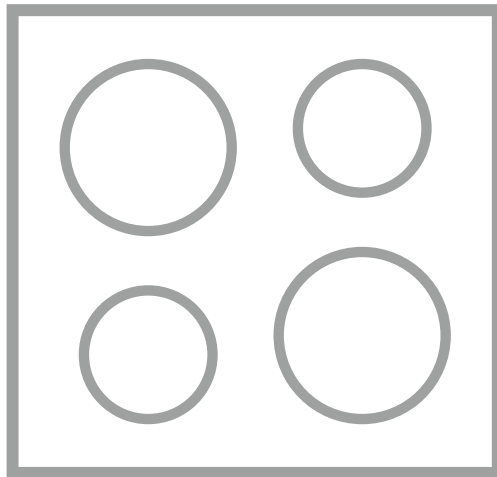



USER MANUAL



はじめに

このたびは、AEG IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- 取扱説明書の最後に製品保証書がついています。製品保証書の内容および「お買い上げ日/販売店名」の記入をお確かめのうえ、大切に保管してください。
- お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる場所に、必ず保管してください。
- 本機を他の人に譲渡される時は、必ずこの取扱説明書を添付してください。
- 設置および使用が正しく行われなかった場合の故障や事故については、責任を負いかねますのであらかじめご了承ください。

 このマークの後には、「警告」「ご注意」に関する事項が書かれています。本機の機能保護や、安全のために必ずお守りください。

 このマークの後には、本機を安全かつ有効に利用するための情報が書かれています。

 このマークの後には、本機の操作に関する情報が書かれています。

 このマークの後には、環境に配慮した使い方や情報が書かれています。

 このマークの後には、その他の注意事項が書かれています。

- この取扱説明書には、製品が故障と思われる時に、お客様がご自分でトラブルを解決するための点検方法が書かれています。「故障かな？」と思われるときには、まずこの取扱説明書「故障かな？と思ったら」をご覧ください。点検後も正常に作動しない場合には、本機の電源を切り、お買い上げの販売店、またはエレクトロラックス お客様サポートにご連絡ください。

警告

修理技術者以外の方は分解したり修理をしないでください。技術者以外の方が修理すると、とても危険です。必ず、お買い上げの販売店、またはエレクトロラックス お客様サポートにご連絡ください。

もくじ

はじめに	2	さまざまな安全のための遮断機能	24
安全上のご注意	4	役立つヒント	25
ご使用の前に	10	お手入れとクリーニング	27
特長	11	故障かな？と思ったら	29
各部の名称	12	アフターサービス	31
AHI635CB	12	修理を依頼されるときは	32
AHI735CB	12	製品の廃棄処分について	33
コントロールパネル	13	仕様	33
ディスプレイ表示	14	愛情点検	34
本機を操作する	15	修理規定	35
本機の電源を入れる／切る	15	製品保証書	36
加熱レベルを設定する	15		
パワー機能を使う	16		
ウォームアップ機能を使う	17		
タイマーを使う	18		
キーロック	19		
チャイルドロック	20		
IH クッキングヒーターで 使える鍋について	21		
使える鍋の材質	21		
鍋についてのご注意	22		
使える鍋の見分け方	22		
鍋のサイズ	22		
自動鍋センサー	24		
作動音	24		
省エネ	24		

安全上のご注意 (必ずお守りください)

■ 安全にお使いいただくために

- ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。

また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。

いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

 **警告**：人が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合。


 **注意**：人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される場合。


(絵表示の例)


 は、してはいけない「禁止」の内容です。	 一般的な禁止  分解禁止  水濡れ禁止  接触禁止  ぬれ手禁止
 は、必ず実行していただく「強制」の内容です。	 必ず行う

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

警告

 この機器は、一般家庭用です。
他の用途 (例えば業務用など) でのご使用はしないでください。

 本機はプラグ式です。単相200Vで定格20A以上のコンセントを単独で使用してください。
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

 交流単相200V以外では使用しないでください。
火災・感電・故障の原因になります。

警告

火災・感電・けが・やけどの原因になります。

揚げ物調理は

- 揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火の恐れがあります。
- 揚げ物調理中は、そばを離れないでください。
- 指定の鍋以外は、絶対に使わないでください。
指定の鍋以外を使用すると温度調整機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。



- フライパンは、使わないでください。
- 鍋底がそったり変形しているものは使わないでください。
- 油は500g～800gの範囲で使用してください。
油量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
- 鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わないでください。



