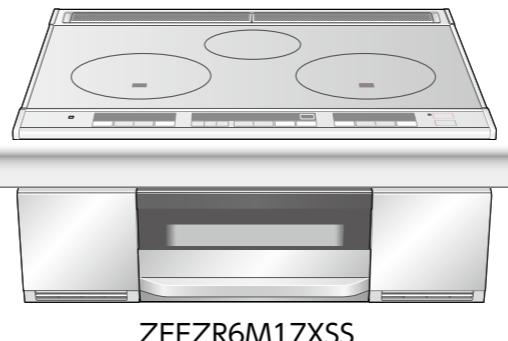
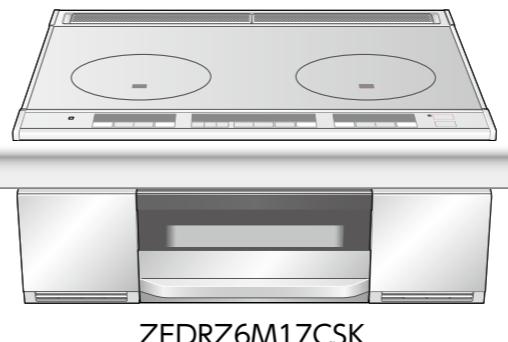


IHクッキングヒーター 取扱説明書 保証書付

2口IHヒーター+ラジエントヒーター
トッププレート幅 | ZEFZR6M17XSS
60cm



2口IHヒーター
トッププレート幅 | ZEDRZ6M17CSK
60cm



ご使用にあたってご不明な点や、お気づきの点がございましたら、お買い求めの販売店または下記クリナップカスタマーセンターまでお問い合わせください。

●アフターサービスのご用命

0120-126-174

通話料
無料

受付時間:
9:00~18:00

*ただし、1月1日(元日)はお休みさせていただきます。
*諸般の事情により営業時間が変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

お電話は、内容の確認と商品機能やサービスの質の向上などを目的として、記録・録音させていただくことがあります。

あらかじめご了承ください。なお、個人情報保護方針は<http://cleanup.jp/>に公表しております。

レンジフードフィルターなどの
訪問販売に関するご注意

クリナップの名前をかたって、レンジフードの交換用フィルターなどを
訪問販売したり、電話で注文を取ろうとする業者がありますが、当社
とは一切関係ございませんので十分ご注意ください。

もくじ

安全上のご注意	2
使用上のお願い	5
各部の名前	6
使える鍋は？	8
IH調理とメニューの使い分け	10
基本の調理	12
温度を合わせて揚げる	14
グリルで焼く	16
タイマーを使う	20
便利な機能	21
換気連動システムについて	22
設定を変更する	23
お手入れする	24
故障かな？	28
こんな表示が出たら…	31
仕様	32
アフターサービスについて	33
別売品	33
保証書	35

確認と準備

使い方

必要なとき

クリナップ®株式会社

東京都荒川区西日暮里 6-22-22 〒116-8587 TEL 03(3894)4771

KIKI-0009

1712 A-36-49
ZY02-G64

※この取扱説明書では使用上支障のない範囲で
イラストをZEFZR6M17XSSに統一し、解説しています。

安全上のご注意

必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

！警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

！注意 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

してはいけない内容です。

実行しなければならない内容です。

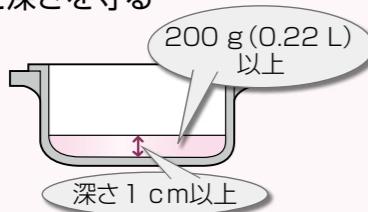


火災、爆発、やけど、けが、感電などを防ぐために…

油は、炎がなくても温度が上ると発火するおそれがあります。特に、揚げ物・炒め物などの調理中は、使い方を誤ると発火することがありますので、以下のことをお守りください。

揚げ物をするときは

- そばを離れない
- で調理する(加熱などで調理しない)
- 油の量と深さを守る



- 鍋・フライパンなどは光火力センサーが隠れるように置く

炒め物・焼き物をするときは

- そばを離れない
- 予熱の火力は「中」以下にし、加熱しすぎない
- 鍋・フライパンなどは光火力センサーが隠れるように置く
- 鍋底の温度を正しく検知するために、トッププレートや鍋・フライパンの内外面に付いた水を拭き取っておく
- ※鍋底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります。

！警告

液体を加熱するときは

- 加熱する前にかき混ぜる
 - だし汁・みそ汁・吸い物・カレー・牛乳などの汁物や煮物



(水や調理物を加熱していると、突然噴き出したり鍋が飛び跳ねたりすることがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因)

使用中や使用後しばらくは

- 高温部に触れない(やけどの原因)
 - 排気パネルや排気部など
 - トッププレート(ラジエントヒーターは特に高温になります)
 - グリル(扉・庫内など)(特に乳幼児にはご注意ください)
- 電源スイッチを切り、各部が冷めてからお手入れしてください。吹きこぼれのお手入れもご注意ください。

次の点もご注意ください

(火災・やけど・けが・感電の原因)

- 可燃物をトッププレートに置いたり、近づけたりしない
 - 布巾・紙パック・食品トレイなど
- 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
- フィルターや排気パネルに、ピンや針金など金属製のものを入れない
- 分解・修理・改造をしない
- 修理は、お買い求め先または裏面のクリナップカスタマーセンターにご相談ください。

トッププレート(ガラス製)には

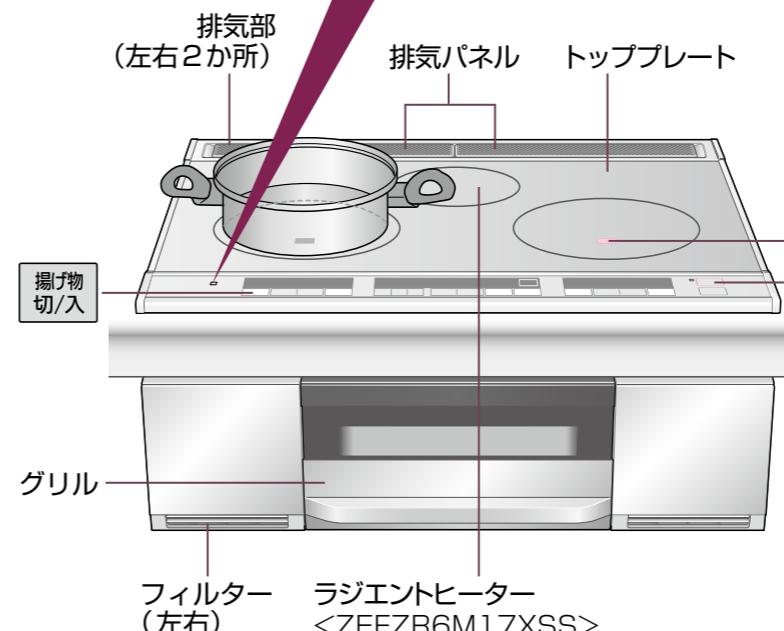
- 鍋以外のものを置かない
 - カセットコンロ・ボンベ・缶詰・湯たんぽなど(誤って加熱すると、爆発の原因)
 - レトルトパック・アルミ箔鍋・内側にアルミ箔を貼った紙パック・アルミ箔など(破裂によるけが、加熱による発火の原因)
 - 金属製スプーン・鍋のふた・扉・受け皿・排気パネルなど(加熱によるやけどの原因)
 - 市販の汚れ防止カバー(鍋の下に敷いてトッププレートの汚れを防ぐもの)など(温度調節機能が正しく働かず、油温が上がりすぎて、発火の原因)
- 強い衝撃(上に乗ったり、物を落としたりするなど)を加えない(ひびが入ったり割れたりすると、感電や過熱・異常動作の原因)



<ZEFZR6M17XSS>

- ラジエントヒーターに直接食材を載せて調理しない(火災の原因)

高温注意ランプの点滅・点灯時はやけどに注意!



異常・故障時には

- 直ちに使用を中止し、電源スイッチとブレーカーを切る(発煙・発火、感電のおそれ)
<異常・故障例>
 - 焦げ臭いにおいがする
 - 触るとビリビリ電気を感じる
 - トッププレートにひび割れができた
- すぐに、お買い求め先または裏面のクリナップカスタマーセンターへ点検・修理を依頼してください。

- 使用後は、必ず電源スイッチを切る(火災の原因)
 - 長期間使わないときはブレーカーも切る

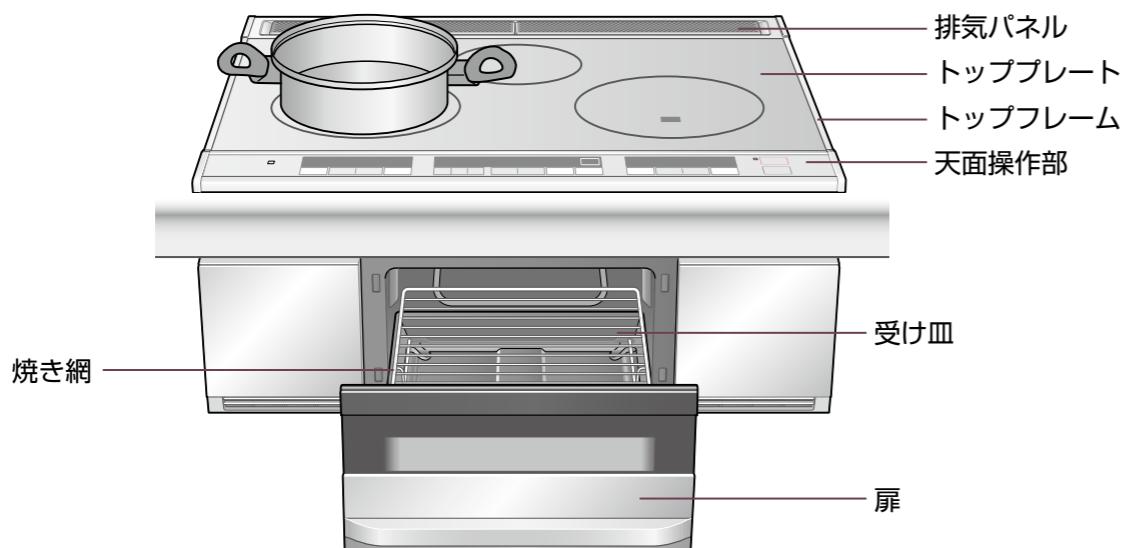
安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 注意



火災、やけど、
けがなどを防ぐために…



グリルを使うときは (発火に注意!)

■使用後や連続使用時は、
受け皿・焼き網に残った
調理物・脂分を取り除く
(発火の原因)

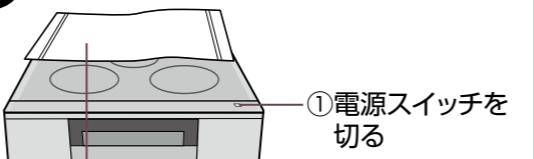


■そばを離れたり、必要以上に
加熱したりしない
(発火の原因)
→焼け具合を見ながら時間を調節する。

■受け皿にアルミ箔や
クッキングシートを敷いたり、
グリル用敷石などを入れたりしない
(発火・発煙の原因)

■扉を開けたままグリルを使わない
(ワークトップをこがしたり、機器の上部が
異常に過熱されたりしてやけどの原因)

■万一、発火したら…



② 排気パネル (排気口: P.25) を
ぬれたタオルで塞ぐ
(このとき、扉の周囲から煙が出ます)
③ ブレーカーを切る

●炎が消え、庫内の温度が下がるまで
扉を開けない
(空気が入り、炎が大きくなります)
●扉(ガラス面)に、水をかけない
(割れる原因)

揚げ物をするときは (発火・やけどに注意!)

