



卓上IH調理器

KS-IH22S-BK

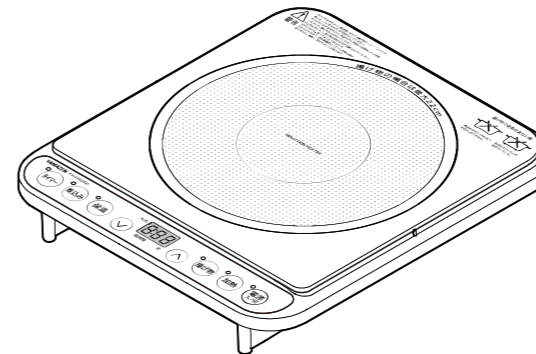
取扱説明書

保証書付

もくじ

●安全上のご注意	①～④
●各部の名称	⑤
●操作パネルの説明	⑥
●使える鍋、使えない鍋	⑦ ⑧
●使用方法	⑨～⑫
●タイマーの使い方	⑬
●調理のポイント	⑭
●お手入れの仕方	⑮
●故障かな?と思ったら	⑯
●エラー表示一覧	⑰
●アフターサービスについて	⑱
●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



家庭用

- 業務用として使用しないでください。
- 他の用途でのご使用はしないでください。思わぬ事故の原因になります。

- ・このたびは、弊社IHクッキングヒーターをお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
- ・ご使用前に、この取扱説明書を必ずよくお読みになり正しく安全にお使いください。
- ・お読みになった後は、大切に保管してください。

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

表示内容を無視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。

警告

この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

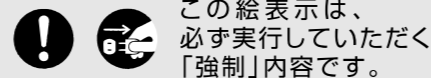
注意

この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。



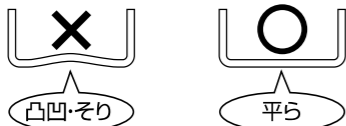
この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。



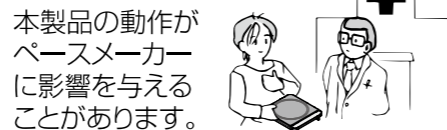
この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

揚げ物調理をする場合の警告。
●揚げ物は900g(1L)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。油温が上がり過ぎて危険です。



心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談を。



水につけたり、かけたりしない。



感電・ショート、故障の原因になります。

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。

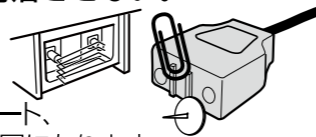


ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない。



感電・ショート、ケガをする恐れがあります。

マグネットプラグにピンやゴミを付着させない。



感電・ショート、発火の原因になります。

子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない。



やけど、感電、ケガをする恐れがあります。

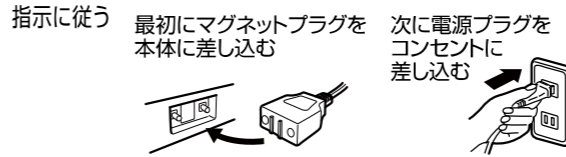
電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使わない。



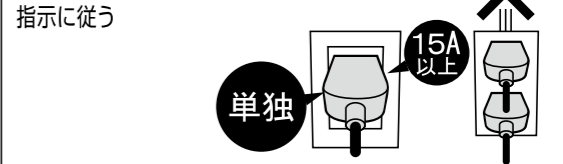
感電・ショート、発火の原因になります。

警告

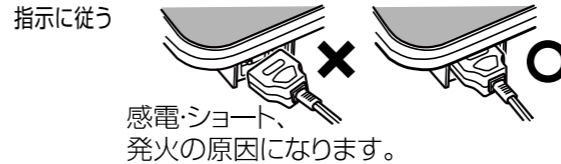
マグネットプラグを本体に差し込んだあと、電源プラグをコンセントに差し込む。



定格15A以上のコンセントを単独で使う。



マグネットプラグは本体の奥まで確実に差し込む。



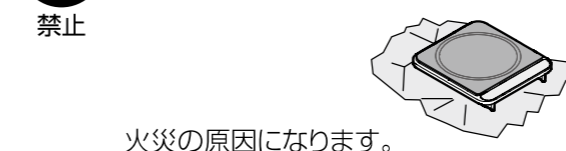
感電・ショート、発火の原因になります。

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。



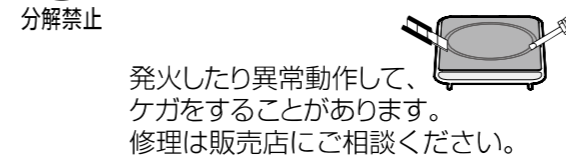
ケガ、やけどや、感電・火災の原因になります。

アルミ箔や油よけ用アルミシートの上では使用しない。



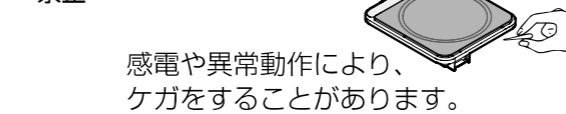
火災の原因になります。

修理技術者以外の方は、絶対に分解・修理・改造は行わない。



発火したり異常動作して、ケガをする恐れがあります。修理は販売店にご相談ください。

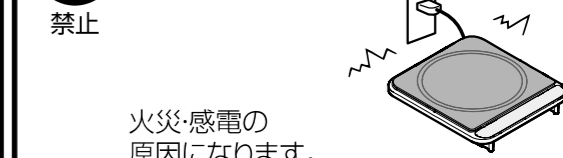
吸・排気口や、すきまに、ピンやフォーク、針金などの金属物や異物を入れない。



感電や異常動作により、ケガをする恐れがあります。

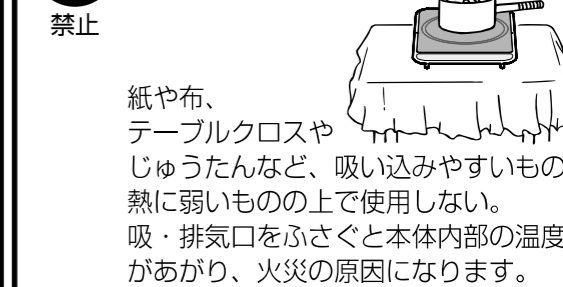
注意

交流100V以外では使用しない。



火災・感電の原因になります。

吸・排気口をふさがない。



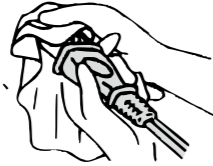
紙や布、テーブルクロスやじゅうたんなど、吸い込みやすいもの、熱に弱いものの上で使用しない。吸・排気口をふさぐと本体内部の温度があがり、火災の原因になります。