- 油煙が多く出たら電源を切ってください。
- 鍋はIHヒーターの中央に置いてください。



- 必ず、温度表示モードで調理してください。



- P (パワー) の火力は絶対に使わないでください。
- タイマーを使つての調理は行わないでください。

調理の際は

- 加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないでください。



水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸騰(突沸)して飛び散ったり、鍋が飛び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れる恐れがあるため、加熱や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。



- 鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れないでください。
- 炒め物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理をするときは、そばを離れたり、加熱し過ぎないでください。
使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火する恐れがあります。加熱し過ぎないように火力をこまめに調節してください。
- 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。



- 市販の汚れ防止シート(電磁調理器カバー)を使わないでください。
鍋の温度が正しく検知できず、発火の恐れがあります。
※トッププレートの上のせて、その上で調理することでトッププレートの汚れを防ぐものです。



- 調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜてください。

⚠ 警告



改造はしないでください。正規の修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。発火したり、異常動作してケガをすることがあります。修理はお買い上げの販売店、またはエレクトロラックス お客様サポートにご相談下さい。



電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、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。また重い物を載せたり、挟み込んだり、加工しないでください。

電源コードが破損し火災・感電の原因になります。



使用後は電源が切れていることを確認してください。火災の恐れがあります。



本機は室内用です。



本機はビルトイン専用機種です。キッチンへの据え付け・結線は専門技術者以外は絶対に行わないでください。火災や感電・ケガの恐れがあります。



トッププレートは硬質ガラスと同じです。重い物を上に落とさないでください。

万が一トッププレートに亀裂が入った場合は電源を切り、本機専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。



トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものは置かないでください。下記のものには特に注意してください。誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因になります。

- カセットコンロ、ボンベ、缶詰など
- アルミ製容器やパック(うどん等が入った簡易容器)、アルミホイル包んだ食物、レトルトパック(アルミ箔を使用しているパック)、紙パック(内側にアルミ箔を貼ったもの)、アルミ箔など
- 金属物質(ナイフ、フォーク、スプーン、鍋蓋、ベットの首輪など)
- その他可燃物や引火物(まな板、ふきん、紙、油など)



子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせないでください。

乳幼児に触れさせないでください。火災・感電・けが・やけどの原因になります。



カーテン等可燃物の近くで使用しないでください。火災の恐れがあります。



本機は家庭用です。業務用としての使用はできません。



水につけたり、かけたりしないでください。感電・ショート・故障の原因になります。



ぬれた手で、電源プラグを抜き差ししないでください。感電やけがの原因になります。








電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込んでください。感電・ショート・発火・発煙の原因になります。











電源プラグの刃および刃の取り付け面にホコリが付着している場合はふき取ってください。

ホコリが付着したまま電源プラグを差し込むと、ショート・火災の原因になります。

⚠ 警告

- | | |
|---|---|
|  <p>コンセントが傷んだり、差し込みがゆるいときは使用しないでください。
感電・ショート・発火の原因になります。</p> |  <p>調理器具は、必ず底がクッキングゾーン面をおおうように置いてください。
噴きこぼれた時クッキングゾーンの
上に残り、発火の原因になります。</p> |
|  <p>他の機器(ガスコンロなど)や、他のクッキングゾーンであらかじめ加熱した油を使用しないでください。
安全機能がはたらかず、異常加熱し火災の原因になります。</p> |  <p>缶詰やアルミ箔、ナイフ、フォークなど、鍋以外のものを載せないでください。
破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因になります。</p> |
|  <p>火気を近づけないでください。
感電・火災の原因になります。</p> | |

⚠ 注意

- | | |
|--|--|
|  <p>クッキングゾーンは磁力線が出ているため、磁気に弱いものは近づけないでください。
ラジオ・テレビなど(雑音の原因)
キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券・携帯電話など(記憶が消える原因)</p> |  <p>機械に異常が生じたり、動かなくなった場合は事故防止のため、すぐに専用ブレーカーを落とし、お買い上げの販売店、またはエレクトロラックス お客様サポートに必ず点検修理をご依頼ください。</p> |
|  <p>クッキングゾーンの上で鍋類をすらないでください。
クッキングゾーン表面を傷付けることがあります。</p> |  <p>クッキングゾーンはすぐに熱くなりますので必ず調理器具を置いてから電源を入れてください。
電気代の無駄や加熱して故障をおこす原因になります。</p> |
|  <p>クッキングゾーンの上では直接調理しないでください。アルミホイルに包んだ食物を直接焼いたり缶詰めのフタを開けずにクッキングゾーン上で熱したりはできません。
発火や異常動作することがあります。</p> |  <p>糖分を含んだものや、とけたプラスチックなどがトッププレートにこぼれた場合は必ず余熱表示ランプが消え、完全に冷めるまでの間にはぎ取ってください。
完全に冷え切ってしまうとトッププレートに亀裂が入る恐れがあります。</p> |
|  <p>揚げ物調理中は、飛び散る油に注意してください。
やけどの原因になります。</p> |  <p>トッププレート操作部に熱い鍋を載せないでください。
故障の原因になります。</p> |