- 油煙が多く出たら、
すぐに電源スイッチを切る
(加熱を続けると、発火の原因)
- 油の飛び散りに注意する
(やけどの原因)
→油の飛び散りを少なくするには
(P.15)
- 他の機器(ガスコンロなど)で、
あらかじめ加熱した油を使わない
(温度調節機能が正しく働かず、
発火の原因)
- 顔を近づけない
(やけどの原因)

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

- 念のため医師と
よくご相談ください
(本製品の動作が、ペースメーカーに
影響を与える原因)

次の点もご注意ください

- 本体の前に物を置かない
(火災の原因)
- 空焼きしたり、加熱しすぎたりしない
(調理物が燃えたり、鍋が破損したりする
原因)
- 鍋の下に何も敷かない
 - ラップなどの樹脂類
(敷物が溶けてトッププレートと鍋に焼き
付いてくつき、無理に剥がすとトップ
プレート破損の原因)
 - 紙・布巾などの可燃物
(鍋の熱で敷物が焦げる原因)
- 調理以外に使わない
(過熱・異常動作による発火の原因)
- 鍋を不安定な状態にしない
(落として、けが・やけどの原因)

使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき

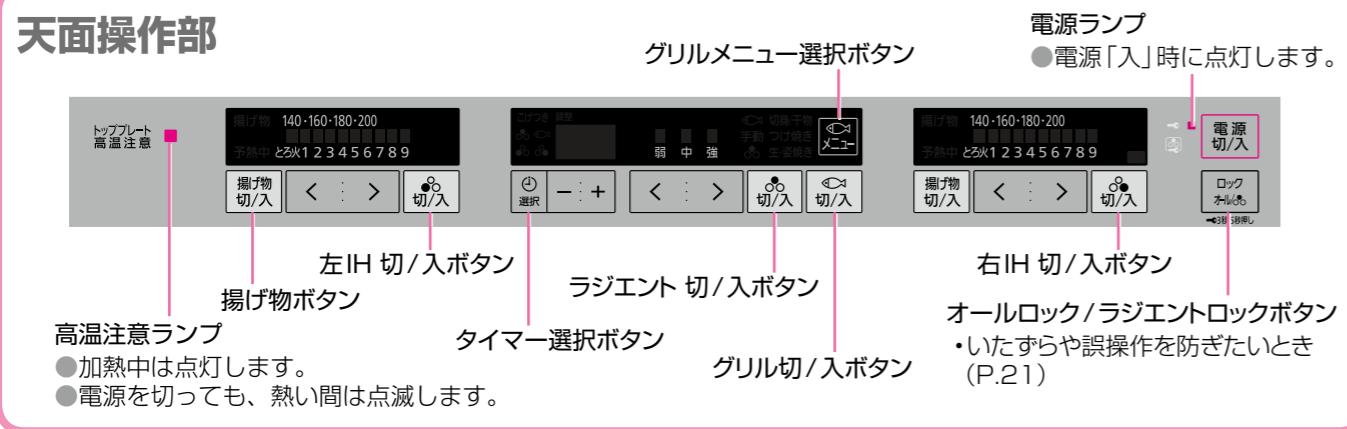
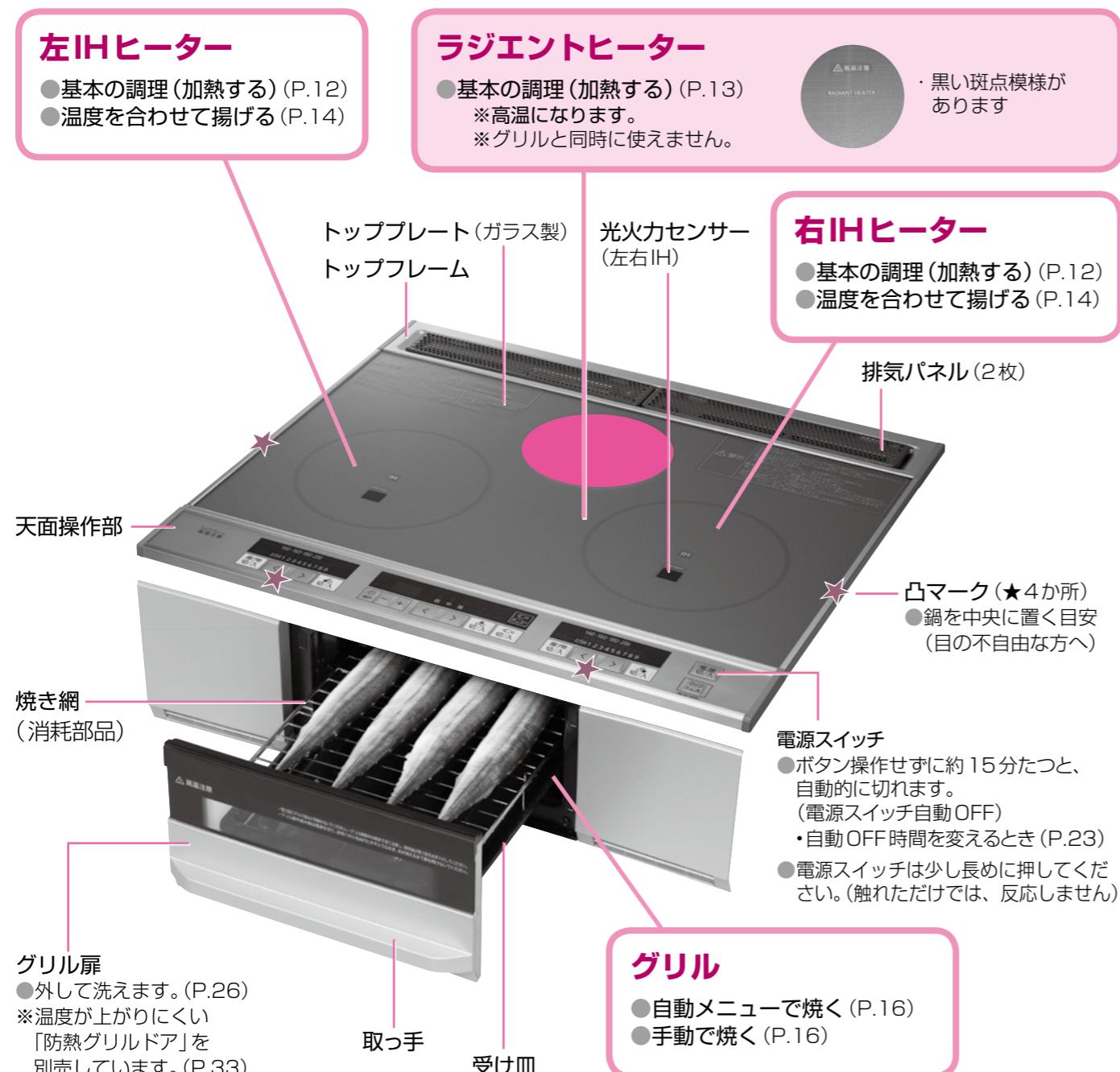
- 磁気に弱いものを近づけない
 - ラジオ・テレビ・補聴器など
(雑音が入ったり、音が小さくなったりする原因)
 - ICカード・キャッシュカード類など
(記録が消えたり、壊れたりする原因)
- トッププレートの上で、
電磁誘導加熱の
調理機器を使わない
 - IHジャー炊飯器、
卓上型のIH調理器など
(IHクッキングヒーター
が故障する原因)
- 排気パネルの上に
物を置かない
 - 異常を検知して加熱が止まることがあります。
 - グリル前面から煙が出たり、取っ手が熱くなったりします。
 - グリル調理がうまくできないことがあります。
- 天面操作部に熱い鍋を置いたり、鍋底でこすったりしない
(変形・変色・溶損の原因)
- トッププレート、トップフレームに酸の強い食品が
付いた場合は、早めに拭き取る
 - ジャム・レモン汁・梅などを使った食品
(放置すると、変色の原因)
- 本体からの放熱により、コンロキャビネット内や
隣接するキャビネット内の温度が上昇するため、
収納物の保存に注意する
 - 温度変化によって劣化しやすい調味料や食材の
保存や、長期保存は避けてください。
- 本体(排気口など)に水をかけない(故障の原因)
 - 吹きこぼれたりして液体が本体内部に入らない
ようにご注意ください
→多量に入ってしまったときは、お買い求め先
または裏面のクリナップカスタマーセンターに
点検・修理をご依頼ください
- 調理時は換気扇(レンジフード)の使用をおすすめします
(蒸気が本体内部に多量に入ると、故障することがあります)

グリルを使うとき

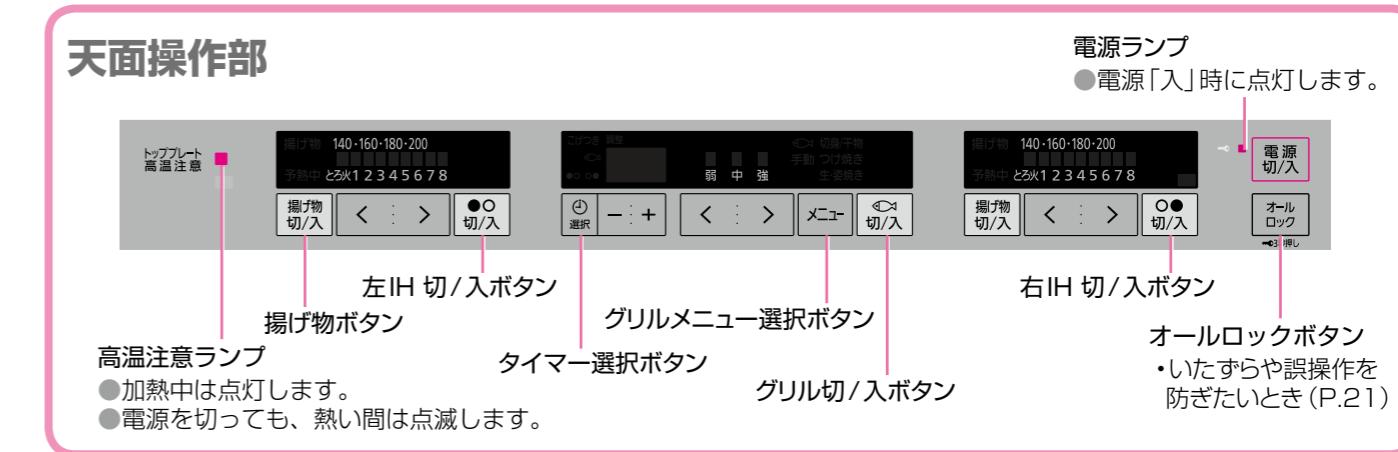
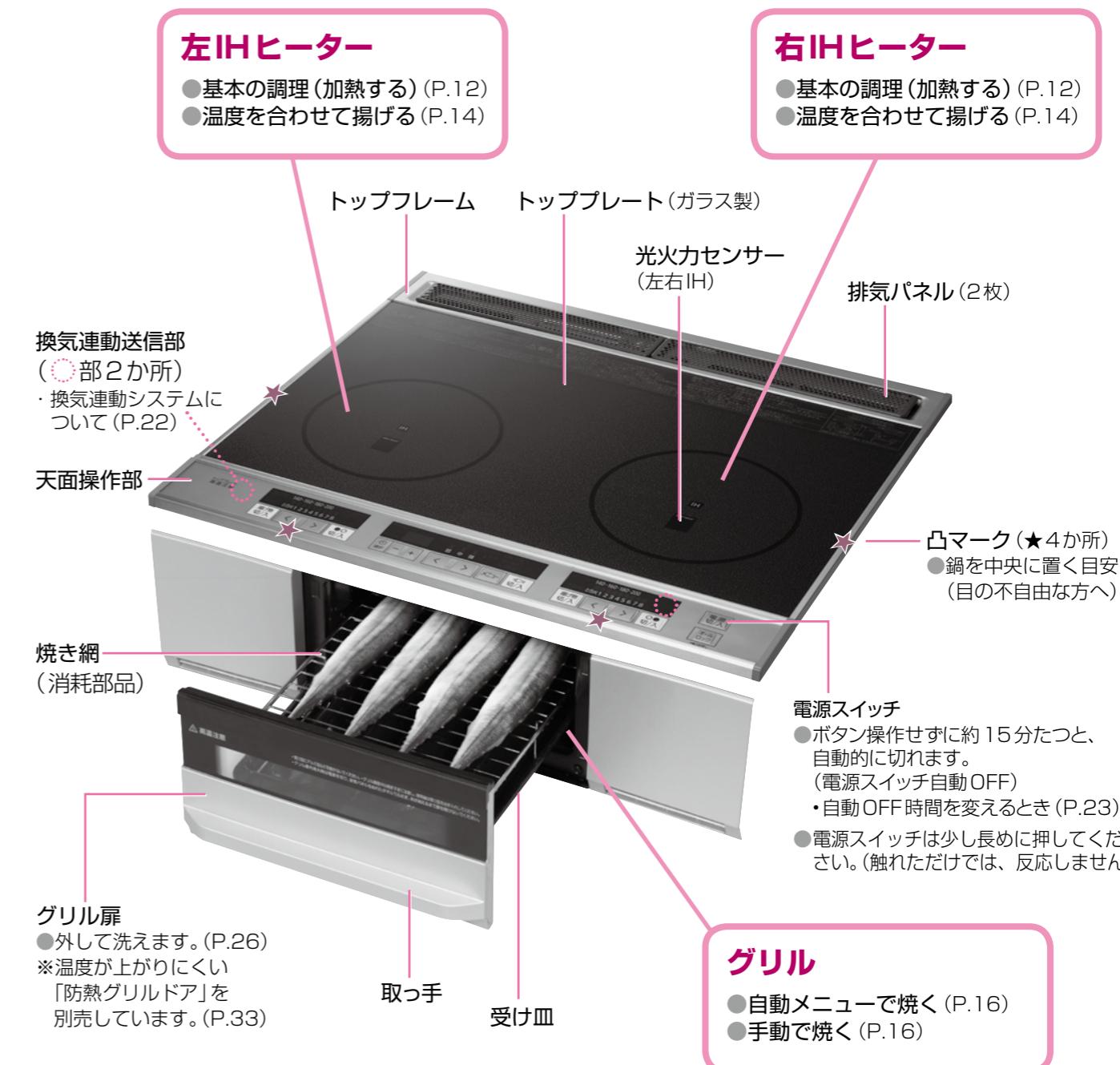
- 調理後、扉を開けたままにしない
(天面操作部が熱くなる原因)
- 扉などに過度な力を加えない
→乳幼児がぶら下がったりしないように注意する

