

お手入れ

注意

電源を切り、本体が冷えてから行う

- ご使用のたびにお手入れしてください。
- ベンジン、シンナー、粉末タイプのみがき粉は使用しないでください。
- 吸・排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

トッププレート、プレートワック(ステアレス製)、光センサー

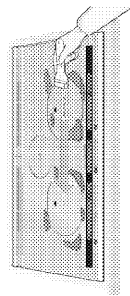
- 軽い汚れ
絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからふき取る。
- 油汚れ
台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからふき取る。

- ご注意
酸性、アルカリ性の強い洗剤(漂白剤、住宅用台所用洗剤など)や、お酢を使って清掃しないでください。付着した場合はすぐにはき取ってください。(液剤や洗剤が残ると、表面が変色したり、プレートワックのシール材が劣化する原因になります)

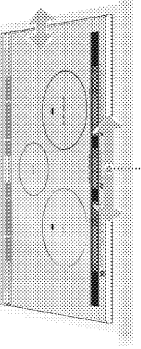
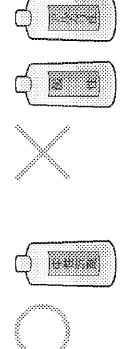
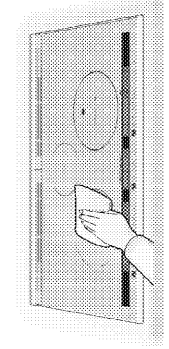
- 落ちにくい汚れ
クリームタイプののみがき粉を丸めたラップにつけてこすりとり、プレートワックはステアレスの跡にそって、こすってください。

- ご注意
●ドライパーやフオークなど先の鋭いものや粉末タイプのみがき粉は使わないでください。
●金属のたわし、スポンジのナイロン面、アルミホイールなどでこすらないでください。(トッププレート・プレートワックが傷つく原因になります)

- それでも落ちないときは
市販のセラミック用スクレーパーなどで煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふき取る。
トッププレートとプレートワックの合わせ目を、ドライパーやフオークなど先の鋭いものでこすらないようにしてください。合わせ目にすき間ができ、水もれなどの原因になります。



- ご注意
●しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが強くなります。
●鍋底の汚れがトッププレートにつき、鍋底の汚れも取り除いてください。
●光センサーが汚れていないことを確認してください。
●トッププレートにひびが入ったり、割れたり、プレートワックのすき間が大きくなった場合は、電源と専用プレーカーを切って使用を中止し、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(P.55)にご相談ください。



筋の方向は横向きです

トッププレート用クリーナー

- トッププレートの汚れをおとし、光沢をだし、ふきこまれによる汚れや焦げつきを抑えます。



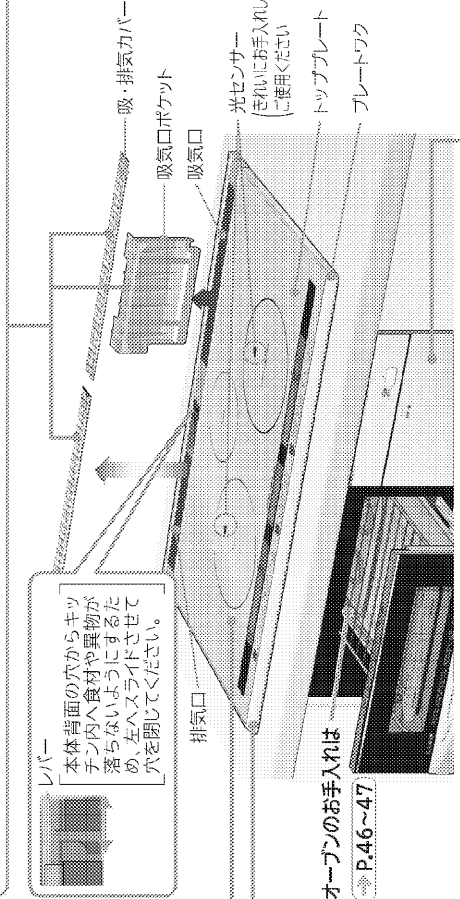
品名: ガラスクリーナー
品番: KHT-K1

お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(P.55)にご相談ください。

吸・排気カバー、吸気口ポケット

締めたい台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。
たわしやみがき粉は使わないでください。
吸・排気カバーの下の油汚れもお手入れしてください。