注意

! 電源プラグやマグネットプラグ接続部のほこりや汚れは、ご使用前に必ず取り除いてください。

接続部にほこりがたまると、湿気などでショートし、火災の原因になります。

●プラグを抜き、乾いた布でふいてください。



禁止 使用できる鍋以外のものはのせない。缶詰やアルミ箔、金属製品、レトルトパック、アルミ箔を貼った容器や袋、金属の缶、湯たんぽなどを置かない。

調理以外の目的でIH調理器を使用しないでください。

ボシベ、スプレー缶

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。



禁止 電源コードをキズつけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたりしないでください。

また、重い物をのせたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。



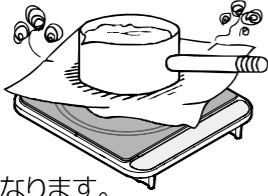
禁止 空だき加熱をしない。

やけどをする恐れがあります。本体や鍋が破損します。発煙や発火し、火災の原因になります。



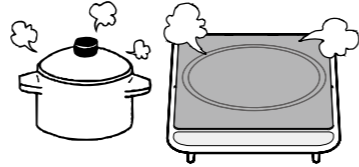
禁止 鍋の下に紙・アルミ箔・よごれ防止シートなどを敷かない。

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。



接触禁止 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手を触れない。

やけどをすることがあります。



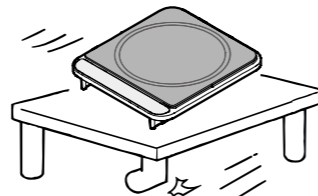
禁止 本体に鍋をのせたまま持ち運ばない。

鍋が滑り落ちて、やけどの原因になります。



禁止 不安定な所では使わない。

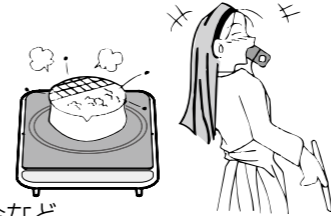
本体が傾いていると、鍋が滑り落ち、やけどやケガの原因になります。



注意

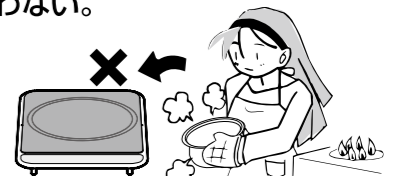
禁止 揚げ物調理中はそばを離れない。

油が少ない場合など、油温が上がり過ぎ発火することがあります。



禁止 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。

温度制御装置がはたらかず、異常加熱し火災の原因になります。



! 揚げ物調理をする場合の注意。

指示に従う

- 必ず常温(室温)の油を使用する。
- 揚げ物は900g(1L)未満の油では調理しない。
- 揚げ物ボタン以外では調理をしない。
- 底に凸凹やそりのある鍋は使用しない。
- ふたをしない。
- 油煙が多く出たら、通電を切る。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。

指示に従う

やけどの原因になります。

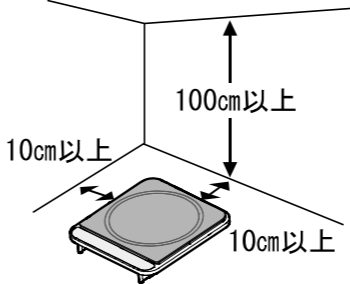
※油の飛び散りは、材料の下ごしらえなどで少なくできます。

- 鍋の内側に水滴がついたまま油を入れない。
- 調理中は鍋に顔を近づけない。
- 油が適温にならないうちに材料をいれない。油温があがってくると、油が飛び散り危険です。