各部の名前

ZEFZR6M17XSS



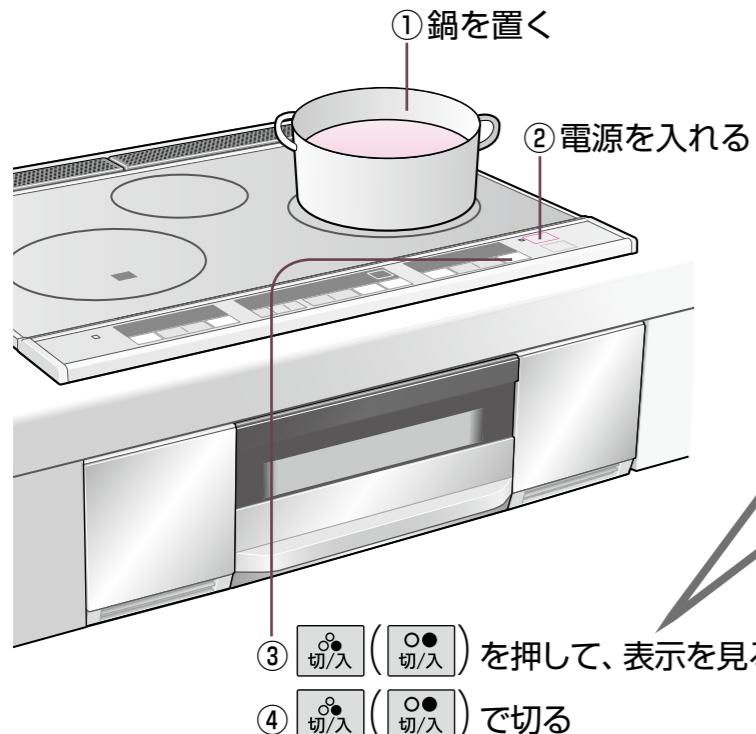
ZEDRZ6M17CSK



使える鍋は？

確認のしかた

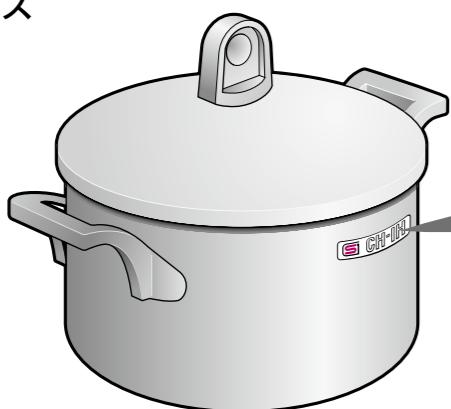
お手持ちの鍋を確認するときは…



●左右どちらのIHヒーターでも確認できます。

鍋を買うときは…

■ステンレス



マークを確認する！



一般財団法人「製品安全協会」が認証した
IHクッキングヒーター(200V)対応の
商品です。

●ステンレス以外の鍋は、右ページの表でご確認ください。

使える・使えないの見分け方

使えます！



使えません！



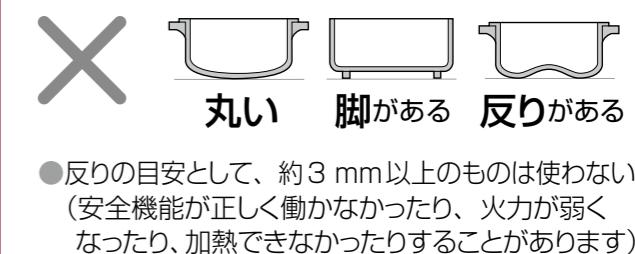
アルミ・銅
多層鍋

(底は磁石が付かない非磁性
ステンレスで、間にアルミ
や銅を挟んだもの)

耐熱ガラス

土鍋

●市販の土鍋は、CH-IH IHマークや「IH用」
の表示があつても使わない。
(故障したり、火力が弱くなったりして調理できません)



平らで、
トッププレートに
密着する



12 cm未満

●異常を検知して、火力が弱くなったり、
加熱できなかつたりすることがあります。



鉄・ホーロー¹
ステンレス



底の形



大きさ(底径)
・左右IH
12~26 cm
底径

●底が薄すぎるのは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。
●底面にホーロー加工した魚焼き器は、使えません。(ホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します)
●「揚げ物」メニューのときは、他にも制約があります。
→各説明ページの「調理のポイント」でご確認ください。
●同じ火力設定でも、鍋の材質、形状、大きさなどによっては消費電力が異なったり、加熱状態が異なつたりします。

ラジエントヒーターでは <ZEFZR6M17XSS>

●アルミ・銅鍋、超耐熱ガラス、小さめの土鍋²などが
使えます。

- ・脚付きのものは使えません。
- ・超耐熱ガラス以外のガラス製のものは、割れことがあります。
- ・魚焼き器・網は使わないでください。
(調理物が落ちてトッププレートに焼き付きます)

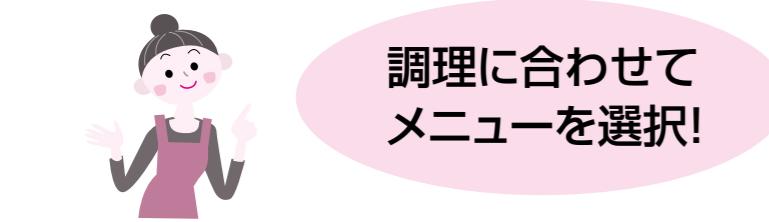
※土鍋使用時は、空焼きにくれぐれもご注意ください。
鍋肌と鍋底の温度差でひび等が入る可能性があります。

●ミルクパンなどの小さな鍋が
使えます。

- ・底径は16 cmまで。
- ・平らで底が厚めの
ものがおすすめ
です。

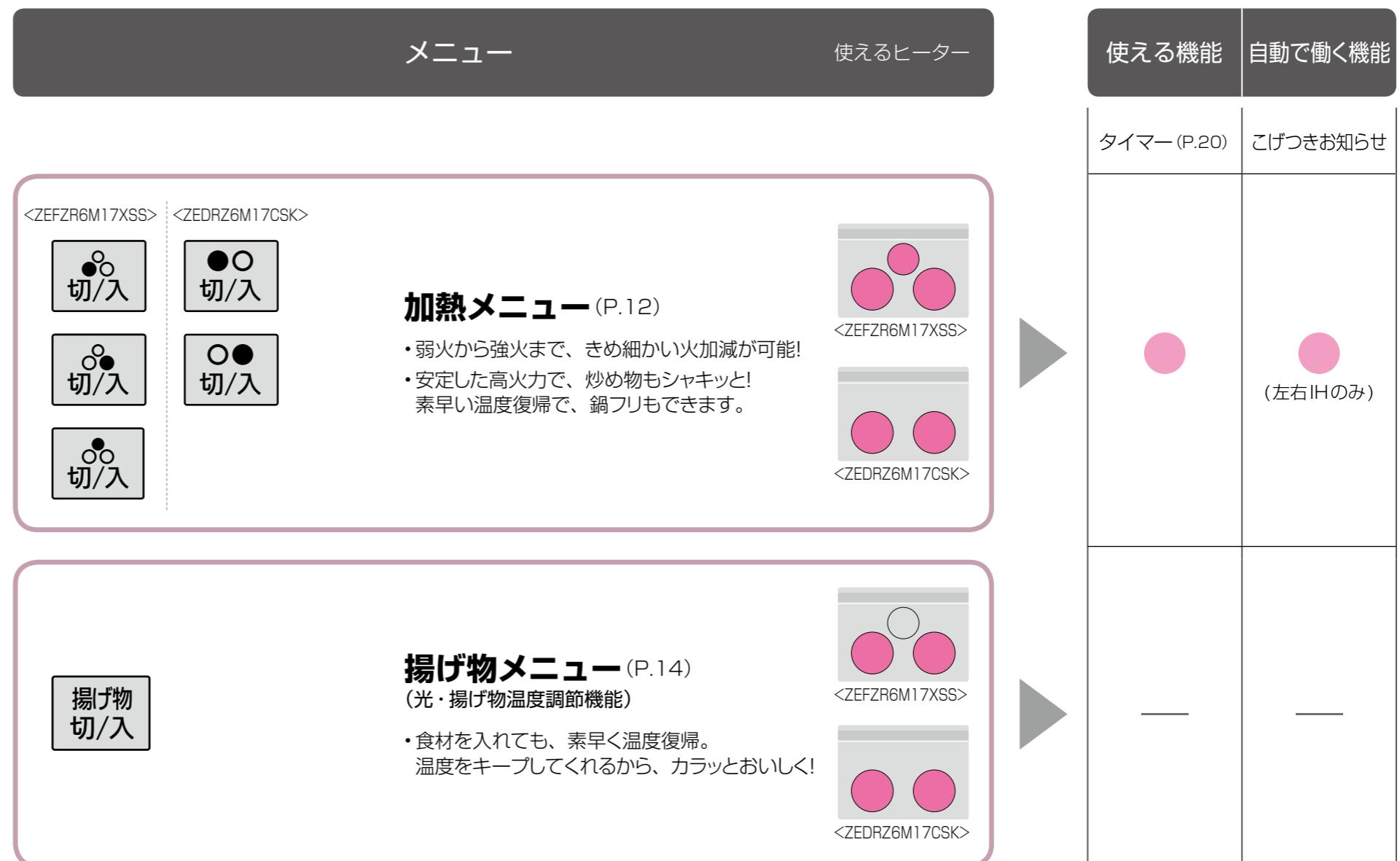


IH調理とメニューの使い分け



基本の調理
煮る・ゆでる・温める・蒸す・焼く・炒めるなどに。

揚げ物のとき



こんなときの「安全機能」

うっかりしていた!

- 鍋なし自動OFF (P.31)
- 小物自動OFF (P.31)
- 空焼き自動OFF (P.31)
- 電源スイッチ自動OFF * (P.28)
- 切り忘れ自動OFF * (P.28)

トッププレートが熱い!

- 高温注意ランプ (P.7)

温度が上がりすぎた!