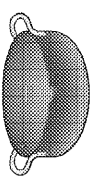
- ご注意
●吸・排気カバーは、食器洗い乾燥機に入れたりアルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
●汚れて目詰まりしたまま使わないでください。安全装置が作動して通電を停止したり、オーブン使用中にオーブドアから煙が漏れたりする場合があります。
●お手入れ後は、水気をよくふき取り、本体に必ずセットしてください。
●吸・排気カバーは強くこすらないでください。表面を傷つけたり変形する場合があります。
●お手入れ後は、レバーを左へスライドさせてください。



オーブンのお手入れは P.46~47

スチール鍋(材質編)

- ① 締めたい台所用洗剤(中性)とお湯で洗う。
たわしやみがき粉は使用しないでください。
 - ② 鍋底や外側の異物や汚れをとる。
汚れがこびりついたまま使うと、油の温度を適正にコントロールできないことがあります。また、トッププレートが汚れます。
 - ③ 洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬる。
洗ったままにしておくとびびびます。
天から鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。
- 鍋底が反ったり、変形した場合は使用しないで、別売の天から鍋をお買い求めください。



▶ P.4

調理操作パネル

やわらかい布でふき取る。
汚れがひどいときは、台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからふき取る。

- 水にぬらさずにご確認ください。故障の原因になります。
- ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。
- 金属製のたわし・スポンジのナイロン面でごすらないでください。

お手入れ (つづき)

オーブントア、過熱水蒸気用タンク、焼網、受皿の取り外し

1 取っ手を両手でしっかりと持ち、ゆっくりと引き出すまで引き出す。
受皿内の脂などをこぼさないように注意してください。

2 過熱水蒸気用タンク、焼網、受皿を外す。
過熱水蒸気用タンク、焼網、受皿、
支え部、
加熱チューブ(2個)
(取り外さないでください)

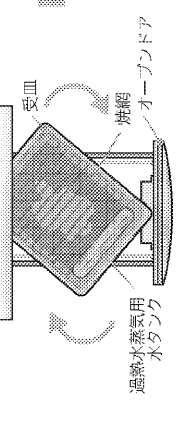
3 取っ手の下側に手をまわし、オーブントアパネを軽く引き下げる。
オーブントアパネ

注意
オーブントアパネを引き下げずにオーブントアを押し倒して外さないでください。
オーブントアが破損したり変形することがあります。

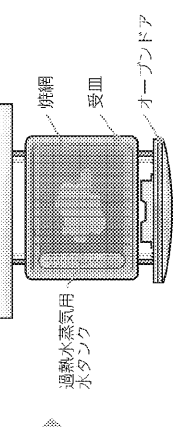
4 オーブントアを本体側へ倒すようにし、左右2箇所のツメを外す。
オーブントア、
レール

脂や汁がたまっている受皿の取り外し

① 脂や汁がたまっている受皿の面側をしっかりと持ち、1~2cm上に持ち上げてゆっくりとゆくりこぼれないように90度回転させます。



② 受皿の脂や汁がこぼれないようにゆっくり持ち上げて外してください。



注意 ! ●お手入れは、

オーブントア、過熱水蒸気用タンク、焼網、受皿の取り外し

1 オーブントアを本体側へ倒すようにし、レール側のツメ2箇所をオーブントア下部の角穴に差し込む。
角穴、
オーブントア、
レール

2 オーブントアを手でささえ、垂直に起こしながらはめ込む。
カチッと音がしてオーブントアが固定されます。

3 受皿、焼網、過熱水蒸気用タンクを載せる。
過熱水蒸気用タンク、
焼網、
受皿、
支え部、
加熱チューブ(2個)
(取り外さないでください)

