

卷之六

新編 金瓶梅

卷之三

- 専用ブレーカーが切れていませんか。
 - 専用ブレーカーを入れてください。
 - 電源が切れていませんか。(電源ランプが消えている)
 - ・電源を入れてください。
 - ・電源ランプが鳴るまで押してください。
 - ・電源ランプが点灯します。
 - 電源を入れた後で約10分または約30分放置するとオートパワーフリーカーが自動的に遮断が切れます。オートパワーフリーカーの時間の切り替わりはお買い上げの販売店または[ご相談窓口]にご相談ください。
 - チャイロドロップクを解除してください。(→P.42)
 - 中央ヒーターロックが設定されていませんか。(→P.42)
 - 中央ヒーターロックを解除してください。(→P.42)
 - 左右ヒーターで使える鍋を使用していますか。(→P.10)

使用用途中に各ヒーター
またはオーブンの通電
が停止した切り忘れ防
止自動停止機能)

液晶表示の火力バー
が交互に点灯し、
約3.0秒後に消灯した
(金属小物検知自動
停止機能、鍋無し自
動点火(1秒間))

使用途中に停電に
おける

卷之三

●指に指サクや傷テープ、手袋をしていませんか。

卷之二十一

一括で複数台に登録してください。

●キーの端を押していませんか。

「おまえが何をやるかは、おまえの手柄だ。おまえが何をやるかは、おまえの手柄だ。」

水道栓などを取り外してから、数秒待てて後で操作してください。

●上面操作パネルに物を置いていませんか。

物を取り除いてください。

上級操作ハネットの操作手順を詳しく見てみよう。
→ P.44

●を約1秒以上の長押しをしてください。

225

四
卷之三

上面操作パネルの表示に「**E2**」と表示されてキー操作ができない

上面操作パネルの表示
に「**EP**」と表示される
EP と表示され
電が停止する

上面操作パネルの表示
部の液晶が黒くなる

電源を入・切すると
「カチヤ」と音がする

使用中にファンの音

左：右Hヒーター使用中

●上面操作バネリに螺物理がふきこぼれたり、水滴などが付着していませんか。
調理物や水滴などを取り除いてください。(☞P.53)

●上面操作バネルに鍋などを置いてください。
鍋などを取り除いてください。(☞P.53)

●手を長押ししないでください。
手を長押ししていると、動作が遅くなったり、誤動作をしてしまうことがあります。

上部操作パネルの [] 上に調理物がふさごけたり水滴などが付着していませんか。
調理物や水滴などを取り除いてください。 (⇒ P.53)

上面操作パネルより「表示部」の上に熱い鍋などを置かないでください。

初電の原因になる場合があります。

[P.] と表示されて約10秒後に停止します。
上面操作パネルに調理物がふさごけたり、水滴などを取り除いてください。 (⇒ P.53)

上面操作パネルに鍋などを置いていませんか。
鍋などを取り除いてください。 (⇒ P.53)

キーボードを震押ししていませんか。

- 表示部の上に熱い鍋などを置くと液晶が黒くなることがあります。しばらく放置すると元に戻ります。
- 表示部の上に熱い鍋などを置かないでください。
- 吸気口から直射蒸気を吸い込むと、液晶がくもることがあります。くさぶると元に戻ります。
- 電源を入れ切すと、内部電気部品のスイッチの動作音がします。

●本体内部を涼やすために冷却ファンの回転を設定ルカリに合わせて變えていま
す。調節は火力の大きさで異なります。

- 鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの蓋着が良くない鉄ホーローなど鍋の種類によっては音（シーオ、カチカチ音）や共鳴音（キーン音、キューーン音）が発生することがあります。また鍋の取っ手に振動を感じることがあります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、異常ではありません。
- ・気になる場合は、火力を下げたり、鍋の位置をずらしたり、置きさしたいたり、水による場合は、火力を下げたりします。
- ・左・右ヒーターを同時に使った場合、鍋の運動につながる音が聞こえますが、これは磁力線が熱で変形するためです。

お困りのときは(つづき)