- 温度過昇防止 (P.29)
- グリル高温自動OFF (P.31)

いたずらや誤操作を防ぐ…

- オールロック * (P.21)
- ラジエントロック <ZEFZR6M17XSS> (P.21)

* IHとグリル共通です。

■こげつきお知らせ

「光火力センサー」が焦げ付きを検知すると、加熱を止めて、表示・ブザー・火力表示点滅でお知らせ！

- 電源を入れ、「加熱」を選ぶと「こげつき」が表示されます。(約2秒後に消えます)
- 「5」以下の火力で約10分以上加熱を続けているときに働きます。
- 鍋の種類・材質・底の形や大きさ・火力・調理メニューなどによって、加熱が止まるまでの時間や焦げ付き方は変わります。(煙やにおいが出ることもあります)
- 煮物・煮込み以外の調理では、誤検知して加熱が止まることがあります。(ジャム作りなど弱い火力で水分を飛ばすものや、パエリアなど少し焦げ付かせるもののとき)
→再加熱するには
切/入 を押して「こげつき」表示を消し、再加熱の操作をする。
→「こげつきお知らせ」を解除するとき (P.23)



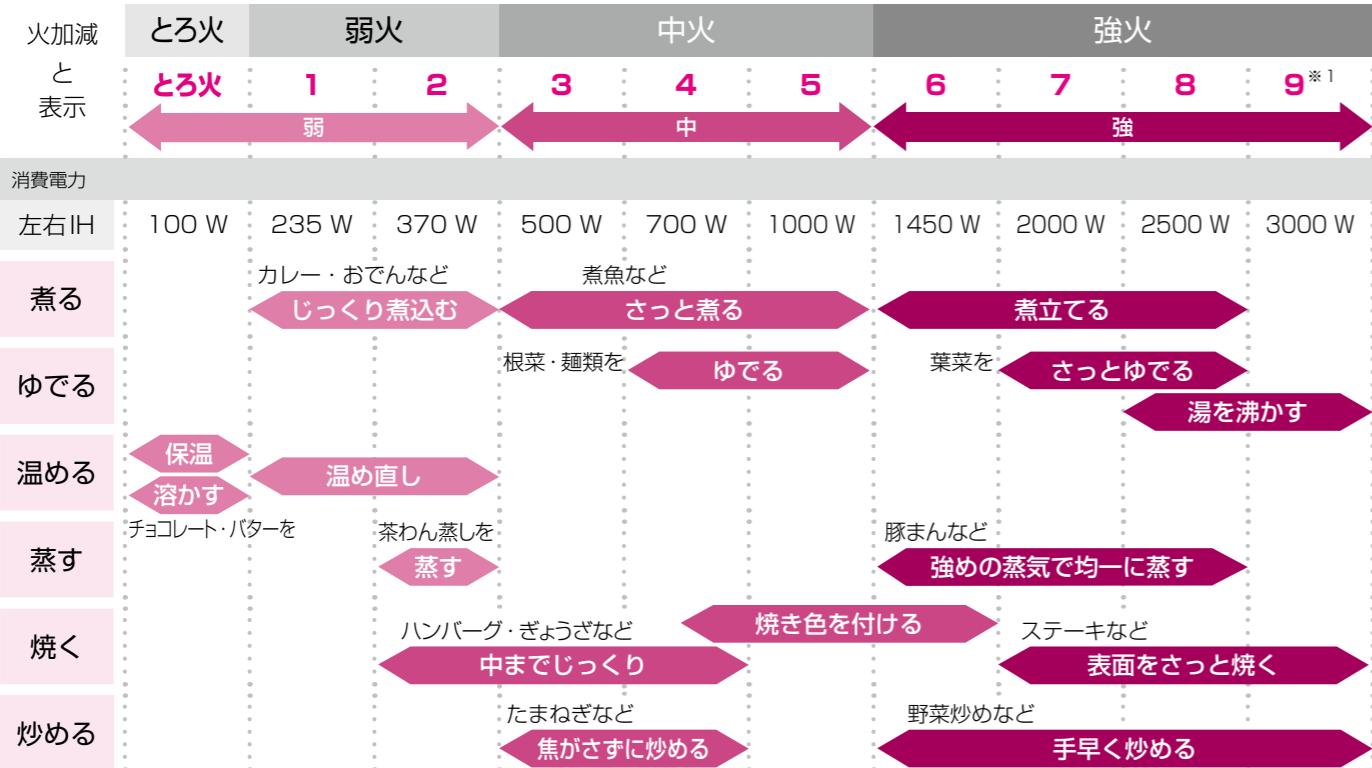
基本の調理

加熱



調理のポイント

煮立ち具合(ぐつぐつ感)や
火力感(ジュージュー音)を見て火加減を!



■煮る・温めときは…

長時間の煮込みには
必ずタイマーを使う (P.20)

約45分で「切り忘れ自動OFF」が働きます。



■焼く・炒めときは…

予熱は短めで充分！

長すぎると、鍋の赤熱・変形の原因に。
(軽い小さな鍋は、火力も少し弱めに)
油は予熱してから入れる
高火力のため、煙が出ることがあります。

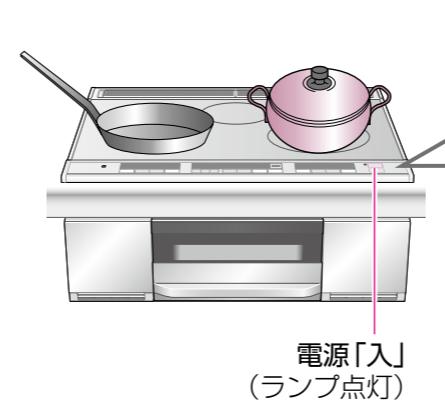
全体を手早く炒める

安定した高火力で、炒め物も
シャキッ。
素早い温度復帰で、鍋フリも
できます。



加熱する

■左右IHヒーターで



電源「入」
(ランプ点灯)

1 スタートする

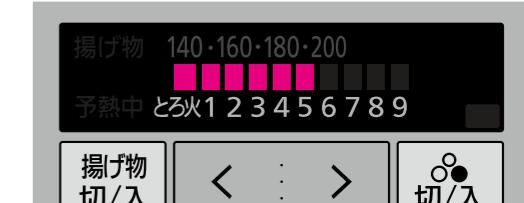


2 火力を合わせる



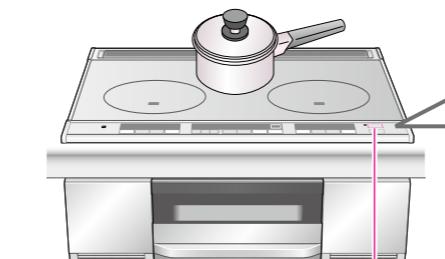
●<を長押しすると
素早く火力が下がる。

3 調理が終わったら…
切る



■タイマーを使うとき (P.20)

■ラジエントヒーターで
<ZEFZR6M17XSS>



電源「入」
(ランプ点灯)

1 ラジエントを選ぶ



2 火力を合わせる



「中」でスタート
「強」でスタート
加熱スタート



■タイマーを使うとき (P.20)

温度を合わせて揚げる

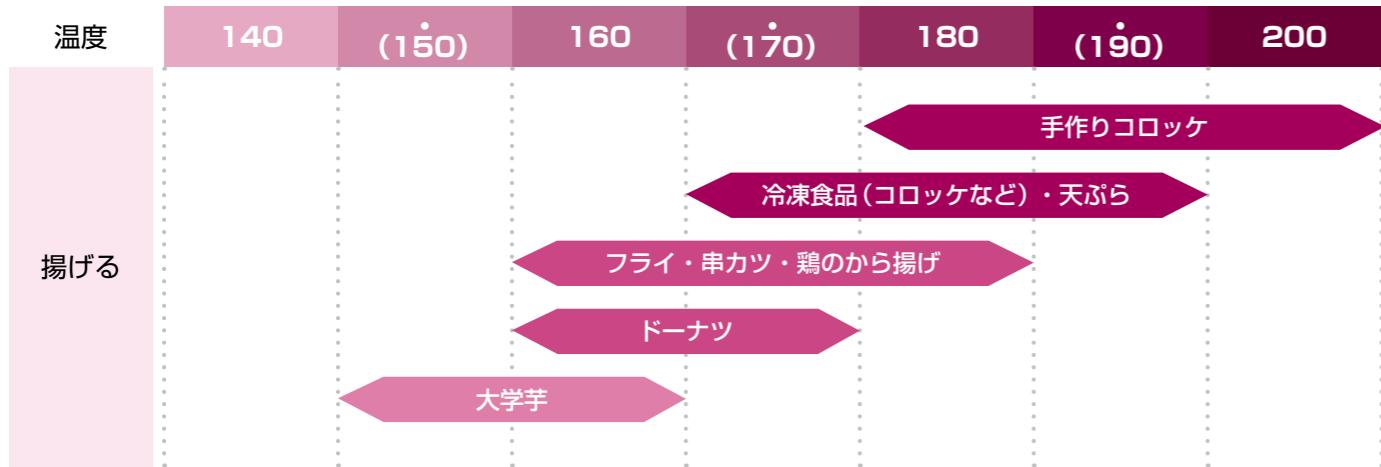
揚げ物



調理のポイント

鍋は中央に！

光火力センサーが鍋底温度の見張り役です。
(トッププレートの汚れも、取っておく)



■「揚げ物」メニューは…

鍋の種類・材質に注意 (P.9)

鍋によっては油温がずれる・予熱時間が長い・異常を検知して加熱できないものがあります。

→鍋の説明書もご確認を。

→ マークの鍋、もしくは別売の専用天ぷら鍋 (P.33) をおすすめします。



油は200~800 g (0.22~0.9 L)
深さ1 cm以上に

熱い油・茶褐色の油・濁った油・揚げカスが沈んでいる油は使わない。



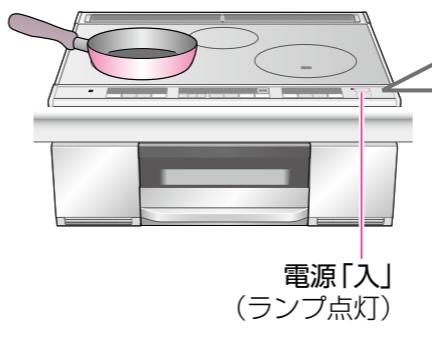
予熱中 表示が消えてから

材料や菜箸などを入れる。
予熱開始後は、油の継ぎ足しや鍋の移動をしない。
(異常検知による、加熱停止の原因)



揚げる

■左右IHヒーターで



お知らせ

- 鍋によっては設定温度からずれることがあります。
→ で温度を調節する。
- いつも同じ鍋を使う場合は、鍋に応じて温度を調整することができます。(P.30)

1 スタートする

揚げ物
切/入

予熱中は点滅、
予熱が終わったら消える



2 温度を合わせる

< : >

(約7~10分:
油800 gのとき)

1,4 2

3 揚げる

揚げ物
切/入

ピピピ…

4 切る

・温度の範囲: 140~200 °C

油の飛び散りを少なくするために 水分の多い材料などは下ごしらえする

(水分や空気の膨張による破裂防止)

●切り目などを入れる

えび

尾の先を切る



ししとう

縦に切り込みを



いか

皮をむき、
両面に切り目を



うずらの卵

串などを刺す



●水分を拭き取る

・魚介類・しいたけ・ピーマンなどの野菜

●竹串などで穴を開ける

・皮や薄皮の付いたにんにくなど

●ベーキングパウダーや砂糖を入れる

・ドーナツなどの生地

●揚げすぎに注意する

(破裂防止)

・けんさきいか・するめいかなど

・コロッケ

・うずらのゆで卵・にんにくなど

・ししとう・おくらなど(中が空洞の野菜)

●油を入れる前に、鍋の内側の水滴を拭く

グリルで焼く

調理のポイント



自動 手動

焼くものに合わせて
使い分ける

自動

グリルの定番メニューを簡単に…
メニューに合わせ、火力や時間を自動で調節。

手動

「自動」で焼けないものは…
自動メニューにないものや、様子を見ながら
焼きたいときに。
少し追い焼きしたいときにも。

- ・調理物や容器の高さは4cm以下にする
- ・ハマグリなど開くものは焼かない
- ・串の焦げが気になるときは、串にアルミ箔を巻く

■「自動」メニューは…

- ・下準備をきっちりとする(右表)
- ・冷凍物は、完全に解凍してから焼く
- ・調理中は、扉を開けない

■「手動」メニューは…

- ・反りやすいものは下準備する
(あなごには串を刺す/いかには切れ目を入れる)
- ・皮付きのとりもも肉は、皮に穴を開ける
(皮の反り返りを防ぐため)
- ・焼きなすは表面に穴を開ける
(破裂を防ぐため)