⚠ 注意



使用中、使用後しばらくはヒーターおよびその付近や鍋、鍋の
とっ手などの金属部に触れないで
ください。
高温ですのでヤケドをすることが
あります。



調理器具の底やクッキングゾーン
部分がぬれている状態では使用し
ないでください。
クッキングゾーンを加熱した場合
お湯が飛び散る恐れがあります。



鍋の下に紙などを敷かないでくだ
さい。
鍋の熱で紙が焦げたり、発火の原
因になります。



プラスチックやアルミニウムの調
理器具を使わないでください。
容器が溶ける恐れがあります。



本機を調理以外の目的に使用しな
いください。
暖房や乾燥には使用しないでくだ
さい。



使用中は、本機から離れないでく
ださい。
調理物が発火することがあります。



キャビネット(本機下側)に調味料・
食品などを置かないでください。
調味料・食品などの変質の原因に
なります。



トッププレートの上で、IHジャー
炊飯器など電磁誘導加熱の調理機
器を使わないでください。
磁力線により本機が故障する原因
になります。



地震が発生したら、あわてず電源
を切ってください。揺れの大きい
ときは、まず身の安全を確保して
から揺れのおさまるのを待ち、電
源を切ってください。
火災やケガの原因になります。



心臓用ペースメーカーをお使いの
方は本機のご使用にあたって医師
とよくご相談ください。
本機の動作がペースメーカーに影
響を与えることがあります。



お手入れは本機が冷えてから行
なってください。
やけどの原因になります。



クッキングゾーンが使用されてい
るときは、熱される可能性がある
ため、金属物質(スプーンや鍋蓋な
ど)を置かないでください。



空だきしたり、加熱し過ぎないでください。
やけどをする恐れがあります。
鍋を傷めたり、トッププレートを汚す原因になります。
※ 水分が少ない調理は、空だきに近い状態になるため火力を強くし過ぎない
ようにしてください。

※ 本機は室内用です。室外や雨のあたる可能性のある場所で使用しないでください。
室外でのご使用は、アフターサービスの対象外とさせていただきます。また食品の補
償等、製品修理以外の責はご容赦ください。

■ ⚠️ 取り扱い上の注意

- 本機の設置は、必ず設置マニュアルに従って、施工技術者が行ってください。
- 魚焼きグリル・もち網など金網状の調理器具は熱伝導がうまく行われず、加熱できないので使用できません。(故障の原因となることもあります。)
- セラミックガラスが損傷していたり、ひび割れている場合には、取り付けずに、すぐにお買い上げの販売店、またはエレクトロラックス お客様サポートにご連絡ください。
- 本機が損傷した場合は絶対に使用しないでください。欠陥やひび割れが生じた場合は、すぐにコンセントを電源から外すか単独プレーカーを落として、お買い上げの販売店、またはエレクトロラックス お客様サポートにご連絡ください。

■ ⚠️ お子様にご注意

- 本機は、使用中または使用後しばらくは熱いため、冷めるまでお子様を近付けないでください。
- 幼児が本機や、本機のタッチコントロールパネル部で遊ぶことがないようにしてください。

■ ⚠️ 掃除のときの注意

- 本機を掃除する際には、必ず「お手入れとクリーニング」に記載された注意事項をお守りください。

ご使用の前に

■ 使用前の清掃

セラミックガラス面を湿らせた布で拭きます。


ご注意


IH クッキングヒーター専用以外のクリーナーやスクレーパー、クレンザーは使用しないでください。セラミックガラスの表面が腐食したり、傷が付く恐れがあります。

■ セラミックガラス面の保護

ご使用になる前に、セラミックガラス面(表面のガラス部)の表面に保護膜を作ると、調理後、表面が掃除しやすくなり、また食品が表面に焦げつくのを防ぐことができます。

保護膜の作り方

-  1. キッチンペーパーに数滴のセラミックガラス専用洗剤をつけ、セラミックガラス面全体に塗り込みます。
2. 乾燥するまで、綺麗な布で表面を磨きます。

 セラミックガラス専用洗剤に関しては、「お手入れとクリーニング」(27ページ)をご覧ください。

特長

■ セラミックガラスのトッププレート

IHクッキングヒーターでは、セラミックガラス面ではなく調理器具の底面が最初に加熱されます。セラミックガラスのトッププレートとタッチコントロールパネルの利点は、清掃のしやすさです。表面がなめらかで平坦なので、従来のコンロ等より容易に清掃することができます。