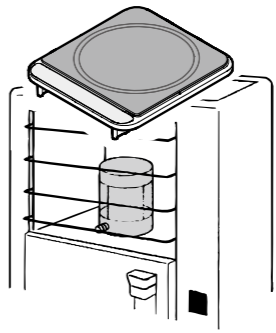
お願い

1 本体の上方や周囲に可燃性の壁や棚があるときは、十分に離れた所でお使いください。

10cm以上 100cm以上 10cm以上

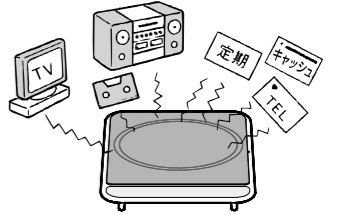


2 ガスレンジやストーブ、電子レンジの上のせて使用しないでください。



3 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。

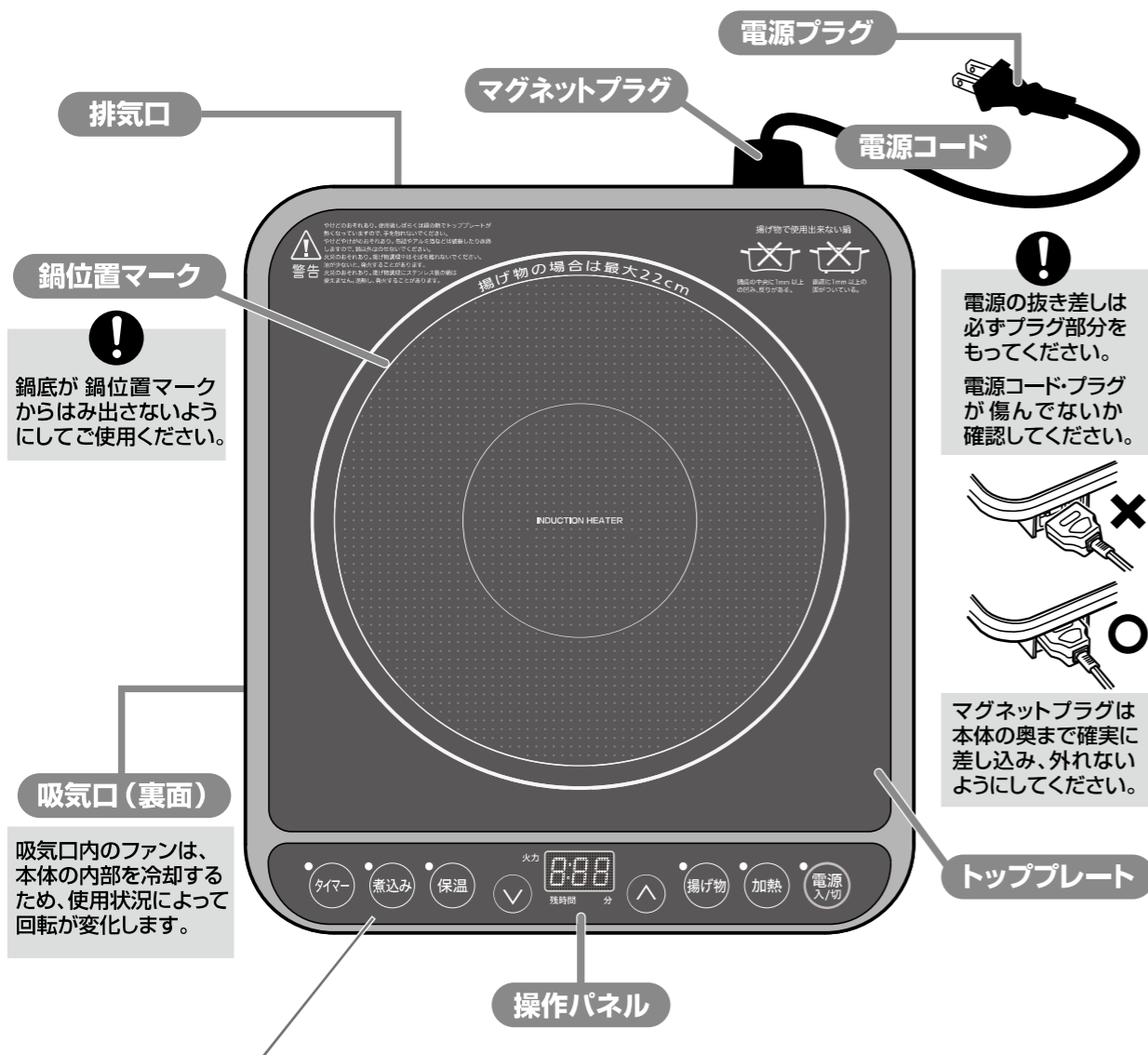
- ラジオ・テレビ・パソコン・電話器・補聴器など(雑音の入る恐れがあります。)
- キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど(記録が消える恐れがあります。)



4 据え置きタイプやビルトインタイプのIH調理器の近くで本機を使用しないでください。IH調理器、IH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、火災の原因になります。

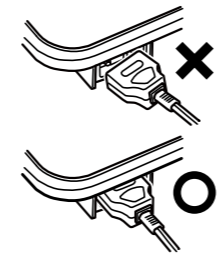
5 本品は家庭用です。業務用として使用しないでください。

各部の名称



鍋底が 鍋位置マークからはみ出さないようにしてご使用ください。

電源の抜き差しは必ずプラグ部分をもってください。電源コード・プラグが傷んでないか確認してください。

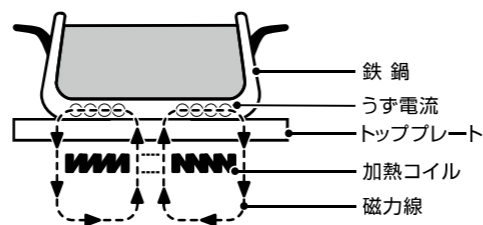


マグネットプラグは本体の奥まで確実に差し込み、外れないようにしてください。

※ 操作パネルには、生産・運搬時の保護シート(透明なフィルム)が貼ってあります。最初にご使用になるときは、はがしてご使用ください。
 ※ このIH調理器に付属の電源コードは、KS-IH22S-BK 専用の電源コードです。

IH調理器の加熱のしくみ

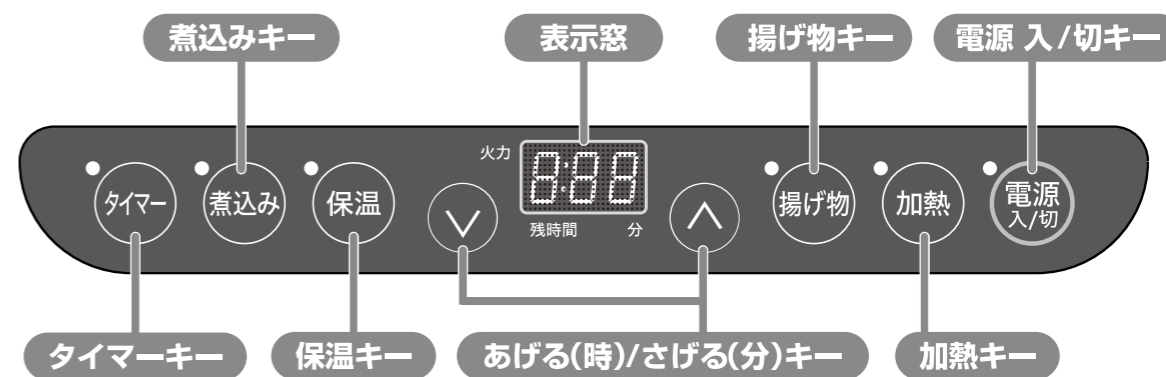
加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。そこに鉄鍋などをのせると、鉄鍋にうず電流が生じ、鍋自体が発熱します。



警告

液体を加熱するときには、突然沸騰する「突沸現象」がおこる場合があります。みそ汁やカレー、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・けがの恐れがあります。

操作パネルの説明



〈操作キーの説明〉

- 電源入/切キー：電源の入/切と、運転の停止を行います。
- 加熱キー：加熱調理を行います。※火力はとろ火(150W)～強(1400W)で設定できます。
- 揚げ物キー：揚げ物調理を行います。※油の温度は150℃～200℃で設定できます。
- 保温キー：保温を行います。※温度は60℃・70℃・80℃から設定できます。
- 煮込みキー：あらかじめ加熱モードで調理を行った調理物を煮込むとき、最大(約)400Wの弱い火力でON/OFFを繰り返し加熱を行います。
- あげる/さげるキー：火力(加熱)、温度(揚げ物・保温)、時間(タイマー)を調節します。※煮込み調理中はキー操作できません。
- タイマーキー：タイマーをセットします。揚げ物調理は使えません。
- 表示窓：火力(加熱)、温度(揚げ物・保温)、時間(タイマー)、エラーを表示します。