お願い

- ・焼け具合や時間は、調理物の種類・大きさ・数・鮮度や季節などにより異なります。
- ・自動：右の表を参考に、弱・中・強を調節してください。
- ・手動：焼け具合を見ながら、焼いてください。

自動

メニュー	下準備	火力調節の目安		
		弱	中	強
「切身/干物」	●切り身は、皮に切れ目を入れる。 	●干物 さんまの開き  1~2枚 11~13分	●切り身(一塩もの生) 塩さけ  1~4切 13~15分	●切り身(生) 生さば、生さけ  1~4切 15~17分
「つけ焼き」 つけ焼きや みそづけなど	●つけ焼きは、たれを拭き取る。(焦げ防止) ●みそづけは、みそを洗い流して拭く。	●小さめ、つけ 時間の長いもの ぶりのつけ焼き(小さめ)  1~8切 9~12分	●小さめ、つけ 時間の長いもの ぶりのつけ焼き(小さめ)  1~8切 9~12分	●小さめ、つけ 時間の長いもの ぶりのつけ焼き  1~4切 9~12分
「生・姿焼き」 生魚の姿焼き	●水分の多い魚(あじなど)を塩焼き にするとときは、両面に塩を振って 約20分置く。水洗いして水気を 拭き、振り塩をする。 ●さんまや川魚は、焼く直前に振り塩をする。 ●切れ目を入れる。(皮の乾燥による裂け・反りの防止) ●尾ヒレに化粧塩をする。(焦げすぎ・型くずれ防止)	●小さめ、脂の のっているもの 小あじ  1~6尾 18~21分	●小さめ、脂の のっているもの 小あじ  1~6尾 18~21分	●小さめ、脂の のっているもの 小あじ  1~4尾 19~22分

手動

メニュー	火力調節の目安		
	弱 750 W相当	中 1220 W相当	強 1450 W相当
・焦げやすいもの みりん干しなど ・焼きにくいもの 丸干しなど ・反りやすいもの あなご・いかなど ・その他 鶏の手羽先・手羽元、さざえなどの貝	●各種みりん干し いわし  8尾 5~7分 ●さんま  2尾 8~10分 ●さば(半身)  2枚 11~13分 ●小あじ  4尾 7~9分 ※みりん干し・市販のみりんづけは 焦げやすいので注意する。 ●鶏のももつけ焼き  1~2枚 20~24分	●鶏のもも塩焼き  1~2枚 20~24分 ●手羽先・手羽元  6本 15~20分 ●焼き鳥  6個 10~15分	●うるめいわし  8~10尾 6~8分 ●帆立貝  4個 10~15分 ●焼きおにぎり  4個 10~15分 ●さざえのつぼ焼き  6個 10~15分 ●いかの姿焼き  2はい 8~10分 ●いかの一夜干し  1枚 6~8分 ●焼きなす (直径4cm)  3本 20~25分 ●焼き芋 (直径4cm)  3本 25~30分

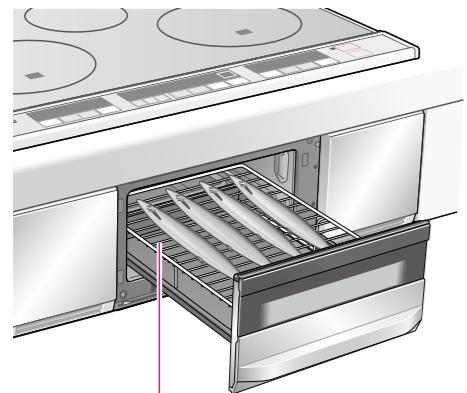
使い方

グリルで焼く

グリルで焼く

操作のしかた

準備



受け皿の中には水は入れない

1 焼き網に調理物を載せる

●載せ方

- ・干物は、皮面を下にする。
- ・皮付きの鶏もも肉は、皮面を上にする。
- ・焦げやすい・薄い部分は手前にする。



切り身・ホイル
焼きなどは、
少し間をあけて
斜め置きに。



骨付きもも肉・
なすなどは、
厚い部分を
中央に。



グラタンなどは、
縦置きに。



鶏もも肉などは、
横置きに。

2 扇をゆっくりと奥まで確実に閉める (調理物が動かないように)

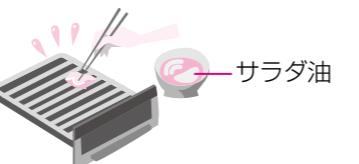
3 電源スイッチを入れる



こんな
ときには…!

■焼き網に魚などがこびりついてしまう…

- 焼き網にサラダ油を塗りましょう。
こびりつきが軽減します。



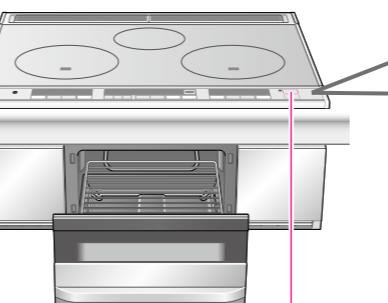
お願い

- もちなど膨れるものは、焼けたらすぐに取り出してください。
(ヒーターなどにくっついて固まり、扉が開かなくなる原因)
- 脂分の多いものを焼くときは、ご注意ください。
(飛び散った脂がヒーターに当たり、瞬間に炎が出ることがあります)
- ・加熱中は、扉を開けない。(空気が入り、炎が大きくなります)
- ・調理後30秒程度してから、扉を開ける。(煙が多く出るため)

お知らせ

- 使い始めは、煙やにおいが出ることがあります。
- 調理後も内部の温度が高いときは、約10分間冷却ファンの回る音がします。

自動で焼く



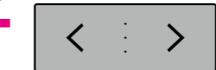
電源「入」
(ランプ点灯)

1 メニューを選ぶ



- 押すごとに、「切身/干物」→「つけ焼き」→「生・姿焼き」→取消

2 火力を選ぶ



3 スタートする



こんなときは…

- メニューを間違えてスタートしたとき
→30秒以内なら、
いったん切ってやり直す。
→30秒以上たってたら、
手動で焼く。

4 調理が終わったら… 自動的に切れる

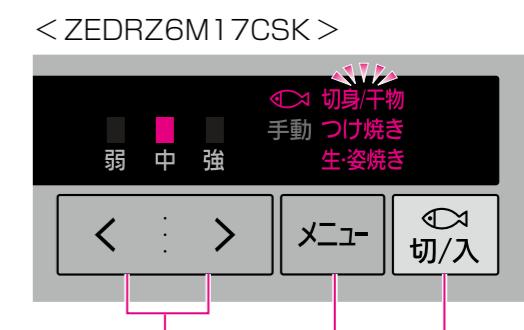
- 焼き足りないときは、
手動で焼く。

・火力調節の目安 (P.17)

ピピピ…



1



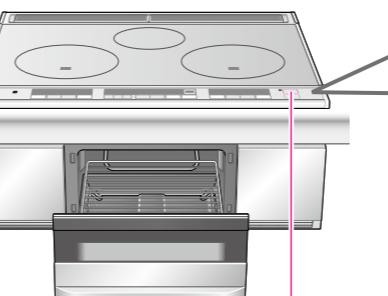
2



1

3

手動で焼く

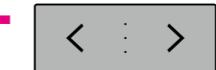


電源「入」
(ランプ点灯)

1 スタートする



2 火力を合わせる



3 調理が終わったら… 切る



こんなときは…

- 連続して焼くとき
→いったん切る。
(約30分連続して加熱すると、「切り忘れ自動OFF」が働きます)



1,3

・火力調節の目安 (P.17)
■タイマーを使うとき (P.20)

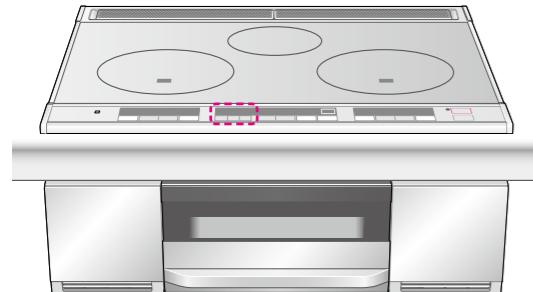
使い方

グリルで焼く

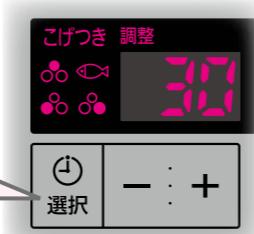
タイマーを使う

設定時間後、自動的に切りたいとき（タイマー）

長時間煮込むときや、ゆで時間や焼き時間などをきちんと合わせたいときなどに便利です。

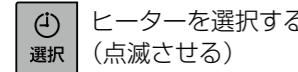


タイマーは選択式です！
*左IH、右IH、ラジエント、グリルに
使えます。
操作するときは、いずれかを
選んで行います。



スタートしたあと…

1 ヒーターを選択し



2 時間を設定する



■IHヒーターのとき



- 設定範囲：1分～9時間
- 時間は、次の単位で設定できます。
30分まで 90分まで 2～9時間まで
1分刻み 5分刻み 1時間刻み

■ラジエントヒーターのとき



- 設定範囲：1分～30分
- 時間は、次の単位で設定できます。
30分まで
1分刻み

■グリル（手動）のとき



- 設定範囲：1分～30分
- 時間は、次の単位で設定できます。
30分まで
1分刻み

時間が **0** になったら… **自動的に切れる**

お知らせ

- **- +** を押し続けると、早送りできます。
- 最初に **-** を押すと、最長時間（IHヒーターの場合、9時間）から減らしながら設定できます。

■取り消すとき

→ **- -** になるまで、**-** を押す。

■複数のヒーターでタイマーを使っているとき

選択しているヒーターの残時間を表示しています。



点滅しているヒーターの
残時間を表示

タイマー使用中のヒーターが点灯

- 別のヒーターの残時間を確認するときは
→ **① 選択** で確認したいヒーターを選択する。
(点滅させる)

便利な機能

オールロック/ラジエントロック

- 電源スイッチを入れて、各設定を行ってください。

オールロック/ラジエントロック

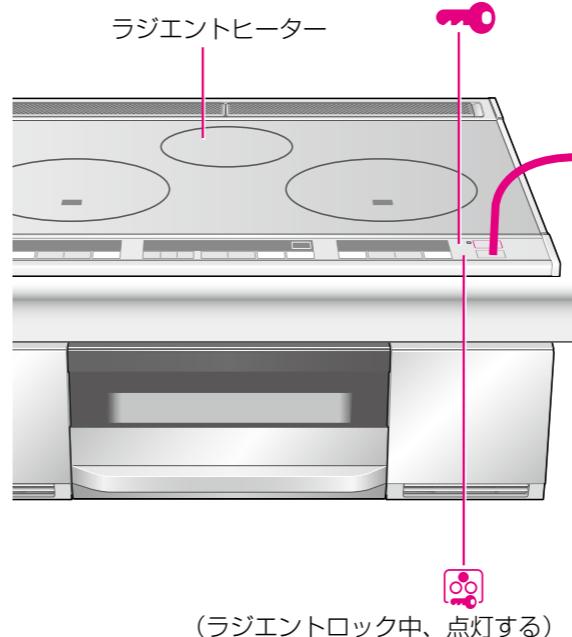
ボタンを押しても受け付けないようにします。

いたずらや誤操作を防ぎたい



< ZEFZR6M17XSS >

(ロック中、点灯する)



■すべての操作をロックするとき

ロック オル&ロ 押す (約3秒)