■ タッチコントロールパネル

操作はタッチコントロールパネルのセンサーボタンで行います。

■ コントロール機能の表示

タイマー時間や機能の情報がデジタル表示されます。

■ 安全遮断(自動スイッチオフ)

本機の電源を入れてから一定の時間何も操作をしないと安全遮断機能により、クッキングゾーンのスイッチは自動的に切れます。

詳細は、「さまざまな安全のための遮断機能」(24ページ)をご覧ください。

■ 11段階の加熱レベル

(保温)、 、 (パワー機能)

一般のコンロでの弱火～強火に該当し、幅広い料理に対応します。

■ パワー機能

パワー機能は、大量のお湯を沸かすのに適しています。それ以外では、使用しないでください。最長で10分間(左奥のクッキングゾーンのみ最長で4分間)加熱します。

■ 保温

は、保温のための設定です。

■ 余熱インジケーター

電源を切ってもクッキングゾーンが高温でやけどする危険がある間は、ディスプレイに

が表示されます。

■ タイマー

すべてのクッキングゾーンは、内蔵のタイマーで自動的にオフにすることができます。

タイマーで設定した時間が過ぎると、そのクッキングゾーンはオフになります。

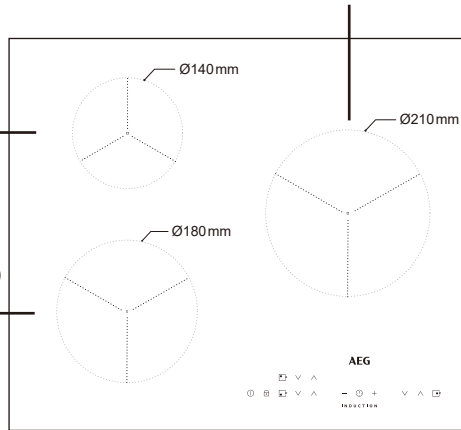
各部の名称

■ AHI635CB

右クッキングゾーン(Ø210mm)
2300 W (パワー機能は 3000 W)
鍋底最小径：Ø125mm

左奥クッキングゾーン(Ø140mm)
1400 W (パワー機能は 2000 W)
鍋底最小径：Ø125mm

左手前クッキングゾーン(Ø180mm)
1800 W (パワー機能は 2400 W)
鍋底最小径：Ø145mm

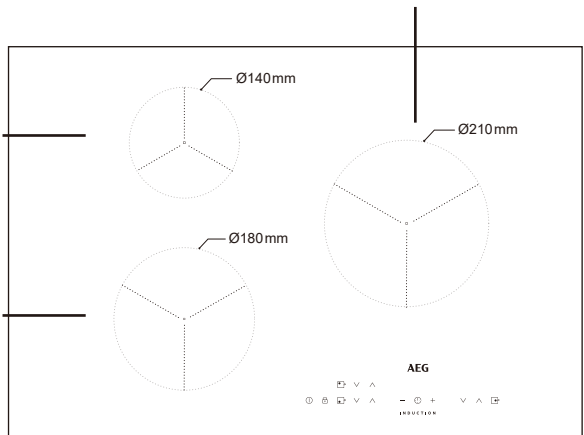


■ AHI735CB

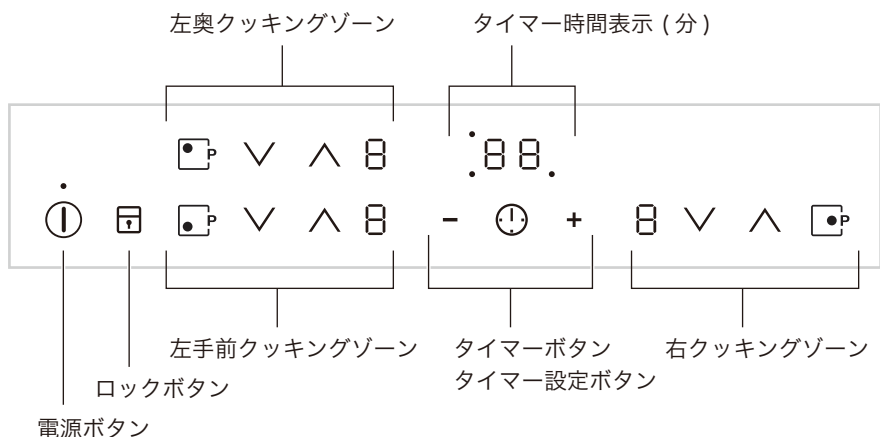
右クッキングゾーン(Ø210mm)
2300 W (パワー機能は 3000 W)
鍋底最小径：Ø125mm

左奥クッキングゾーン
(Ø140mm)
1400 W (パワー機能は 2000 W)
鍋底最小径：Ø125mm

左手前クッキングゾーン
(Ø180mm)
1800 W (パワー機能は 2400 W)
鍋底最小径：Ø145mm













■ コントロールパネル




ボタン		機能説明
	電源ボタン	本機の電源を「入/切」する。
	ロックボタン	ボタン操作をロック、解除する。
	パワーボタン	パワー機能を「入/切」する。
	加熱レベル調整ボタン	加熱レベルを上げ、下げする。
	加熱レベル表示	加熱レベルを表示する。 次ページを参照ください。
	タイマーボタン	タイマーを設定する。
	タイマー設定ボタン	タイマー時間を設定する。
	タイマー時間表示 (分)	タイマー時間を表示する。