※設定温度は目安です。ご使用状況(鍋の種類や材質)によって異なります。

■ 安全機能

電源切り忘れ防止 自動OFF	最後のキー操作から何も操作をしないで約60分(揚げ物)、約120分(加熱・保温)過ぎた場合には、自動的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、加熱をせず、電子音でお知らせし、約2分後、自動的に電源がOFFになります)
鍋なし 自動OFF	鍋をはずすと加熱をやめ、電子音でお知らせします。約2分後、自動的に電源がOFFになります。
小物発熱防止 自動OFF	ナイフ、フォークなど小物の場合は加熱をやめ、電子音でお知らせします。約2分後、自動的に電源がOFFになります。
空だき防止 自動OFF 異常温度上昇防止	鍋の温度が異常に上がり過ぎたとき、電子音が鳴り、運転を停止します。(鍋の種類や火力によっては自動的に火力制御がはたらき、空だきを検知できない場合があります)

使える鍋

加熱調理のとき

使える材質

- 鉄
- IH対応アルミ鍋
- 鉄鋳物
- 鉄ホーロー
- ステンレス (18-0, 18-8, 18-10)
- ステンレス製やかん
- IH用土鍋
- IH対応アルミはく製の容器 (コンビニの鍋焼きうどん等)

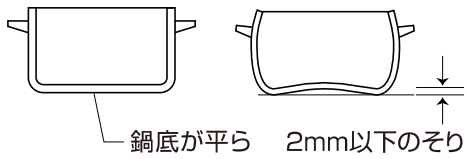
鍋底に金属板がついているもの

※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。

※種類によっては使えない鍋もあります。

直径18cm以下

底形状



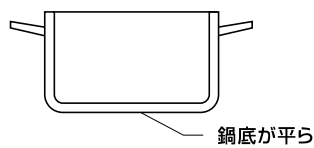
大きさ



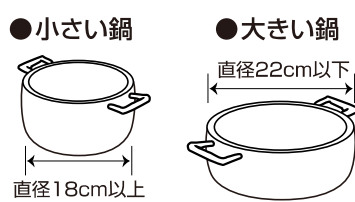
使える材質

- 鉄
- 鉄鋳物
- 鉄ホーロー

底形状



大きさ



揚げ物で使用する鍋

- 底が平らで直径が18~22cmくらいの鉄鍋をお使いください。脚つき鍋や約1mm以上のそりのある鍋、直径の小さな鍋などは、油が異常に高温になり、火災のおそれがあります。
- 1mm以上のそりの見わけかた平らなテーブルなどに1円玉をのせて、1円玉の上に鍋をのせてください。鍋の取っ手を押さえたとき
 - 鍋がゴトゴトする……そりが約1mm以下。使用できる。
 - 鍋がゴトゴトしない……そりが約1mm以上。使用できない。

ステンレス鍋のご注意

- ステンレス鍋には使えない鍋もあります。ご使用前にP6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(18-8, 18-10)は、「使える鍋」として見わけますが、揚げ物の場合は使わないでください。

IH対応アルミはく製容器のご注意

- 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。

IH用土鍋のご注意

- IH用土鍋には使えない土鍋もあります。
- 普通の土鍋の中にステンレス板を入れ反応させるものなどは、鍋検知できない場合もあります。
- 火力は「中」以下でお使いください。

使えない鍋

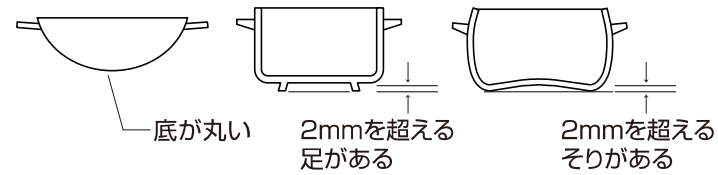
加熱調理のとき

使えない材質

- 耐熱ガラス
- 陶磁器
- 普通の土鍋
- 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。

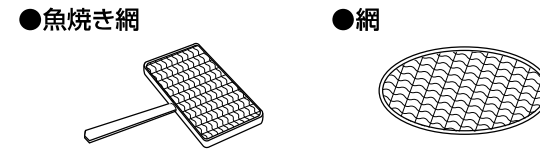
底形状



大きさ



その他の使えない物



※使える鍋を見分けるには、P6の安全機能「鍋検知センサー機能」をお読みください。

※底に2mmを超える反りがあっても、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。

揚げ物調理のとき

使えない材質

- 耐熱ガラス
- 陶磁器
- 普通の土鍋
- 銅
- アルミ
- ステンレス
- ステンレス製ボール

※油の温度が設定温度より高くなり危険です。

大きさ

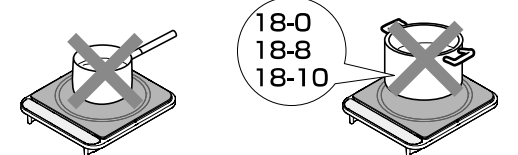


底形状



火災の恐れあり

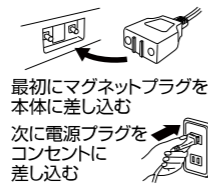
- 直径18cmより小さい鍋は揚げ物に使わない。
- ステンレス鍋は揚げ物に使わない。