● 解除するとき：再度3秒押す。

※ 使用中は、ロックできません。

■ラジエントヒーター操作だけロックするとき

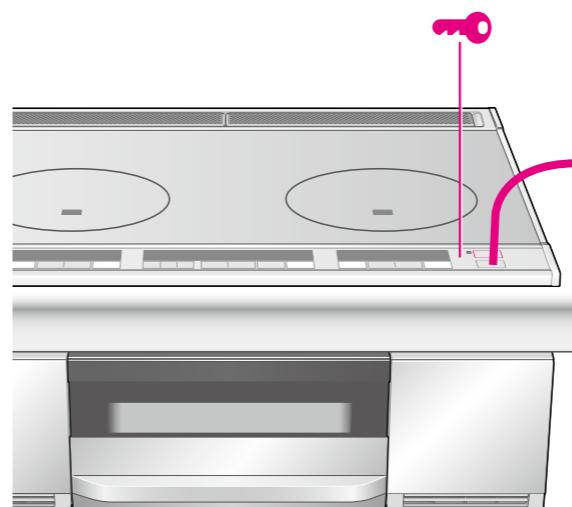
ロック オル&ロ 押す (約5秒)

● 解除するとき：再度5秒押す。

※ ラジエントヒーター使用中は、ロックできません。

< ZEDRZ6M17CSK >

(ロック中、点灯する)



■すべての操作をロックするとき

オール ロック 押す (約3秒)

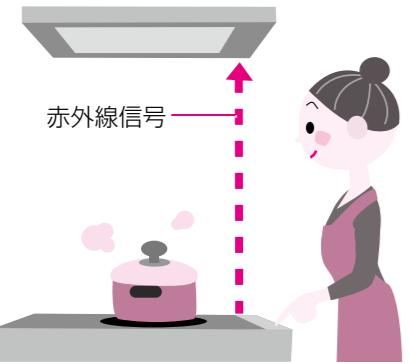
● 解除するとき：再度3秒押す。

※ 使用中は、ロックできません。

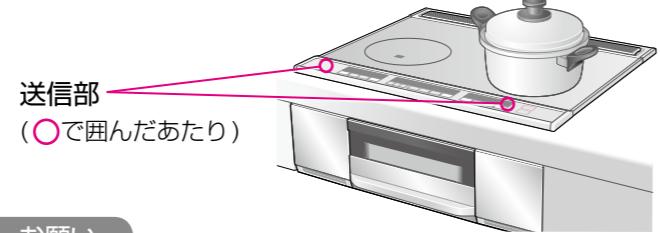
換気連動システムについて

<ZEDRZ6M17CSK>

換気連動システム対応のレンジフードなら…



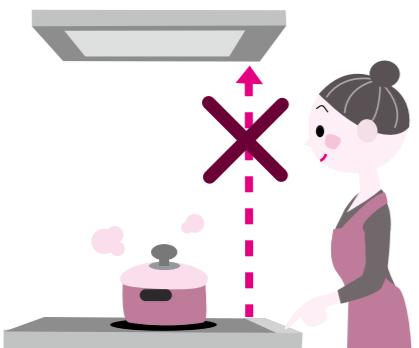
加熱を始めるとき、自動で換気が始まります
(加熱を止めると、換気も停止)



お願い

- 送受信を妨げないため、次のことを守ってください。
 - ・手や頭で信号を遮らない。
 - ・送信部に鍋などを置いたり、フライパンの取っ手を向けたりしない。
 - ・送信部に油汚れが付いたままにしない。
 - ・テレビ・照明器具などのリモコンを使いながら操作しない。
- その他の理由でうまく送受信できない場合は、レンジフード側で操作してください。
(レンジフードの取扱説明書へ)

レンジフードを自動で運転させたくないとき



1 中央操作部の **< : >** を同時に押す (約3秒)

● (入) → **off** (切) · 現在の設定を表示したあと表示が変わる
約3秒後に表示が消える (変更完了)

●元に戻すときは、再度3秒押す。

設定を変更する

こげつきお知らせ / 自動OFF時間



ご家庭の使い方に合わせて設定が変更できます。

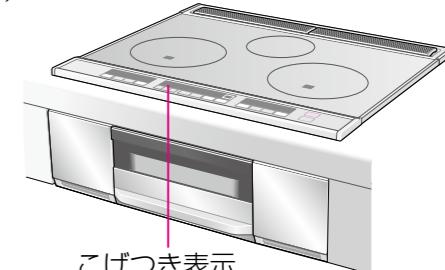
- 電源スイッチを入れて、各設定を行ってください。
(電源スイッチを切っても、設定は記憶されます)

1



同時に押す (約1秒)
(こげつきが消える)

<中央操作部> <左操作部
または
右操作部>



煮る料理をしないときは
こげつきお知らせを解除したい

■再設定するとき

手順1の操作で **こげつき** を表示させる。

※左右IHどちらの操作部で操作しても、左右IH両方の「こげつきお知らせ」が解除／設定されます。

※左右IHヒーターの一方でも使っていると、解除／設定はできません。

1 **- : +** 同時に押す (約3秒)

<中央操作部>



● **電源切/入** が点滅し現在の設定時間を表示

2 **- : +** か **- : +** で時間を選ぶ



● 調整範囲：
5分・10分・15分・30分

3 **- : +** 同時に押す

※いずれかのヒーター使用中は、変更できません。

換気連動システムについて

使い方

設定を変更する

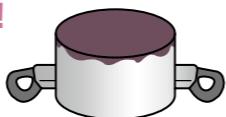
お手入れする

日常のお手入れ

警告

■使用後しばらくは、高温部に触れない
(やけどの原因)
→電源スイッチを切り、各部が冷めてから
お手入れしてください。

鍋底の汚れも忘れずに
落として!



(汚れが鍋とトッププレートに
焼き付いてくつき、無理に
剥がすとトッププレート破損
の原因になります。)

汚れたらすぐ!

調理物や油は、焼き付くと取りにくくなります。

トッププレート

通常の汚れは

布巾をよく絞り、
水拭きする

油汚れは

洗剤を付けた布巾で
拭く



汚れが取りにくいときや
こびりついた焦げ付きは

クリームタイプの
クレンザー(ジフなど)を付け、
丸めたラップや
アルミ箔で
こすり取る



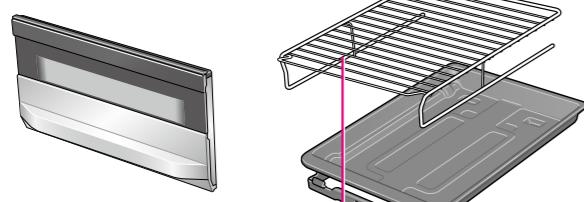
●お手入れ用クリーナーを別売しています。(P.33)

■ラジエントヒーターは… <ZEFZR6M17XSS>
焦げ付きやすいのでご注意ください。

使うたびに!

グリル扉・焼き網・受け皿

洗剤で洗う



●水につけておくと、
お手入れしやすくなります。

※外し方・取り付け方(P.26)

○ 洗剤を使うときは…
●台所用洗剤(中性)を使う!



✗ 次のものは使わないで!
●酸性やアルカリ性の洗剤(変色します)
例)漂白剤・住宅用合成洗剤など
※必ず洗剤の注意書きを確認してください。
●たわし・粉末タイプのクレンザー
(傷付きます)



グリル扉、フィルターには使わない
●食器洗い乾燥機
(パッキン・樹脂部が変形します)

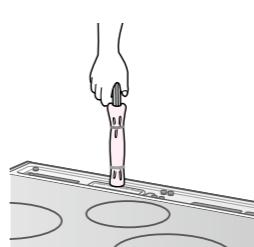
こまめに…

ほこりや汚れを取り除いてください。

排気口(グリル)

洗剤を付けた
布巾で拭く

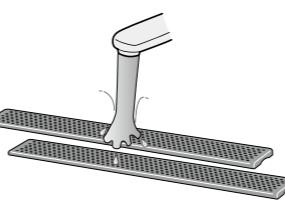
●割り箸に布などを
巻き付け、強く縛る。
(落とさないようにする)



排気パネル

洗剤で洗う

●目詰まりすると、
異常を検知して、
火力が下がったり
加熱が止まったり
することがあります。



天面操作部

布巾をよく絞り、
水拭きする

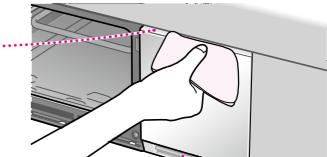


●放置すると、汚れが残ります。

フィルター・吸気口カバー

布巾をよく絞り、水拭きする

吸気口カバー



●ほこりなどがたまると、
異常を検知して、火力が
下がったり加熱が止まったり
することがあります。

フィルター
(左右)

■汚れが取りにくいときは…

吸気口カバー・フィルターを外して水洗いする。

※外し方・取り付け方(P.27)

お手入れする

グリル・フィルター・吸気口カバーの外し方

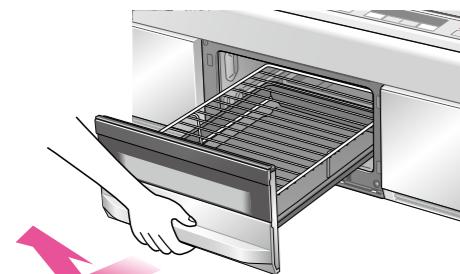
・取り付け方

警告

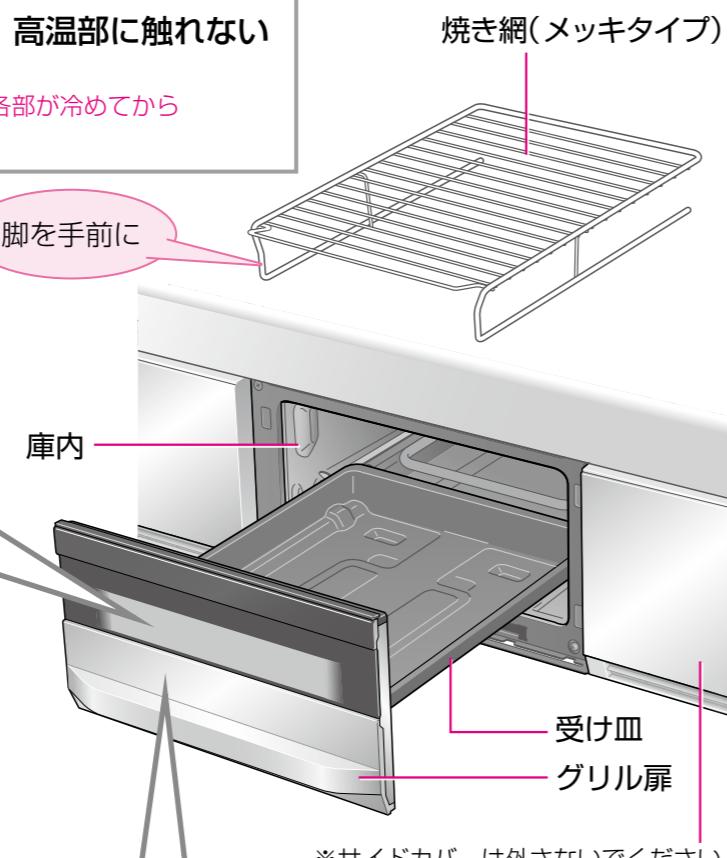
■使用後しばらくは、高温部に触れない
(やけどの原因)
→電源スイッチを切り、各部が冷めてから
お手入れしてください。

グリル扉・受け皿

■外し方／取り付け方

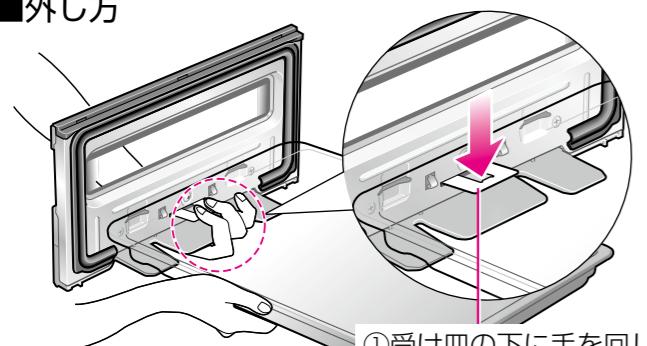


止まるまで引き出して斜め上に引き上げる。
(取り付けは逆の要領で)

