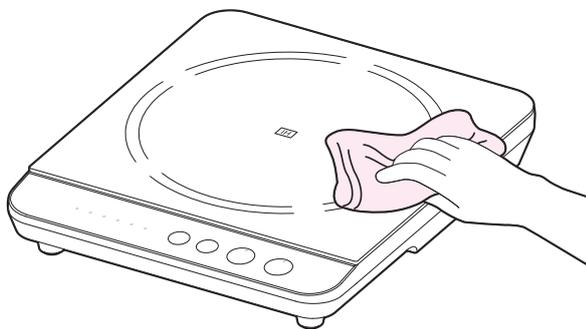
- ・ シンナー、ベンジン、酸性・アルカリ性の強い洗剤、漂白剤、住宅用合成洗剤などは使用しないでください。
- ・ トッププレート以外に、みがき粉やたわしを使用しないでください。
- ・ トッププレートは、使用のたびにお手入れしてください。
汚れたまま使用すると、変形やこびり付きの原因になります。

ー 本体・トッププレート

よく絞ったふきんで拭く

汚れが落ちにくいときは、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後、かたく絞った布などで洗剤分を拭き取ってください。

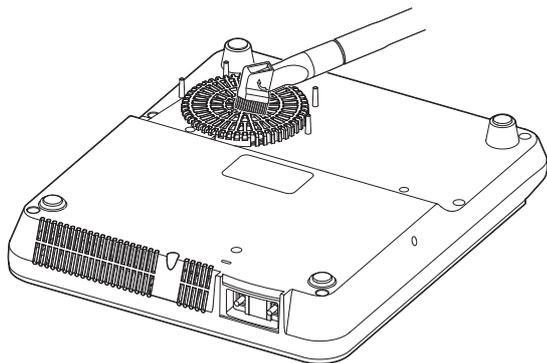
トッププレートの取りにくい汚れは、液体タイプのみがき粉を少量つけてこすり取ってください。



ー 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。



こんなときは

故障かな？と思ったら

■IH ヒーターに関するよくあるお問い合わせ

<https://www.irisohyama.co.jp/support/faq/categori.php?ID=9>

修理を依頼される前に、以下の項目を確認してください。

－ ボタンを押しても動作しない

→電源プラグが確実に差し込まれてない
電源プラグを確実に差し込んでください。

→マグネットプラグが外れている
マグネットプラグを確実に取り付けてください。

－ 使用中に電源が切れた

→電源ボタンを入れたままボタン操作をしないでしばらくすると、自動的に電源が切れます
再度電源ボタンを押して、電源を入れてください。

→マグネットプラグが外れている
マグネットプラグを確実に取り付けてください。

－ 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ます
他の電気製品のスイッチを切る、別のブレーカーの回路に接続するなどして、回路の容量を超えないようにしてください。

－ 調理中に加熱が止まった

→加熱中・揚げ物調理中に約 2 時間ボタン操作をしないと、自動的に加熱を停止します(切り忘れ防止機能)

－ 火力が弱い

→なべ底の温度が上がっている
予熱時間が長すぎたりして、なべ底の温度が上がりすぎると自動的に火力を調節します。(火力表示は変わりませ

ん。)

温度が下がると自動的に火力は元に戻ります。

－調理中に「ブーン」または「ジー」という音がする

→「ブーン」: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」:なべの種類によって出る共振音です

異常ではありません。なべの位置をずらしたり、載せ直すと音が止まることがあります。

－電源ボタン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。動作中に電源プラグを抜かないでください。

－揚げ物油の温度設定がうまくいかない

→油の量が少ない

揚げ物油の量は900g(1L)以上使用してください。

→なべ底のそり・へこみが大きい

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。(→[使えるなべ・使えないなべ P12](#))

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 P36](#)( [電話をかける](#))へお問い合わせください。



警告

ご自分で分解・修理・改造はしないでください。

関連ページ

- ・ [エラー表示 P31](#)
- ・ [お問い合わせ P36](#)

長年ご使用の IH コンロの点検を！



愛情点検

こんな症状はありませんか

- ・ ボタンを押しても、運転しないときがある
- ・ 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなったり、変色したり。こげくさいにおいがする
- ・ 電源コードに破れがある
- ・ トッププレートにひび割れができた
- ・ その他異常や故障がある



ご使用中止

故障や事故防止のため、電源を切って、コンセントから電源プラグを抜き、必ず販売店または[アイリスコール P36](#)（ [電話をかける](#)）に点検をご依頼ください。