使用方法 / 加熱調理のとき

① マグネットプラグを本体に差し込んだあと、電源プラグをコンセントに差し込みます。

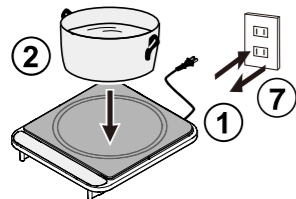
❗ 使う前に、電源プラグにほこりや異物がないことを確認してください。



最初にマグネットプラグを本体に差し込む
次に電源プラグをコンセントに差し込む

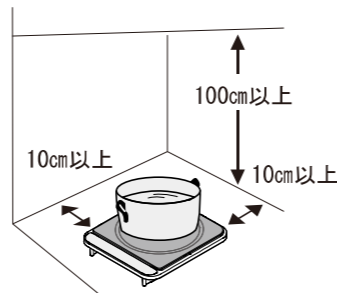
② 鍋に水などを入れ、プレートの中央にのせます。

※ 直径24cmより大きい鍋、12cmより小さい鍋は使えません。



※ 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。

※ アルミ箔、アルミシート、テーブルクロスまたは燃えやすいものを本体の下に敷かないでください。



製品を10cm以上壁より離さないように十分に内部冷却が出来ずに安全装置が働く場合がありますのでご注意ください。



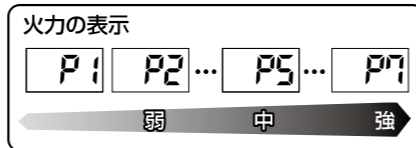
③ 電源入/切 キーを押します。電源が入り、電源ランプが点灯します。

④ 加熱 キーを押します。加熱ランプが点灯し、火力「P5」で調理を開始します。

※ 鍋をのせていなかったり、使えない鍋をのせた状態では表示窓に「E01」と表示し電子音が鳴ります。

⑤ 火力調節キーで火力を調節しながら調理します。

※ 加熱調理のポイントは(P14)を参照してください。



⑥ 電源入/切 キーを押して調理を停止します。

⑦ 調理終了後 電源入/切 キーを押して電源を切ります。

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。

※ あたためた鍋などがのっている場合はファンが停止するまで時間がかかる場合があります。

※ 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。

❗ 加熱キーでの揚げ物は、火災の原因になるので絶対にしないでください。

※ 使える鍋、使えない鍋については7・8ページをご覧ください。

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 / 揚げ物調理のとき

① マグネットプラグを本体に差し込んだあと、電源プラグをコンセントに差し込みます。

あらかじめ油を鍋の底から3cm以上入れ、プレートの中央にのせます。

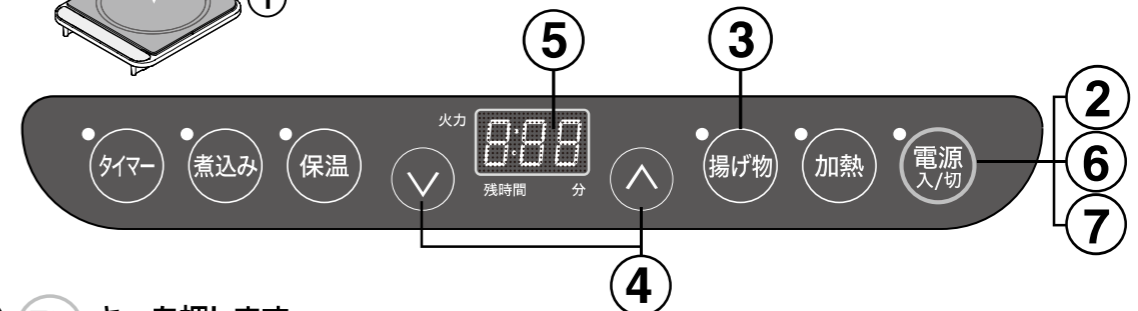
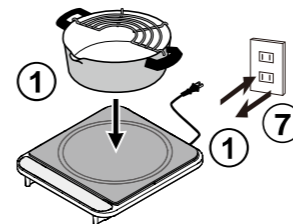
※ 直径22cmより大きい鍋、18cmより小さい鍋は使えません。

※ 鍋の深さは8cm以上の物を使用してください。

※ 油は必ず鍋の底から3cm以上入れてください。
(900g(1L)未満の油では調理しない)
油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。

※ 油は常温(室温)の油を使用してください。

※ ガスコンロなど他の調理器であらかじめ加熱した油や余熱のある油は使用しないでください。



② 電源入/切 キーを押します。
※ 電源が入り、電源ランプが点灯します。

③ 揚げ物 キーを押すと、温度「180℃」で予熱を開始します。
※ 揚げ物ランプが点灯し、表示窓は「180」で点滅します。
※ 鍋をのせていなかったり、使えない鍋をのせた状態では表示窓に「E01」と表示し電子音が鳴ります。

④ 温度調節キーで設定温度を選び予熱します。

● 予熱中は、表示窓の値が「点滅」します。

● 値が点滅中は150℃～200℃の間(10℃刻み)で、設定温度を変更できます。

※ 設定温度は目安です。鍋の種類や材質によって異なります。

※ 揚げ物調理のポイントは(P14)を参照してください。



⑤ 電子音が鳴ったら調理を開始します。
● 設定した温度になると表示窓の値が「点滅」から「点灯」にかわり予熱完了をお知らせします。

⑥ 調理を停止するには 電源入/切 キーを押してください。

⑦ 調理終了後 電源入/切 キーを押して電源を切ります。
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。

※ あたためた鍋などがのっている場合はファンが停止するまで時間がかかる場合があります。

※ 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。

❗ 加熱キーでの揚げ物は、火災の原因になるので絶対にしないでください。

※ 使える鍋、使えない鍋については7・8ページをご覧ください。

注意

使う前に、電源プラグにほこりや異物が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は、十分に離して使用してください。