現象	原因	対応
左・右IHヒーターで火力が違う	<ul style="list-style-type: none"> ●ホーロー・ステンレス製の鍋については、鍋底の直径が左・右IHヒーターの場合12~26cmのもので、鍋底の反りが3mm以下の中身をこ使用ください。(使える鍋について) (P.10) ●鍋底の直径が小さかつたり、鍋底が反つている鍋は火力が弱くなることがある 	<ul style="list-style-type: none"> ●左・右IHヒーターでの火力に特に問題がかかる調理のときは、火の通りが悪い鍋やトッブプレートのお手入れをしてください。 ●鍋の種類によつては、「強火力」で使用すると、自動的に火力をコントロールする場合があります。
中央ヒーターが周期的に赤くなったり、消えたりする(ラジエントヒーター)	<ul style="list-style-type: none"> ●中央ヒーターは、火力のコントロールや温度調節機能が働きすぎたがゆえに、消えたりします。(火力「13」の場合でも温度調節機能が働きすぎたがゆえに、消えたりします) ●反つた鍋などを使うと消費している時間が長くなります。 	<ul style="list-style-type: none"> ●中央ヒーターの調節材に塗られた湿気が窓間により蒸発し、ドッププレート内部に結露した状態が進行して色が変わつて見える場合があります。異常ではありません。 ●通常は焼ければ、結露した水分が蒸発します。
トッブプレート(中央ヒーター部)の色が変わる	<ul style="list-style-type: none"> ●中央ヒーターを使用すると、ガラスの特性により、わずかに黄色っぽく見える場合があります。異常ではありません。 ●温度が下がれば、元に戻ります。 	<ul style="list-style-type: none"> ●洗米後によく水を切っていますが、十分に水を切らないと炊飯時の水量が多くなります。 ●炊飯後にお湯をそのまま置いてお湯を切ります。お湯がつぶなれると、お湯を吸収してしまいます。 ●お湯を使用しては、ごはんが焦るなど、うまく炊けない場合があります。 ●お湯による炊飯設定を「強め」に調整してください。(P.24)
炊飯×二丁目炊飯	<ul style="list-style-type: none"> ●お湯による炊飯設定を「強め」に調整してください。(P.24) 	<ul style="list-style-type: none"> ●お湯による炊飯設定を「強め」に調整してください。(P.24)
火まで届かない	<ul style="list-style-type: none"> ●火まで届かない鍋やトッブプレートをお手入れをしてください。 	<ul style="list-style-type: none"> ●火まで届かない鍋やトッブプレートをお手入れをしてください。
火まで届かない	<ul style="list-style-type: none"> ●火まで届かない鍋やトッブプレートをお手入れをしてください。 	<ul style="list-style-type: none"> ●火まで届かない鍋やトッブプレートをお手入れをしてください。
火まで届かない	<ul style="list-style-type: none"> ●火まで届かない鍋やトッブプレートをお手入れをしてください。 	<ul style="list-style-type: none"> ●火まで届かない鍋やトッブプレートをお手入れをしてください。

現象	原因	対応
オーブン調理終了後、タイマー表示部に「！」表示が出て、排気口から熱風が出る	<ul style="list-style-type: none"> ●オーブン調理終了後、ヒーターのクリーニングのため、下ヒーターと麺類用加熱ヒーター、ファン庫内に瞬間的に炎が燃えます。異常ではありません。 ●魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間に炎や煙が出ることがあります。 ●魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間に煙が出ることがあります。 ●調理を強めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについていた脂が加热されて、においや煙が出ることがあります。異常ではありません。 	<ul style="list-style-type: none"> ●オーブン庫内の排気口には煙やにおいをおさえる触媒機能が入っていますが、オーブンなどの調理物から多量の煙が発生した場合は排煙能力を超えて排気口から多く煙が出たり、オーブンドアのすき間から漏れることがあります。故障ではありません。
オーブン調理終了後、タイマー表示部に「！」表示が出て、排気口から熱風が出る	<ul style="list-style-type: none"> ●オーブン調理終了後、ヒーターのクリーニングのため、下ヒーターと麺類用加熱ヒーター、ファン庫内に瞬間的に炎が燃えます。異常ではありません。 ●魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間に炎や煙が出ることがあります。 ●魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間に煙が出ることがあります。 ●調理を強めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについていた脂が加热されて、においや煙が出ることがあります。異常ではありません。 	<ul style="list-style-type: none"> ●オーブン庫内の排気口には煙やにおいをおさえる触媒機能が入っていますが、オーブンなどの調理物から多量の煙が発生した場合は排煙能力を超えて排気口から多く煙が出たり、オーブンドアのすき間から漏れることがあります。異常ではありません。
オーブン調理終了後、タイマー表示部に「！」表示が出て、排気口から熱風が出る	<ul style="list-style-type: none"> ●オーブン調理終了後、ヒーターのクリーニングのため、下ヒーターと麺類用加熱ヒーター、ファン庫内に瞬間的に炎が燃えます。異常ではありません。 ●魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間に炎や煙が出ることがあります。 ●魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間に煙が出ることがあります。 ●調理を強めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについていた脂が加热されて、においや煙が出ることがあります。異常ではありません。 	<ul style="list-style-type: none"> ●オーブン庫内の排気口には煙やにおいをおさえる触媒機能が入っていますが、オーブンなどの調理物から多量の煙が発生した場合は排煙能力を超えて排気口から多く煙が出たり、オーブンドアのすき間から漏れることがあります。異常ではありません。
オーブン調理終了後、タイマー表示部に「！」表示が出て、排気口から熱風が出る	<ul style="list-style-type: none"> ●オーブン調理終了後、ヒーターのクリーニングのため、下ヒーターと麺類用加熱ヒーター、ファン庫内に瞬間的に炎が燃えます。異常ではありません。 ●魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間に炎や煙が出ることがあります。 ●魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間に煙が出ることがあります。 ●調理を強めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについていた脂が加热されて、においや煙が出ることがあります。異常ではありません。 	<ul style="list-style-type: none"> ●オーブン庫内の排気口には煙やにおいをおさえる触媒機能が入っていますが、オーブンなどの調理物から多量の煙が発生した場合は排煙能力を超えて排気口から多く煙が出たり、オーブンドアのすき間から漏れることがあります。異常ではありません。