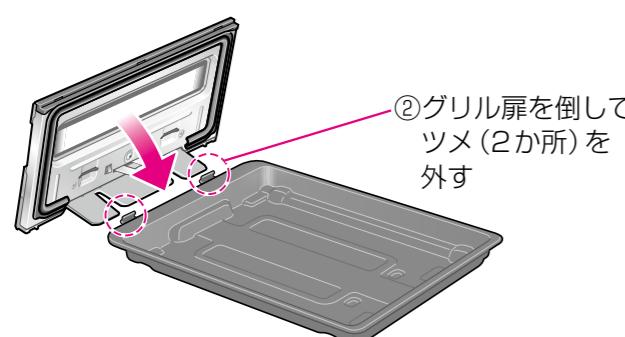


グリル扉

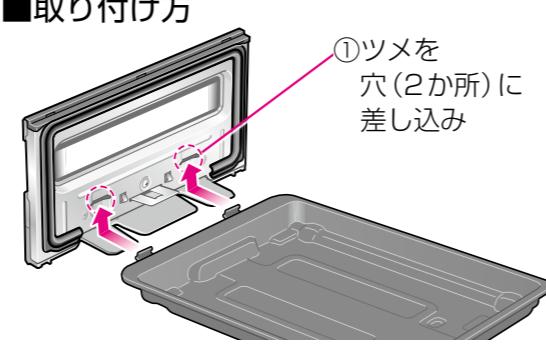
■外し方



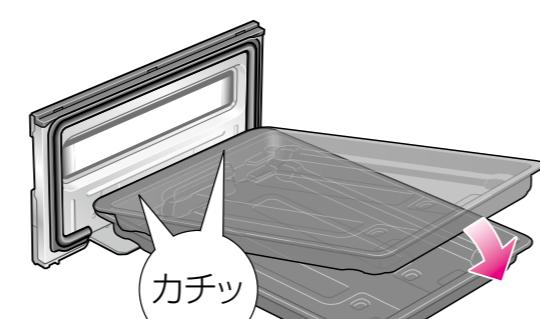
①受け皿の下に手を回し
板バネを押さえながら



■取り付け方



①ツメを
穴(2か所)に
差し込み

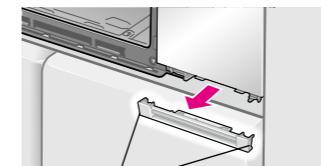


②受け皿を元の位置に戻す

フィルター (左右)

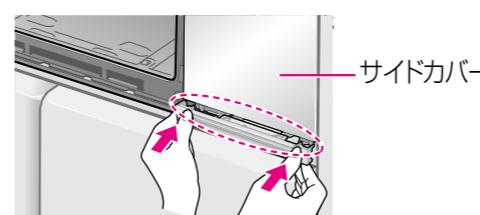
●グリル扉は引き出しておく。

■外し方



左または右のくぼみに指をかけ、
フィルターを外す

■取り付け方



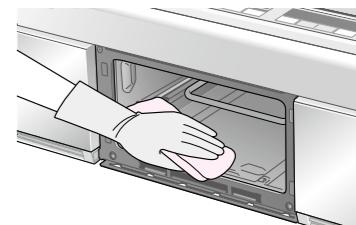
サイドカバーの下部の位置に合わせ、
フィルターを奥まで差し込む

定期的に…

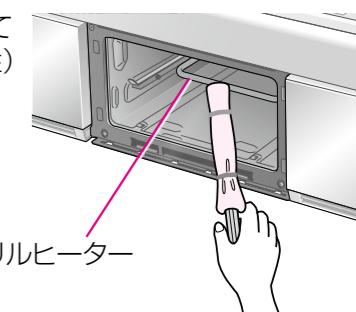
庫内・グリルヒーター

①グリル扉・受け皿を外す

②庫内に台所用洗剤(中性)を
付けた布をしばらく
かぶせておき、拭き取る



③割り箸に布などを巻き付けて
強く縛り、台所用洗剤(中性)
をしみこませ、
グリルヒーターを
なぞるように拭く。



パッキンの交換

扉のすき間から煙が漏れ出したり、柔軟性がなくなったりするなど

グリル扉のパッキンが 傷んできたら…

パッキンを交換する (P.33)

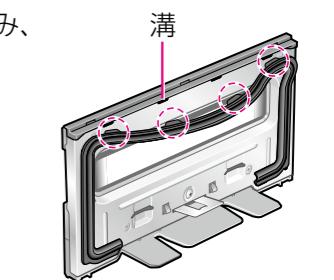
●パッキンの付け忘れ、外れや浮きにご注意ください。
(取っ手が高温になったり、扉から煙が出たりして、
自動調理がうまくできません)

①古いパッキンを引っ張って外す(左右3か所)

②新しいパッキンの凸部を
扉裏側の穴にしっかり押し込む



③ヒダ(4か所)を溝に差し込み、
全体を完全に押し込む



故障かな?

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認ください。

操作・表示	こんなときは	ここを確かめてください	操作・表示	こんなときは	ここを確かめてください	操作・表示	こんなときは	ここを確かめてください	操作・表示	こんなときは	ここを確かめてください						
電源	IHクッキングヒーターが使えない	<ul style="list-style-type: none"> ●電源スイッチは入っていますか? ●電源スイッチは、誤って押しても簡単に入らないようになっています。 →少し長めに押す。 ●オールロックしていませんか? ●ラジエントヒーターとグリルは同時に使えません。 <p><ZEFZR6M17XSS></p>	<ul style="list-style-type: none"> ●電源スイッチ自動OFFが働きました ●電源「入」のまま、ボタン操作しないで約15分(または設定した時間)以上たつと、自動的に切れます。 →再度、電源スイッチを入れる。 →自動OFFの時間は、最大約30分に変更できます。(P.23) 	音	タイマーの残時間がわからない	<ul style="list-style-type: none"> ●タイマーの残時間表示は選択されているヒーターの時間です。 →で確認したいヒーターを選択。 	風	加熱中に鍋から音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋の種類によって、「キン」「ジー」「ブーン」など共振する音がして、取っ手にわずかな振動を感じたり、動いたりすることがあります。 →鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。 	火力	IHヒーターの火力感がなくなる	<ul style="list-style-type: none"> ●本体内部の音が大きくなったり小さくなったりする ●本体内部にある冷却ファンの音で、火力や鍋の材質に応じて運転モード(4段階)が切り換わります。(火力を上げると高速運転するため、音も大きくなります) 	こげつきお知らせ	IHヒーターの火力感がなくなる	<ul style="list-style-type: none"> ●本体内部の温度が高い間は、冷却ファンが作動します。(温度が下がると、自動的に止まります) ●冷却ファンが作動すると、排気パネル以外に、扉の周囲からも風が少し出ます。 	「温度過昇防止」が働きました	<ul style="list-style-type: none"> ●予熱時間が長すぎたときなど、鍋底の温度が上がりすぎると、自動的に火力が弱くなります。(火力表示は変わりません) ・温度が下がると、元に戻ります。
	<ZEFZR6M17XSS>ラジエントヒーターが使えない	<ul style="list-style-type: none"> ●火力合わせをしないとスタートしません。(P.13) 			電源スイッチを切ってもファンの音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●本体内部の温度が高い間は、冷却ファンが作動します。(温度が下がると、自動的に止まります) 			扉の周囲から風が出る		<ul style="list-style-type: none"> ●冷却ファンが作動すると、排気パネル以外に、扉の周囲からも風が少し出ます。 						
	使用中にヒーターが切れていた	<ul style="list-style-type: none"> ●「切り忘れ自動OFF」が働きました ●一定時間ボタン操作しないと、ブザーが鳴ってヒーターが切れます。(IHヒーター・ラジエントヒーター:約45分、グリル:約30分) →再度、ボタン操作する。 ・長時間の調理をするときは、タイマーを使う。 				扉の周囲から風が出る											
	ラジエントヒーター<ZEFZR6M17XSS>やグリルがついたり消えたりする	<ul style="list-style-type: none"> ●自動的に温度調節しています。(故障ではありません) 															
	ブレーカーが落ちる	<ul style="list-style-type: none"> ●ご家庭の総電気容量が不足していると、他の電気製品と同時使用した場合にブレーカーが落ちることがあります。(P.32) →お買い求め先にご相談ください。 															
	ラジエントロックやオールロックが解除できない	<ul style="list-style-type: none"> ●ラジエントロック・オールロックの両方がかかっている場合は、一度に解除できません。<ZEFZR6M17XSS> →でオールロック(3秒押し)、ラジエントロック(5秒押し)の両方を解除する。 															
	タイマーセットできない	<ul style="list-style-type: none"> ●タイマーセットしたいヒーターが入っていますか? →加熱をスタートしてから、タイマーをセットする。 															
	グリル(自動)の残時間表示が途中で増える、減る	<ul style="list-style-type: none"> ●タイマーセットしたいヒーターを選択していますか? →でヒーターを選択して、時間を設定する。 															
		<ul style="list-style-type: none"> ●を押したまま約10秒たつと、選択状態が取り消されます。 →再度選択する。 															
	<ul style="list-style-type: none"> ●残時間は、スタート時には目安時間を表示します。調理物の種類や量などを判定したら、適切な調理時間に切り替えます。 																

故障かな?

必要なとき

故障かな?

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認ください。

こんなときは

- 予熱時間が長い
- 油温がずれる

ここを確かめてください

- 鍋が光火力センサーからずれていませんか?
- 鍋底・トッププレートが汚れていませんか?
- 800 gより多い油を入れていませんか?
- 熱い油・茶褐色の油・濁った油を使ったり、揚げカスが残ったりしていませんか?
- 鍋の種類・材質、底の形や大きさによっては、油温がずれたり、予熱時間が長くなったりするものがあります。
→ (S CH-IH) (S IH) マーク付きの鍋をおすすめします。(P.14)
※油温がずれる場合は、< >で設定温度を調節する。(P.15)
→いつも同じ鍋を使う場合は、「揚げ物温度調整」で温度の補正ができます。(下記)

揚げ物

揚げ物温度調整

●実際の油温と本機の表示がずれる場合、鍋に応じて温度を補正(調整)できます。
各ヒーターごとに設定してください。

「揚げ物」の「予熱中」表示が消えてから…(P.15)

※予熱前や予熱中は、調整できません

1 < > 同時に押す(約3秒)



・「調整」が点灯

<左操作部または右操作部>

2 < > で温度を調整する



・調整範囲:

-15°C - 10°C - 5°C + 5°C + 10°C + 15°C

3 < > 同時に押す



・「調整」のみ点灯

■取り消すとき

「予熱中」表示が消えてから、手順1~2で戻し、手順3で「調整」が表示されないことを確認する。

■調整した温度を確認するとき

「予熱中」表示が消えてから、手順1で確認する。(約1分たつと、元の表示に戻る)

※調整後に別の鍋を使うときは、調整した温度を確かめてから調理してください。

レンジフード

<ZEDRZ6M17CSKで換気連動システム対応のレンジフードを使っている場合>

IHクッキングヒーターを使っても
レンジフードが
連動しない

- 手や頭で信号を遮っていませんか?
- 送信部に鍋などを置いたり、フライパンの取っ手を向けたりしていませんか?
- 送信部が油で汚れていませんか?
- テレビ・照明器具などのリモコンを使いながら操作していませんか?

- レンジフードが連動しない設定になっていますか?
→レンジフードと連動する設定に戻す。(P.22)

- 換気連動システム対応のレンジフード以外は、連動しません。
- 換気連動システム対応のレンジフードであっても、信号の種類が異なる場合は連動しません。

- その他の理由でうまく連動しないとき
→レンジフード側の操作部を使う。(レンジフードの取扱説明書へ)

こんな表示が出たら…

表示

ここを確かめてください

●次の表示のときは、原因を取り除くと自動的に再加熱します。



フィルター 目詰まり検知

- フィルター・吸気口カバー・排気パネルを塞いだり、ほこりがたまつたりしていませんか?
→お手入れする。(P.25)



鍋なし 自動OFF 小物 自動OFF

- 鍋はヒーターの中央に置いていますか?
- 使用中に鍋を外しましたか?
- 使えない鍋を使っていませんか?(P.8)
- ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を置いていませんか?
(そのまま放置すると、1分後に表示が消えて通電を停止します)

●次の表示のときは、原因を確認し、対処してください。その後、[切/入]を押して、表示を消してください。



グリル高温 自動OFF

- 調理物の発火などで、グリル庫内の温度が異常に上がっていますか?
→①すぐに電源スイッチを切る。
②排気パネルをぬれたタオルで塞ぐ。
③ブレーカーを切る。
・炎が消えるまで扉を開けないでください。



空焼き 自動OFF

- 約15分間空焼きませんでしたか? →鍋に調理物を入れ、再度ボタン操作する。
・鍋の種類により、停止までの時間は異なります。
- ・火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。



揚げ物不適鍋 自動OFF

- 鍋の種類・材質・底の形や大きさなどによっては、加熱できないものがあります。
(S CH-IH) (S IH) マーク付きの鍋をおすすめします)(P.14)
- 800 gを超える量の油を入れていませんか?