※ 紙やアルミ箔など燃えやすいものを本体の下に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。

※ 揚げ物調理中はそばを離れないでください。

注意

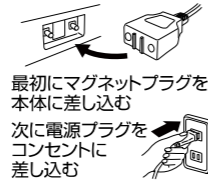
やけどの恐れあり

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 / 保温調理のとき

- ① マグネットプラグを本体に差し込んだあと、電源プラグをコンセントに差し込みます。

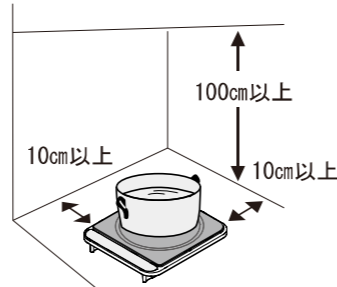
❗ 使用前に、電源プラグにほこりや異物がないことを確認してください。



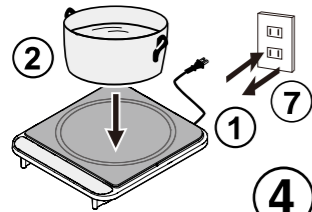
最初にマグネットプラグを本体に差し込む
次に電源プラグをコンセントに差し込む

- ② あらかじめ加熱モードで加熱調理を行った鍋をプレート中央にのせます。

※直径24cmより大きい鍋、12cmより小さい鍋は使えません。



製品を10cm以上壁より離さないとし十分に内部冷却が出来ずに安全装置が働く場合がありますのでご注意ください。



※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。

※アルミ箔、アルミシート、テーブルクロスまたは燃えやすいものを本体の下に敷かないでください。



※あらかじめ加熱モードで調理した水分の多い調理物や、沸騰させたお湯などを一定の温度で保温するための機能です。

※設定温度は目安です。ご使用状況や鍋の形状、水の量などにより変わります。

- ③ **電源入/切** キーを押します。電源が入り、電源ランプが点灯します。

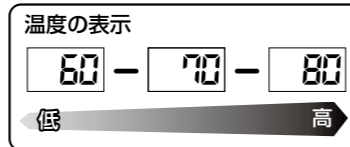
- ④ **保温** キーを押します。保温ランプが点灯し、温度「70℃」で保温調理を開始します。

※鍋をのせていなかったり、使えない鍋をのせた状態では表示窓に「E01」と表示し電子音が鳴ります。

- ⑤ **∨** **∧** キーで保温温度を選びます。

※保温温度は「60℃」、「70℃」、「80℃」の中から選べます。

※キーを押したあと、何も操作をしないと120分で電源が切れます。



- ⑥ **電源入/切** キーを押して調理を停止します。

- ⑦ 調理終了後 **電源入/切** キーを押して電源を切ります。

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。

※あたたかい鍋などがのっている場合はファンが停止するまで時間がかかる場合があります。

※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

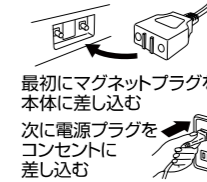
やけどの恐れあり

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 / 煮込み調理のとき

- ① マグネットプラグを本体に差し込んだあと、電源プラグをコンセントに差し込みます。

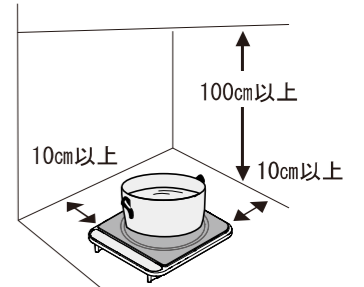
❗ 使用前に、電源プラグにほこりや異物がないことを確認してください。



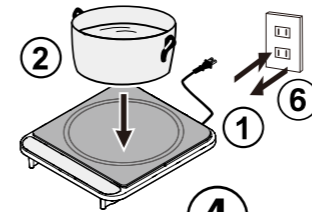
最初にマグネットプラグを本体に差し込む
次に電源プラグをコンセントに差し込む

- ② あらかじめ加熱モードで加熱調理を行った鍋をプレート中央にのせます。

※直径24cmより大きい鍋、12cmより小さい鍋は使えません。



製品を10cm以上壁より離さないとし十分に内部冷却が出来ずに安全装置が働く場合がありますのでご注意ください。



※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。

※アルミ箔、アルミシート、テーブルクロスまたは燃えやすいものを本体の下に敷かないでください。



※あらかじめ加熱モードで調理した調理物を煮込むための機能です。弱い火力（最大400W）で入/切を繰り返しながら、約2時間加熱を行います。

- ③ **電源入/切** キーを押します。電源が入り、電源ランプが点灯します。

- ④ **煮込み** キーを押して煮込み調理を開始します。煮込みランプが点灯します。

※煮込みモードによる調理だけでは、調理物に火が通りません。

加熱モードで調理物に火を通したあと、温かい状態で、煮込みモードをご使用ください。

※煮込み調理中、火力調節はできません。

※煮込みキーを押したあと、何も操作をしないと120分で電源が切れます。

※煮込み調理をお好みの時間設定で行う場合は、タイマー機能(P13)をご使用ください。



- ⑤ **電源入/切** キーを押して調理を停止します。

- ⑥ 調理終了後 **電源入/切** キーを押して電源を切ります。

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。

※あたたかい鍋などがのっている場合はファンが停止するまで時間がかかる場合があります。

※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

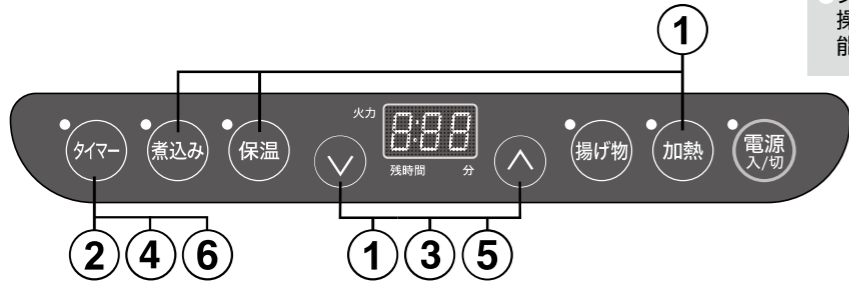
やけどの恐れあり

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。

タイマーの使い方 / 加熱・保温・煮込み調理のとき

タイマー使用時は、セットした時間がくると自動的に運転が停止します。
(設定時間: 1分~最大5時間59分) ※揚げ物調理は使用できません。

- タイマー使用時は、ふきこぼれや焦げ付きなどに注意してください。
- タイマーを使わない場合、最後にキー操作をしてから120分たつと安全機能が働き、自動的に運転が停止します。



加熱調理は

- ① **加熱** キーを押します。
現在の火力 **P5**
火力(P5)で開始します。
⏴ ⏵ キーで
タイマー運転の火力を選びます。

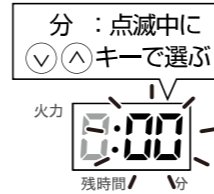
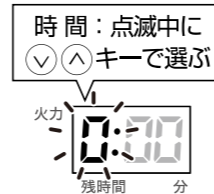
保温調理は