現象	原因	対応
火まで届かない	<ul style="list-style-type: none"> ●火まで届かない鍋やトッブプレートをお手入れをしてください。 	<ul style="list-style-type: none"> ●火まで届かない鍋やトッブプレートをお手入れをしてください。
火まで届かない	<ul style="list-style-type: none"> ●火まで届かない鍋やトッブプレートをお手入れをしてください。 	<ul style="list-style-type: none"> ●火まで届かない鍋やトッブプレートをお手入れをしてください。
火まで届かない	<ul style="list-style-type: none"> ●火まで届かない鍋やトッブプレートをお手入れをしてください。 	<ul style="list-style-type: none"> ●火まで届かない鍋やトッブプレートをお手入れをしてください。
火まで届かない	<ul style="list-style-type: none"> ●火まで届かない鍋やトッブプレートをお手入れをしてください。 	<ul style="list-style-type: none"> ●火まで届かない鍋やトッブプレートをお手入れをしてください。

お困りのときは

お困りのときは(つづき)

現象

ごはんが焦げる、こびり付く

- 炊飯に適さない鍋を洗うと、ごはんが焦げ付いたり、こびり付きます。(うす手の鍋、ホーロー鍋など)必ず[■]IH[電]または[■]IH[火]マーク付きて底の厚さ1.5mm以上の鍋をお使いください。(☞P.10)
- 無洗米は、焦げやすくなります。

ごはんが吹けられない

- 残り10分で通電を切り、鍋をIHヒーターから外して煮らしてください。
- こびり付く場合は、あれたぶせんの上に置いて蒸らすと抑えられます。

炊き込みごはんがうまく炊けない

- 設定をまちがえていませんか? (飲飯)を選び、お米の量に合わせてカップ数を正しく設定してください。(☞P.24)
- 具の量、水の量をまちがえていませんか? 正しくはかってください。(☞P.25)

予熱時間が長い

通電が停止する

鍋の材質・大きさ・形状・置く位置により鍋の温度が低過ぎたり高過ぎる場合

- 適温調理で使えるフライパンについて。(☞P.10)