焼網は、支え部を手前にして受皿にセットしてください。焼網を逆に入れるとヒーターに当たってドアが開きません。

4 オーブントアは本体の前面に当たるまで押し閉める。
(P.28)

電源を切り、本体が冷えてから行う

オーブントアのお手入れ

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。
注意
●たわし・みがき粉は使用しないでください。(表面を傷つけます)
●オーブントアは、食器洗い乾燥機や食器乾燥器には入れないでください。(樹脂部が変形します)

過熱水蒸気用タンク、焼網、受皿のお手入れ

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。
注意
過熱水蒸気用タンク・焼網・受皿の表面処理を傷めないでください。
●たわし・みがき粉は使用しないでください。(表面を傷つけます)
●過熱水蒸気用タンク・受皿は金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。(表面処理に傷がついたりほがれたりすることがあります。また受皿の裏面を傷つけます)
●焼網は金属製のたわしでこすらないでください。(表面処理に傷がついたりほがれたりすることがあります)
●食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
●ご使用のたびにお手入れしてください。汚れがこびりつくことと調理物が取りにくくなる場合があります。
●過熱水蒸気用タンク・焼網・受皿は消耗品です。表面処理が傷んだ場合は、新たにお買い求めください。(P.4)

オーブントア内部のお手入れ

5~6回使用のたびに庫内クリーニングをご使用ください。
オーブントア内部の油污れを乾燥させ、においを軽減することができます。
オーブントア内部の油污れを乾燥させないと腐食の原因にもなります。

準備

過熱水蒸気用タンク・焼網・受皿を取り外し、オーブントアを確実に閉める。
前面操作パネルを開く

1 電源を切り、電源を入れる(ランプが点灯します)

2 クリーニングボタンを押す。
表示部に「[L]」を表示させる

3 「スタート」ボタンを押す、通電する。
メモリーが鳴いたら終了です。
4 続けて使わないときは「電源」ボタンを押す、電源を切る(ランプが消灯します)

注意
●においを軽減しますが、汚れは除去できません。
●焼網と受皿は絶対にセットしないでください。
オーブントアでの調理後に行う自動クリーニングより、庫内クリーニングの方が強力なため、焼網と受皿のフッ素加工が痛んだり、変色する場合があります。
●クリーニング中は、オーブントア内部の油を焼き切るため、煙が出る場合がありますので、換気をしてください。
●オーブントア内部に落ちた食品カスなどは、オーブントア内部が冷えてから手袋などをして取り除いてください。
●オーブントア内部は金属部が多くありますので、ややけがに十分注意してください。