- ① **保温** キーを押します。
現在の温度 **70**
保温(70℃)で開始します。
⏴ ⏵ キーで
タイマー運転の温度を選びます。

煮込み調理は

- ① **煮込み** キーを押します。
残り時間 **2:00**
煮込み調理を開始します。
(2時間)
※ 煮込み調理中の
火力調節はできません。

- ② **タイマー** キーを押します。「時間」の表示が点滅します。
- ③ 点滅している間に、⏴ ⏵ キーで「時間」を選びます。
0~5時間 から1時間単位で選びます。
- ④ **タイマー** キーを押します。「時間」は点滅から点灯にかわり、「時間」が決定します。
同時に「分」の表示が点滅します。
- ⑤ 点滅している間に、⏴ ⏵ キーで「分」を選びます。
1~59分 から1分単位で選びます。
キーの長押しで10分単位で進みます。



※ タイマーセットの途中で、約5秒間、何もキー操作をしないしていると、表示中のタイマー時間でタイマー運転を開始します。

※ タイマーセットを取り消す場合は、**電源入/切** キーを押して最初からやり直してください。

- ⑥ **タイマー** キーを押します。「分」の表示は点滅から点灯にかわり、「分」が決定します。
同時にタイマー運転を開始します。
※ タイマー運転中・加熱調理は、残り時間と火力を交互に表示します。
・保温調理は、残り時間と温度を交互に表示します。
・煮込み調理は、残り時間を表示します。

※ 加熱調理と保温調理のタイマー運転中は、⏴ ⏵ キーで好みの火力、または温度に調節できます。

※ タイマー運転が終了すると、電子音でお知らせして停止します。

調理のポイント

加熱調理のポイント

加熱調理の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

※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。

メニュー	火力表示							火力調節のポイント
	約150W P1	約300W P2	約500W P3	約700W P4	約900W P5	約1100W P6	約1400W P7	
煮る 寄せなべ すき焼き 水炊き うどんすき	とろ火 弱 中 強1 強2							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。
煮込む 煮豆 カレー・シチュー 肉じゃが ロールキャベツ おでん	→ → → → → → →							火力を強に合わせ、沸騰したら火力を弱める。
蒸す 酒蒸し 茶わん蒸し	→ → → → → → →							火力を強に合わせ、沸騰したら火力を弱める。
ゆでる 野菜	→ → → → → → →							
焼く ホットケーキ お好み焼き ハンバーグ クレープ 鉄板焼き	→ → → → → → →							火力を強に合わせた予熱してから、焼き色を見ながら火力を調節する。

揚げ物調理のポイント

揚げ物調理のメニュー例と温度設定の目安

➡ 温度設定の目安

※これは温度設定の目安です。鍋の種類や材料の量によって、温度を調節してください。

メニュー	設定温度 (°C)						上手に揚げるポイント
	150°C 150	160°C 160	170°C 170	180°C 180	190°C 190	200°C 200	
●野菜の天ぷら	← 低 → → → → → 高						①油の量は1L(約900g) ②材料にあった温度で揚げる。 ③油が適温になってから材料を入れる。 ④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) ⑤油をよくきる。 ⑥天かすをごまめにとる。
●魚介類の天ぷら	← → → → → 高						
●フライ・鶏の唐揚げ	← → → → → 高						
●クロック・冷凍食品	← → → → → 高						
●ドーナツ	← → → → → 高						
	← → → → → 高						

火力調節・温度設定の注意点

加熱調理

- 加熱モードでは、焼き物調理を行った場合に、IH調理器が空だきと判断し、正常に調理できないことがあります。このときは揚げ物モードの低い温度でおためしください。
- 加熱モードで揚げ物はしないでください。
- 火力調節は、材料、量、鍋の形状、材質などにより異なります。様子を見て火力を調節してください。

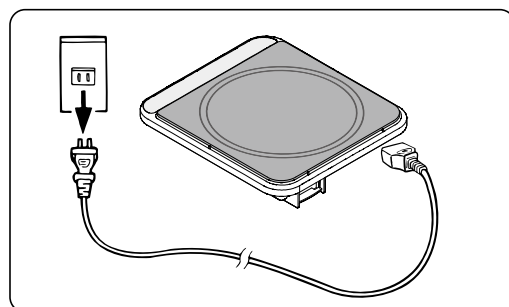
揚げ物調理

- 温度調節の範囲は、直径18cm~22cmで鉄製の(テスト時1.2mm厚)天ぷら鍋で油1L(約900g)を使った場合です。
- 鍋の材質・形状や材料、油の量、室温などによって、表示と実際の油温度がずれることがあります。調理の出来具合により、設定温度を調節してください。

お手入れの仕方

ご使用のたびにお手入れを行ってください。
(よご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。)

- ① 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からお手入れを始めてください。



- ② よごれをきれいに拭き取ります。

- ベンジン・シンナーをよごれ落としとして使用しないでください。
- 水洗いはしないでください。

● 軽いよごれ

水を含ませ、しぼったふきんで拭き取ります。

● 油よごれ

台所用洗剤で拭き取ります。

● トッププレートの取れにくいよごれ

磨き粉(クレンザー)などを少量付け、ナイロンたわしなどでこすり取ります。

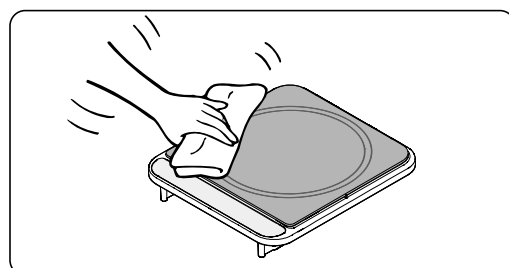
※ラップやアルミ箔を丸めてこすると、よごれがとれやすくなります。

※鍋を焦げ付かせたりすると、トッププレートがひどくよごれることがあります。

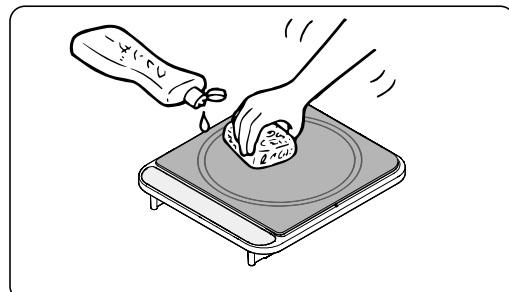
※トッププレートや鍋底に油よごれがついたまま加熱すると、よごれがトッププレートに焼き付いて、取れにくくなるので注意してください。

● 吸・排気口のほこり

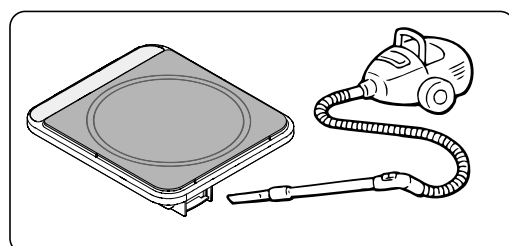
1ヶ月に1度は、吸・排気口にたまったほこりを掃除機で吸い取ってください。
(ほこりが付いたまま使用すると、故障の原因になります。)



※トッププレート以外は、磨き粉・たわしを使わない。(表面をキズつけます。)



※金属たわしなどはキズをつける恐れがあるので使用しない。



故障かな?と思ったら 次の点検をおこなってください。



警告



改造はしない! 修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理しない!