エラー表示

エラー表示	理由と処置
<p>【IHK-TA1P】</p> <p>1 2 3 4 5 6</p> <p>     </p> <p>【IHK-TA2P】</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>    </p>	<p>なべを載せていない</p> <p>使えないなべ、小物などを載せている</p> <p>なべの位置がヒーターの中央からずれている</p> <p>→使えるなべをヒーターの中央に載せて、もう一度操作し直してください。(→使えるなべ・使えないなべ P12)</p>
<p>【IHK-TA1P】</p> <p>1 2 3 4 5 6</p> <p>     </p> <p>【IHK-TA2P】</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>    </p>	<p>内部回路加熱防止装置がはたらいている</p> <p>→本体が冷めるのを待って、電源コードを抜き差ししてください。</p> <p>吸気口・排気口にほこりがたまっている</p> <p>→掃除機でほこりを吸い取ってください。</p>
<p>【IHK-TA1P】</p> <p>1 2 3 4 5 6</p> <p>     </p> <p>1 2 3 4 5 6</p> <p>     </p> <p>【IHK-TA2P】</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>    </p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>    </p>	<p>電圧の異常を検知している</p> <p>→一旦電源コードを抜いて、コンセントを単独で使用してください。</p>
<p>【IHK-TA1P】</p> <p>1 2 3 4 5 6</p> <p>     </p> <p>【IHK-TA2P】</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>    </p>	<p>トッププレート加熱防止機能がはたらいている</p> <p>→電源を切り、トッププレートが冷めるのを待ってから使用してください。</p>
<p>【IHK-TA1P】</p> <p>1 2 3 4 5 6</p> <p>     </p> <p>【IHK-TA2P】</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>    </p>	<p>揚げ物なべのそり検知機能がはたらいている</p> <p>→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。(→使えるなべ・使えないなべ P12)</p>

その他の情報

廃棄について

製品や梱包材の廃棄については、お住まいの自治体の取り決めにしたがって処理してください。

仕様

型番		IHK-TA1P	IHK-TA2P
電源		AC100V(50/60Hz 共用)	
定格消費電力		1400W	1000W
製品寸法		幅 280×奥行 326×高さ 54mm	幅 240×奥行 286×高さ 54mm
質量		約 2.1kg	約 1.7kg
電源コード		長さ約 1.8m	長さ約 1.5m
使用可能な口径	加熱	直径 12~24cm	直径 12~20cm
	揚げ物	直径 18~22cm	直径 18cm
火力調節	加熱(火力)	6段階 80W相当・200W相当・500W相当・700W相当・1000W相当・1400W相当	5段階 80W相当・200W相当・500W相当・700W相当・1000W相当
	揚げ物(油温)	6段階 150℃・160℃・170℃・180℃・190℃・200℃	5段階 160℃・170℃・180℃・190℃・200℃

※商品の仕様は予告なく変更することがあります。

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

－保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。

保証書がないと、保証期間内でも代金を請求させていただく場合がありますので、大切に保管してください。

保証書は、「かんたん操作ガイド」の裏面にあります。

－保証期間

保証期間は、保証書に記載されています。

保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

ただし、一般家庭以外でのご使用など、保証期間内においても無償保証の対象外になる場合があります。

詳しくは[保証規定 P35](#) を参照してください。

－保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店または[修理専用コール P36](#) ( [電話をかける](#))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の製造打ち切り後、5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 P36](#) ( [電話をかける](#))にお問い合わせください。

保証規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料にて修理または交換いたします。
2. 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示の上、修理をご依頼ください。
3. 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内においても、その他の保証はいたしかねます。
4. ご転居や贈答品などで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 P36](#) (☎ [電話をかける](#))にお問い合わせください。
5. 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
 - ① 使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
 - ② お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - ③ 火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
 - ④ 一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載など)に使用された場合の故障及び損傷
 - ⑤ お買い上げ後の移動、輸送または什器・備品などとの接触による故障及び損傷
 - ⑥ 保証書の提示がない場合
 - ⑦ 保証書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
6. 保証書は日本国内においてのみ有効です。
7. 保証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。

お問い合わせ

お問い合わせについてはこちら

●お問い合わせの際は、製品の型番をお調べいただき、取扱説明書・購入履歴の分かるもの・メモのご用意をお願いします。

製品に関するお問い合わせ

アイリスコール:[0120-311-564](tel:0120-311-564)(通話料無料)

9:00～17:00(年末年始・会社都合による休日を除く)

修理に関するお問い合わせ

修理専用コール:[0800-170-7070](tel:0800-170-7070)(通話料無料)

9:00～17:00(年末年始・会社都合による休日を除く)

お客様サポートはこちら



<https://www.irisohyama.co.jp/support/>

専用パーツはこちら



<https://www.irisplaza.co.jp/index.php?KB=KAISO&CID=5457>

製品の最新情報はこちら

<https://www.irisohyama.co.jp/>