●クリーニング中は表示部に「[L]」を表示します。約11分が終了します。
●途中で中止したいときは「[L]」を押します。




●オーブントア内部の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。
●点滅

お困りのときは

故障を依頼される前に以下の点を
もう一度お調べください。

現象

原因

| | | | | |
|--|---|---|---|--|
| <p>通電しない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●電源をプザーが鳴るまで押してください。 ●電源ランプが点灯します。 電源を入れた状態で約10分(または約30分)放置するとオートパワーオフ機能が働き、自動的に電源が切れます。オートパワーオフの時間の切り返しについては、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。(P.55) ●チャイルドロックが設定されていますか。 チャイルドロックを解除してください。(P.42) ●左・右・中央IHヒーターで使える鍋を使用していますか。 (使える鍋について(P.10)) | <p>使用中にIHヒーターまたはオートプンの通電が停止した(切り忘れ防止自動停止機能)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●切り忘れ防止自動停止機能が働いています。 各IHヒーターとオートプンには、最終キー操作から一定時間経過すると自動的に通電を停止する、切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。 ●左・右・中央IHヒーターは動作後約45分・手動コーナースト(魚焼き)は約30分・手動コースト(トースト)は約10分 <p>切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はプザーでお知らせします。再度、通電をスタートしてください。</p> | <p>液晶表示の火カバが交互に点灯し、約30秒後に消灯した(金属小物検知自動停止機能、鍋無し自動停止機能)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●鍋がIHヒーターから大きすぎていませんか。 中央に置いてください。(P.15) ●使えない鍋を置いていませんか。 図は火力「7」で「」を「」で「」に設定し、」を使用した場合 <p>約30秒後、プザーが鳴り、液晶表示が消え、通電を停止します。 天板の火がら鍋で押しても同じ場合はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」にご連絡ください。(P.55)</p> | <p>使用中に停電になった</p> <ul style="list-style-type: none"> ●通電中のIHヒーターまたはオートプンは停止し、タイマーも取り消されます。 ●電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。 ●電源をプザーが鳴るまで押してください。・電源ランプが点灯します。 <p> トッププレートやオートプンなど高温部に触れない</p> | <ul style="list-style-type: none"> ●指に指サックや厚テープ、手袋をしていませんか。 直接指で触れてください。 ●鍋のキーに触れていませんか。 一度ずつ操作してください。 ●キーの端を押していませんか。 数秒待つた後でキーの中央を押してください。 ●上面操作パネルに水滴などが付着していませんか。 水滴などを取り除いてから、数秒待つた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。 ●上面操作パネルのお手入れをしてください。(P.44) ●約1秒以上の長押しをしていますか。 プザーが鳴るまで押してください。 ●上面操作パネルのおよび表示部の上に熱い鍋などを置いていませんか。 熱い鍋などを置かないでください。故障の原因になる場合があります。 |
|--|---|---|---|--|

電源について

上面操作パネルについて

現象

原因

| | | | | | | | | |
|---|--|--|---|---|---|--|---|---|
| <p>上面操作パネルの表示に「」と表示されてキー操作ができない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●上面操作パネルに調理物がはきこぼれたり、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) ●キーを長押ししていませんか。 キーに約3秒以上触れていても表示されず。(P.53) | <p>上面操作パネルの表示に「」と表示される</p> <ul style="list-style-type: none"> ●二面操作パネルの鍋の上に調理物がはきこぼれたり、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) ●上面操作パネルのおよび表示部の上に熱い鍋などを置かないでください。 故障の原因になる場合があります。 | <p>「」と表示された通電が停止する</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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はきこぼれたり、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) ●キーを長押ししていませんか。 キーに約3秒以上触れていても表示されず。(P.53) | <p>上面操作パネルの表示部の液晶が黒くなる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●表示部の上に熱い鍋などを置くことと液晶が黒くなることがありますが、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。 | <p>上面操作パネルの表示部の液晶がくもる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●取気口から直接蒸気を吸い込むと、液晶がくもることがありますが、しばらくすると元に戻ります。 | <p>電源を入、切すると「カチャ」と音がする</p> <ul style="list-style-type: none"> ●電源を入、切すると、内部電気部品のスイッチの動作音がかかります。 | <p>電源を切っても音がする</p> <ul style="list-style-type: none"> ●電源を「切」にした場合でも継続して冷却ファンが回りますが、異常ではありません。本体内部の回路を保護するために、キー操作後冷却ファンが最大約10分間動作します。 ●使用状況により冷却ファンの音の入りかたが異なります。 ●自動的に冷却ファンは止まります。 | <p>使用中にファンの音が大きくなったり止まることがある</p> <ul style="list-style-type: none"> ●本体内部を冷やすために冷却ファンの回転を設定火力に合わせて変えています。設定火力が大きい場合は冷却ファンが高速回転するためファンの風切り音が大きくなります。 | <p>左・右・中央IHヒーター使用中に鍋から音がする</p> <ul style="list-style-type: none"> ●鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの塗着が良くない鉄ホーローなど鍋の種類によっては音(シ音、カチカチ音)や共振音(キーン音、キューン音)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。 ・熱くなる場合は、火力を下げたり、鍋の位置をずらしたり、置き直したりすることによって音が止まる場合があります。 ・左・右・中央IHヒーターを同時に使用した場合は、鍋の構造によっては調理中に共振音「キーン」や「キューン」という音がかかりますが、これは磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。 |
|---|--|--|---|---|---|--|---|---|