- 火災・けが・感電の原因になります。
- 故障したときは、コンセントから電源プラグを抜き使用を中止し、お買い上げの販売店にご連絡ください。

こんな場合は **危険** です

すぐに修理が必要です。電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にご相談ください。

- 電源コードにキズがついた。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- トッププレートにひび割れ等が発生した。
- 冷却ファンの回転に異常がある。

■ 修理を依頼される前に、次のことをお調べください。

こんな場合	調べるところ
操作のキー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。	●電源プラグ・マグネットプラグが抜けていませんか。 ●マグネットプラグは真っすぐに取りつけられていますか。 傾いていたり、マグネット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。 マグネット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)	●電源プラグを抜いて、もう1度差し直してください。
加熱キー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。	●電源プラグとマグネット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。
調理中に加熱が止まる。	●120分(揚げ物60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為です。 引き続き調理される時は、再度操作をし直してください。
電子音が鳴っている。	●鍋をのせていますか。 ●使えない鍋をのせていませんか。(8ページ参照) ●鍋の位置が中央からずれていませんか。 ●スプーンなどの小物をのせていませんか。 ●火力が強すぎて空だきに近い状況になっています。
使っている途中で火力感がなくなった。	●本体内部の温度が異常に上がり、温度過昇防止機能が働いて火力をコントロールしています。 ●しばらくたっても火力が戻らない場合は、一度火力をさげおためしいただくか、鍋をかえておためしください。 (17ページ E00 エラー参照)
調理終了後(電源OFF)キーを押した後に ファンの運転音がきこえる。	●本体内部の温度が高い間は、冷却のためファンが回ります。 温度が下がると自動で止まります。

●使用中、鍋の種類によっては金属音がする事がありますが、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。

※その他 まだ異常がある場合は、電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

エラー表示一覧

表示窓に下図のエラーが表示された場合は、各々対応する点検をおこなってください。

表示窓の エラー表示	エラーの内容	次の点検をおこなってください。
E01	鍋などの調理器具がのっていない場合、使えない鍋などがのっている場合のエラーです。	<ul style="list-style-type: none"> ● 鍋をのせていますか。 ● 使えない鍋をのせていませんか。(8ページ参照) ● 鍋の位置が中央からずれていませんか。 ● 鍋をかえて、おためしてください。
E02	IH調理器の供給電圧が低すぎるため、正常に動作しないエラーです。	<ul style="list-style-type: none"> ● タコ足配線をしていませんか。 ● AC100V 15Aのコンセントを単独で使っていますか。 ● 差し込むコンセントの場所をかえて、おためしてください。 ● 発電機などの不安定な電源を使っていませんか。
E03	IH調理器の供給電圧が高すぎるため、正常に動作しないエラーです。	<ul style="list-style-type: none"> ● コードリールを使っていますか。 ● 上記を確認してもエラー表示がでる場合は、持ち込み修理の依頼を販売店へお問い合わせください。
E04	鍋の温度が高温になった場合に、安全のために運転を停止するエラーです。(空だき防止)	<ul style="list-style-type: none"> ● 空だきになっていませんか。 ● うすい鍋(フライパン等)で調理する場合は、揚げ物モードで、低い温度でおためしてください。
E05	約8分間、鍋などの調理器具の温度変化を検出できていない場合に運転を停止するエラーです。	<ul style="list-style-type: none"> ● 鍋温度センサーが温度変化を検出できない場合のエラーです。火力をあげておためしてください。
E00	本体内部が異常に高温になっている場合に運転を停止するエラーです。	<ul style="list-style-type: none"> ● 電源プラグを抜いて、2分後にもう一度電源を入れ直してください。 ● 吸・排気口にほこりがたまっていますか。 ● 吸・排気口のまわりを布や物などで塞いでいませんか。 ● アルミ箔や油よけ用アルミシートの上で使用していませんか。 ● 本体の排気口(後面)から壁面まで10cm以上離れていますか。
E07	本体内部の温度検出をするセンサーの異常です。	<ul style="list-style-type: none"> ● 商品の異常・故障の可能性があります。持ち込み修理の依頼を販売店へお問い合わせください。
E08		
E09		
E0E		

仕様

品名	IH調理器
電源	AC100V 15A
消費電力	1400W(±10%)
加熱	(約) 150W～1400W
揚げ物	(約) 150℃～200℃
品番	KS-IH22S-BK
寸法	(約) 幅300mm×奥行335mm×高さ58mm
重量	(約) 2.3kg(電源コード含む)
電源コード長	(約) 1.9m

アフターサービスについて

製品の保証について

- この説明書には製品の保証書がついています。保証書は、お買上げの販売店で「お買上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき大切に保管してください。
- 保証期間はお買上げ日より1年間です。保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。(販売証明書またはレシート紛失の場合は有料となります。)
- 保証期間後の修理
お買上げ販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料修理いたします。


修理を依頼されるときは

16ページの「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認していただき、それでも異常のあるときは、ただちにご使用を中止し、お買上げ販売店に修理をお申しつけください。ご自分での分解・修理は絶対にしないでください。感電やけがの恐れがあります。

補修用性能部品について

この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後6年です。補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。

この商品についてのご不明な点や、修理に関するご相談は

「下記の  に電話をおかけください。」

受付時間:(土・日・祝日を除く) 月～金 午前10時～12時、午後1時～5時

 **0120-933-195**

 株式会社 **山善** 家庭機器事業部

個人情報のお取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。