鍋の温度が低過ぎたり高過ぎる

「炊飯」や「保温」動作中に鍋をおろしても表示部に「鍋確認」と表示されない場合がある

原因

ごはんが焦る、こびり付く

- 火力が弱くなるため、火が弱くなる時間が長くなっています。またフライパン・鍋の温度が適温にならないと、通電を停止する場合があります。

予熱時間が長い

通電が停止する

鍋の材質・大きさ・形状・置く位置により鍋の温度が低過ぎたり高過ぎる場合

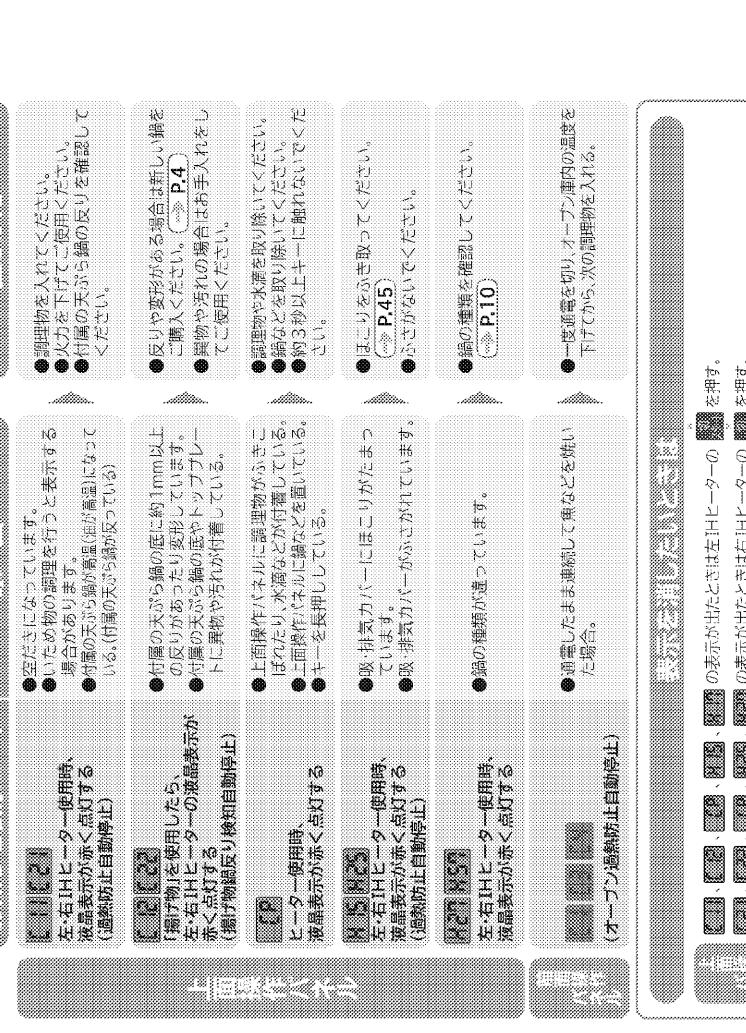
- 適温調理で使えるフライパンについて。(☞P.10)

鍋の温度が低過ぎたり高過ぎる

「炊飯」や「保温」動作中に鍋をおろしても表示部に「鍋確認」と表示されない場合がある

- 「炊飯」や「保温」は火力を自動的に調節します。火力が0(ゼロ)Wになると、ときに縦をおろしても「鍋確認」を表示しません。炊飯を途中で中止する場合や保温を終了する場合は、上面操作パネルの「切/スタート」キーを押して通電を切ってください。

下記の表示が出たときは「直しかた」を確認し、表示を消してから再度操作を行ってください。



その他の

お困りのときは

「直しかた」に従つて再度操作しても同じ表示が出たり、上記以外の表示や下記の表示が出了たときは故障の可能性があります。お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(☞P.55)にご連絡ください。



保証とアフターサービス

保証書(別添)

保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入を正確かつ明確に記入して貰ってください。内容をよくお読みのうえ、販売店から受け取ったとき、大切に保管してください。

●保証期間はお買い上げ日から1年です。

※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

修理を依頼されるとときは

出張修理

「お困りのときは」^(※P.48-53)に従つて調べていた用語を切り替えてお使いください。

●修理にかかる費用は、販売店が負担する場合

当社はこの「直クリキンヒーター」の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

修理用性能部品の保有期間

【ご連絡していただきたい内容】

品 名	ダイキン[日]クリキンヒーター	〔※P.4〕参照
機 種 名		
お買上日	年 月 日	
故障の状況	できるだけ具体的に	
こ 住 所	付近の目印等も併せてお知らせください	
お 名 前		
電 話番 号		
納期(希望日)		

●修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にお問い合わせください。

修理料金の仕組み

修理料金=技術料+部品代+出張料

●技術料、部品代、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。

●修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

●修理に使用した部品代金です。その他の修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

「ご相談窓口」

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

お電話でご相談窓口のご案内

商品に係る修理・消耗部品のご用命や取扱いのご相談などすべてのお問合せはダイキンコンタクトセンターへご連絡ください。

販売窓口に修理をご依頼ください。

修理期間はお買い上げ日から1年です。

※ただし、消耗部品は修理期間内でも有料とさせていただきます。

●保証期間中は、修理に際しましては保証書をご提示ください。

保証書の規定に従つて、販売店が修理させていただきます。

修理に際しては保証書をご提示ください。

保証書の規定に従つて修理させていただきます。

●FAXでのお問合せは 0120-07-0881 (FAX専用フリーダイヤル)

<http://www.daikincc.com> (ご相談窓口ホームページ)

1024

保証とアフターサービス/「ご相談窓口」