上面操作パネルについて

音について

お困りのときは(つづき)

故障を依頼される前に次の点を
もう一度お読みください。

現象

原因

アルミ鍋、アルミフライパンは火力が弱くなるものがある

- 背に片方を取っ手がある、重量が重いフライパン・片手鍋・雪平鍋はバランスが悪く動いたり火力がかなり弱くなるものがあります。調理物と合わせて約1kg以上にお使いください。火力の低下が大きい場合は、ふたをして低めの火力で調理してください。(使える鍋について(▶P.10))

アルミ鍋、アルミフライパンを使うとずれたり浮く感じがする

- IH加熱での「磁力の反発力」が鍋を浮かそうとするためです。鍋と調理物の重さを合わせて約1kg以上にしてください。また、トッププレート・鍋底がぬれているときに動きやすくなるので、使用前にふいてください。

ステンレス板を底部に貼り合わせたアルミ鍋を通电すると火力が弱くなる可能性がある

- 多数の穴が開いたステンレス板を底部に貼り合わせたアルミ鍋では、ステンレス板の面積が直径12cmの面積(約113cm²)に満たないと、鍋と判断して火力が弱くなる場合があります。(使える鍋について(▶P.10))

鍋底の直径が小さかったり、鍋底が反っている鍋は火力が弱くなる

- 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ヒーターの場合は12~26cmのもの、中央IHヒーターの場合は12~20cmのもので、鍋底の反りが3mm以下のものをご使用ください。アルミ・銅鍋については鍋底の直径が15~26cmのもので鍋底の反りが1mm以下のものをご使用ください。(使える鍋について(▶P.10))

左・右・中央IHヒーターで火力が速う

- 同じ鍋でも、左・右・中央IHヒーターで火力が異なる場合があります。また小さい鍋では、適電できる場合とできない場合があります。(▶P.15)

いため物などを行うと左・右・中央IHヒーターの火力が弱くなる可能性がある

- いため物などを行うと、鍋底温度が上がったり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。

左・右・中央IHヒーターでの調理に時間がかかると調理のとき上がりが遅い

- 鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。
- 使える鍋を使用していますか。(使える鍋について(▶P.10))
- アルミ・銅鍋などは鉄・磁性ステンレスなどと比べて、火力が約20~30%弱くなります。
- 鍋の種類によっては、「強火」で使用する、自動的に火力をコントロールする場合があります。

現象

原因

オープン調理中、オープン庫内で瞬間的に炎がきたり、排気口から煙が出る

- 魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出る場合があります。異常ではありません。
- 魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間的に煙が出る場合があります。異常ではありません。
- 調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについていた脂が加熱されて、においや煙が出る場合があります。異常ではありません。

オープン調理終了後、タイマー表示部に表示が出て、排気口から熱風が出る

- 調理終了後、ヒーターのクリーニングのため、下ヒーターと熱源用加熱ヒーター、ファンに通电します。(約5分間)

オープンで魚を焼いたときに排気口から煙が出たり、オープンドアのすき間から煙や水蒸気が漏れることがある

- オープン庫内の排気口には煙やおいをおさえる触媒機能が入っていますが、蒸気などの調理物から多量の煙が発生した場合は触媒の能力を超えて排気口から多く煙が出たり、オープ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。