揚げ物鍋ずれ 自動OFF

- 鍋がずれていませんか?
●800 gを超える量の油を入れていませんか?
- 「予熱中」表示中に食材や菜箸を入れませんでしたか?
※対処したあと、再度ボタン操作して予熱し直せます。

■以上の内容を確かめても直らないときや、「H 」表示が出たときは…



故障です。修理をご依頼ください。

→電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容('H'のあとの2桁の数字)をお買い求め先または裏表紙のクリナップカスタマーセンターにご連絡ください。

故障かな?
こんな表示が出たら?

必要なとき

仕様

タイプ	2口IH+ラジエントタイプ	2口IHタイプ
品番	ZEFZR6M17XSS	ZEDRZ6M17CSK
電源	単相200 V(50-60 Hz 共用)	
総消費電力	5800 W / 4800 W(切換式)	2900 W
大きさ(約)	幅600 mm × 奥行558 mm × 高さ232 mm	
グリル 焼き網	大きさ(約) 上ヒーターまでの高さ(約)	幅236 mm × 奥行325 mm 60 mm
質量(約)	17.5 kg	16.8 kg
左IH ヒーター	最大消費電力 火力調節(約) 揚げ物温度調節(約) 調理タイマー	3000 W* 10段階 100 W相当～3000 W 7段階 140～200 °C 1分～9時間
右IH ヒーター	最大消費電力 火力調節(約) 揚げ物温度調節(約) 調理タイマー	3000 W* 10段階 100 W相当～3000 W 7段階 140～200 °C 1分～9時間
ラジエント ヒーター	最大消費電力 火力調節(約) 調理タイマー	1250 W 3段階 340 W相当～1250 W 1分～30分
グリル	最大消費電力 自動調理 手動火力調節(約) 調理タイマー	1550 W 魚(切身／干物 つけ焼き 生・姿焼き) 3段階 750 W相当～1450 W相当 1分～30分

※待機電力: 0.5 W (電源スイッチ「切」の状態)

*鉄・ホーロー鍋を使った場合

■複数のIHやグリルを同時に使うとき、総消費電力を超えないよう、次のようにIHヒーターの火力を制限します。
<ZEFZR6M17XSS>

※4か所(左IH、右IH、ラジエントヒーター、グリル)の同時使用はできません。
●火力表示はそのままで、火力が弱くなる。 ●火力が1～数段階下がる。 ●火力を上げたりスタートできない。

<ZEDRZ6M17CSK>

※3か所(左IH、右IH、グリル)の同時使用はできません。

●火力表示はそのままで、火力が弱くなる。
●火力が1～数段階下がる。
●火力を上げたりスタートできない。
●加熱のスタート火力が「3」になる。

→高火力が必要なときは、できるだけ同時使用を避けるか、他のヒーターの火力を弱めてください。

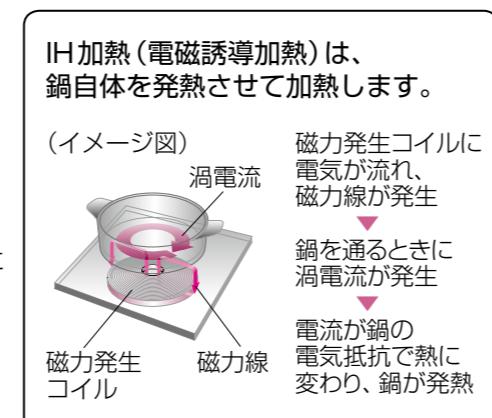
■本機はご使用環境などに合わせて総消費電力を切り換えられます。

<ZEFZR6M17XSS>

(出荷時: 5800 W)

必ず契約容量ブレーカー(契約容量ブレーカーがない場合は、主幹ブレーカー)をご確認いただき、総電気容量が60 A未満の場合は総消費電力を4800 Wに切り換えることをおすすめします。

※詳細は、お買い求め先にお問い合わせください。



長くご愛用 いたぐために アフターサービスについて

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。

■保証書(取扱説明書の35ページについています。)

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後、大切に保管してください。

保証期間…お買い上げ日から1年間。ただし一般家庭用以外に使用される場合は除きます。

焼き網・パッキンは、消耗品ですので、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き

「故障かな?」「こんな表示が出たら…」(28～31ページ)に従ってご確認のあと、直らないときは必ず電源スイッチを「切」にしてから、工事店・販売店、または裏面のクリナップカスタマーセンターまでご依頼ください。

●保証期間中は

保証書の規定に従って出張修理をさせていただきます。

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理致します。

ご連絡していただきたい内容

- ご住所、ご氏名、電話番号
- 製品名、品番、お買い上げ日
- 異常の内容(できるだけ詳しく)
- 訪問ご希望日

■品番記載位置

品番は、IHクッキングヒーター
天面操作部に記載して
おります。



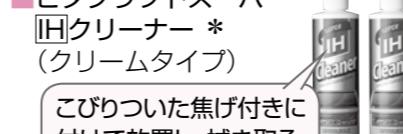
■補修用性能部品の保有期間

当社は、このIH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8年保有しています。
(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。)

別売品

(希望小売価格は、2017年12月現在)

■ビタクラフトスーパーIHクリーナー*



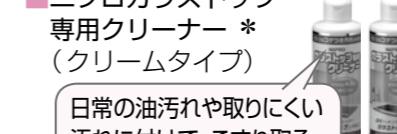
(クリームタイプ)

こびりついた焦げ付きに付けて放置し、拭き取る

品番: AD-KZ062 (2本セット)

希望小売価格: 2,400円(税抜)

■ニプロガラストップ専用クリーナー*



(クリームタイプ)

日常の油汚れや取りにくい汚れに付けて、こすり取る

品番: AD-KZ063 (2本セット)

希望小売価格: 1,600円(税抜)

*それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

■天ぷら鍋



品番: KZ-T3S

希望小売価格: 2,200円(税抜)

■受け皿



品番: AZC81-F92

希望小売価格: 1,200円(税抜)

■ドアパッキン(消耗部品)

品番: AZE99-957
希望小売価格: 1,000円(税抜)

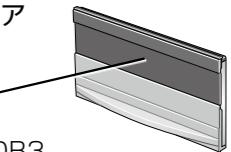
■防熱グリルドア

グリル庫内は見えません。

品番: KZ-GDB3

希望小売価格: 7,500円(税抜)

■焼き網(消耗部品)



品番: AZC83-957 (メッキタイプ)
幅236 mm × 奥行き 325 mm
希望小売価格: 1,500円(税抜)

品番: AZC83-459 (フッ素タイプ)
幅236 mm × 奥行き 307 mm
希望小売価格: 1,800円(税抜)

※フッ素タイプのお手入れには、スポンジのナイロン面・ナイロン製ネットに入ったスポンジ・食器洗い乾燥機は使えません。(フッ素樹脂が傷みます)

●別売品はお買い求め先にお問い合わせください。(2017年12月現在)

●パナソニックの家電製品直販サイト「パナソニックストア」でお買い求めいただけるものもあります。詳しくは「パナソニックストア」のサイトをご覧ください。
<http://jp.store.panasonic.com/>

パナソニックグループのショッピングサイト

Panasonic Store

仕様
アフターサービスについて
別売品

必要なとき

MEMO

保証書

◎ 関連機器用

シリーズ・品番	IHクッキングヒーター ZEFZR6M17XSS・ZEDRZ6M17CSK		
保証期間	取付・設置日から1年間	★取付・設置日	年 月 日
★お客様	ご住所		
	お名前		
★販売店	住所 店名	TEL ()	印 またはサイン

見本

無料修理規定

★印欄に記入がない場合は、商品に貼付されている検査済証に記載のロットNo.などから確認できる製造年月日により、保証期間の開始日を認定させていただきます。

本保証書は、取付・設置日から本保証書に明示した期間中故障が発生した場合には、無料修理規定の内容で無料修理を行うことを約束するものです。

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、下記クリナップカスタマーセンターまたはお買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

保証期間中は無料修理になりますので、修理に際しては必ず本保証書をご提示ください。

2. 修理が保証期間中の無料修理に該当するかどうか、また、アフターサービスについてご不明な点がございましたら、下記クリナップカスタマーセンターまたはお買い上げの販売店にご相談ください。

3. ご転居の場合の修理依頼先は、下記クリナップカスタマーセンターまたはお買い上げの販売店にご相談ください。

4. 保証期間内でも次の場合には、原則として有料にさせていただきます。

(1) 使用上の故意・過失または不適切な修理や、改造による故障および損傷。

(2) 消耗部品(照明の管球、グローランプ、パッキンなど)の取り替えや修理、ストレーナーのゴミづまりなどによる故障および損傷。

(3) お買い上げ後の取付・設置場所の移設、輸送、落下などによる故障および損傷。

(4) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変および公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)による故障および損傷。

(5) 車両、船舶などに取付・設置された場合に生じる故障および損傷。

(6) 仕上げの傷などで、お引き渡し時に申し出がなかったもの。

(7) 磁石による自然の損耗、サビ、カビ、変質、変色、その他類似の事由による場合。

(8) 維持管理の不備による汚れ、サビ、給水管、排水管のつまりなどの不具合。

例えば、塩素系の洗剤、漂白剤、ヌメリ取り剤の使用によるシンク、カウンターのサビや腐食。

(9) 第三者による管理上、メンテナンス上などの不備に起因する不具合。

例えば、ハウスクリーニング業者が指定の洗剤以外のクリーニング剤を使用してシンク、カウンター、扉などに変色や腐食が生じた場合、また、禁止されている方法で洗浄剤などを噴霧あるいは塗布したことによって機器の作動不良が生じた場合。

ならびに、浄化槽や洗浄剤から発生するガスによるシンクや金属部品の腐食。

(10) タバコの火、商品を傷める薬品(有機溶剤、塩素系洗剤、強酸、強アルカリ性洗剤など)の使用により、発生した損傷。

(11) 犬・猫・鳥・鼠などの小動物や虫などの害に起因する故障および損傷。

(12) 取付・設置説明書に記載された方法以外の取付・設置、または工事内容に起因する故障および損傷。

(13) 建築躯体の変形(強度不足、ゆがみ)など商品以外の不具合に起因する故障および損傷。

(14) 異常電圧や指定外の燃料・電源(電圧・周波数)の使用および異常水質による故障および損傷。

(15) 契約時、実用化されていた技術では予防することが不可能な現象またはこれが原因で生じた事故による場合。

(16) 一般家庭用以外(例えば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。

(17) 取付・設置完了後、引き渡し日までの間の管理などの不備による故障および損傷。

(18) 保証期間経過後に申し出があった、もしくは、保証該当事項の発生後、速やかに申し出がなかった故障および損傷。

(19) 本保証書のご提示がない場合。

(20) 本保証書に取付・設置年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合(領収書などで左記内容がわかる場合はその限りではありません)、あるいは字句を書き換えられた場合。

(21) 離島または離島に準じる遠隔地へ出張修理を行う場合の出張に要する実費。

5. 本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.

6. 本保証書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

※お客様にご記入いただいた個人情報は、保証期間内の無料修理対応およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

※本保証書は、明示した期間、条件の基において無料修理をお約束するものです。

したがって、本保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、下記クリナップカスタマーセンターまたはお買い上げの販売店にお問い合わせください。

※修理記録(年月日、修理内容、修理者名など)については、修理の際に修理伝票をお渡しいたしますので、大切に保管してください。

ご相談窓口 : クリナップカスタマーセンター TEL 0120-126-174

クリナップ株式会社

東京都荒川区西日暮里6-22-22 〒116-8587 TEL 03(3894)4771

必要なとき

保証書