オープンの排気口から出た水蒸気が壁面に結露することがある

- 調理時に排気口から出る水蒸気などが壁面に付き水溜りになることがありますので、ふきんなどでふき取ってください。

光センサーが結露することがある

- 排気口から直接蒸気を含み込むと、結露することがありますが、しばらくすると元に戻ります。

炊き上がったごはんがかたすぎる、芯が残る

- お米の量、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)
- 炊く前にお米を洗っていません。通常30分以上、冬場は1時間以上浸してください。
- 炊くときにお湯を使用していませんか。お湯を使用すると芯が残ります。
- 鍋の種類によっては、ごはんが芯が残るなど、うまく炊けない場合があります。炊き加減設定を「強め」に調整してください。(▶P.24)

炊き上がったごはんがやわらかい

- 洗米後によく水を切っていますか。十分に水を切らないと炊飯時の水量が多くなります。お米を研いだあとは、ざるに上げて十分に水切りをしてください。
- 炊飯後にふたをしたまま置いていませんか。湯気がつものとなって落ち、ごはんがべたつきやすくなります。湯気をまわすことで余分な水分を蒸かし通してください。
- ふたをしておくときは、乾いたふきんをかけてからふたをすててください。

火かじり

お困りのときは

お困りのときは (つづき)

故障を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。

| 現象 | 原因 |
|---|---|
| ごはんが焦げる、こびり付く | <ul style="list-style-type: none"> ●炊飯に適さない鍋を使うと、ごはんが焦げ付いたり、こびり付きやすくなります。(うす手の鍋、ホーロー鍋など) 必ず「鍋」または「お粥」マーク付きで底の厚さ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。残り10分で通電を切り、鍋をIHヒーターから外して蒸らしてください。こびり付く場合は、ぬれたお米の上に置いて蒸らすと抑えられます。 |
| ごはんが炊けていない | ●設定をまちがえていませんか。「炊飯」を使い、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) |
| 炊き込みごはんがうまく炊けない | ●具の量、水の量をまちがえていませんか。(P.25) |
| 予熱時間が長い 通電が停止する | ●鍋底の直径が小さかったり鍋底が反っているフライパン、鍋は火力が強くなる場合があるため、予熱時間が長くなります。またフライパン、鍋の温度が適温にならず通電を停止する場合があります。 |
| 鍋の温度が低過ぎたり高過ぎる | ●適温調理で炊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 | ●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があります。適温調理で炊えるフライパンについて (P.10) |
| 「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になっているときに鍋をおろしても「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。 |

「再沸騰」について

「再沸騰」について

その他

| 現象 | 原因 |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 空っぽになっていたり、いり過ぎの調理を行うと表示する場合があります。 | ●空っぽになっていたり、いり過ぎの調理を行うと表示する場合があります。 |
| 付属の天板が端の反りを確認してください。 | ●付属の天板が端の反りを確認してください。 |
| 付属の天板が端の反りを確認してください。 | ●付属の天板が端の反りを確認してください。 |
| 調理物や水滴を取り除いてください。 | ●調理物や水滴を取り除いてください。 |
| 約3秒以上キーに触れないでください。 | ●約3秒以上キーに触れないでください。 |
| ほこりをふき取ってください。 | ●ほこりをふき取ってください。 |
| 鍋の種類を確認してください。 | ●鍋の種類を確認してください。 |
| 一度通電を切り、オープン画面内の温度を下げてから、次の調理物を入れる。 | ●一度通電を切り、オープン画面内の温度を下げてから、次の調理物を入れる。 |

上面操作パネル「前面操作パネル」に次の表示が出たとき

下記の表示が出たときは故障ではありません。「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。

| お知らせ表示コード | 原因 | 直しかた |
|-----------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| FF | ●空っぽになっていたり、いり過ぎの調理を行うと表示する場合があります。 | ●調理物を入れてください。 |
| FF | ●付属の天板が端の反りを確認してください。 | ●付属の天板が端の反りを確認してください。 |
| FF | ●付属の天板が端の反りを確認してください。 | ●付属の天板が端の反りを確認してください。 |
| FF | ●調理物や水滴を取り除いてください。 | ●調理物や水滴を取り除いてください。 |
| FF | ●約3秒以上キーに触れないでください。 | ●約3秒以上キーに触れないでください。 |
| FF | ●ほこりをふき取ってください。 | ●ほこりをふき取ってください。 |
| FF | ●鍋の種類を確認してください。 | ●鍋の種類を確認してください。 |
| FF | ●一度通電を切り、オープン画面内の温度を下げてから、次の調理物を入れる。 | ●一度通電を切り、オープン画面内の温度を下げてから、次の調理物を入れる。 |

表示を消したいときは

| 上面操作パネル | 前面操作パネル | 表示 | 原因 |
|-----------|-----------|------------------------------------|--------------------------------------|
| FF | FF | 空っぽ | ●空っぽになっていたり、いり過ぎの調理を行うと表示する場合があります。 |
| FF | FF | 付属の天板が端の反り | ●付属の天板が端の反りを確認してください。 |
| FF | FF | 調理物や水滴 | ●調理物や水滴を取り除いてください。 |
| FF | FF | 約3秒以上キーに触れない | ●約3秒以上キーに触れないでください。 |
| FF | FF | ほこり | ●ほこりをふき取ってください。 |
| FF | FF | 鍋の種類 | ●鍋の種類を確認してください。 |
| FF | FF | 一度通電を切り、オープン画面内の温度を下げてから、次の調理物を入れる | ●一度通電を切り、オープン画面内の温度を下げてから、次の調理物を入れる。 |

「直しかた」に従っ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たときは故障の可能性がありま。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。

| お知らせ表示コード | 原因 |
|-----------|---------------------|
| FF | ●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。 |
| FF | ●部品の故障が生じた場合。 |
| FF | ●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。 |
| FF | ●部品の故障が生じた場合。 |

●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

お見積りから修理まで

■保証書（別添）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのと、大切に保存してください。

※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。

■補修用性能部品の保有期間

当社は、この「田」クッキング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。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

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 | 診断、部品交換、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、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。 |
| 部品代 | 修理に使用した部品代金です。その他修理に行き着く部品等を含む場合もあります。 |
| 出張料 | 製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別添駐車料金をいただく場合があります。 |

■修理を依頼されるときは

出張修理

「お困りのときは」(P.48~53)に従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、専用ブレードを切り、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」に修理をご依頼ください。

■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。保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

【ご連絡していただきたい内容】

| | |
|--------|--------------------|
| 品名 | ダイキン「田」クッキングヒーター |
| 機種名 | (P.4)参照 |
| お買い上げ日 | 年 月 日 |
| 故障の状況 | できるだけ具体的に |
| ご住所 | 付近の目印等も併せてお知らせください |
| お名前 | 前 |
| 電話番号 | |
| 訪問希望日 | |

※保証期間が過ぎているときは、修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

■ご購入されるときは

ご購入によりお買い上げの販売店のアフターサービスが受けられない場合は、前もって販売店または「ご相談窓口」にご相談ください。

「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)

お客様ご相談窓口のご案内

商品に関する修理・消耗部品の取替や取扱いのご相談など、すべてのお問い合わせは「ダイキンコンタクトセンター」へご連絡ください。

ダイキンコンタクトセンター (お客様総合窓口) 電話番号をよくお確かめのうえ、おかけ間違いのないようお願いします。

0120-88-1081 (全国共通フリーダイヤル)

FAXでのお問い合わせは 0120-07-0881 (FAX専用フリーダイヤル)

<http://www.daikincc.com> (ご相談対応ホームページ)

営業時間 24時間365日対応いたします。

対応業務 商品に関するすべてのご相談、お問い合わせをお受けいたします。
修理・メンテナンス、取扱い、修理業務および部品・消耗品の修理に関するお問い合わせ

1004