■ ディスプレイ表示


作動中の機能を表示によりお知らせします。

アイコン		機能説明
		クッキングゾーンがオフになっている。
	保温設定	保温設定がセットされている。
	加熱レベル設定	加熱レベルがセットされている。
	パワー	パワー機能がオンになっている。
	ウォームアップ機能	ウォームアップ機能が作動している。
	鍋感知	調理器具が不適切、または小さすぎる。 または調理器具がクッキングゾーンに置かれていない。
	故障	故障が発生した。
	余熱警告(※)	クッキングゾーンがまだ熱い。
	ロック	ロック/チャイルドロックが作動している。
	安全遮断	安全遮断機能が作動した。

※ 余熱は、食品を溶かしたり保温するのに利用できます。

 クッキングゾーンは、調理に必要な熱を調理器具の底で直に発生します。クッキングゾーンは、調理器具の余熱で加熱されるだけです。本体の冷却ファンは、回路の温度によって自動的にオン・オフが切り替わります。

警告

余熱でやけどをする危険があります。オフにした後もクッキングゾーンが冷めるまでには多少時間が掛かります。余熱インジケーター  に注意してください。

本機を操作する

- i** クッキングゾーンに適した調理器具を使用してください。
詳細は、「IHクッキングヒーターで使える鍋について」(21 ページ) をご覧ください。

■ 本機の電源を入れる/切る

- 🔊** ① に1秒以上タッチして、本機の電源を入れます。
・ 電源表示灯が点灯します。

- 🔊** 電源を切るには、再び ① に1秒以上タッチします。
・ 電源表示灯が消灯します。

- i** 電源を入れた後は、すぐに次の操作へ進んでください。
何も操作をしないと電源は切れます。
電源が切れた場合は、もう一度電源を入れてください。

⚠ ご注意

- 熱い調理器具(鍋)は、クッキングゾーン内だけに置いてください。故障の原因になります。
- 本体の電源ボタンが切られても個別のクッキングゾーンが熱い場合は、該当するクッキングゾーンのデジタル表示部には余熱警告 **H** が表示されます。
- コントロールパネルの上には何も置かないでください。布巾または食材などで、10秒以上コントロールパネルが覆われると警告音が鳴り本機の電源が切れます。

■ 加熱レベルを設定する

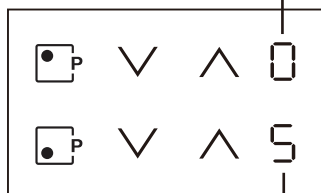
- u** (保温) と9段階 (**1** ~ **9**)、
または **P** (パワー機能) から設定できます。

- 🔊** 電源を入れた後、**^** または **v** をタッチして、
お好みの加熱レベルを選びます。
・ 選んだ加熱レベルが表示されます。

クッキングゾーンをオフにするには

- 🔊** **^** と **v** を同時にタッチします。
・ **0** が表示されます。

クッキングゾーンがオフの状態



加熱レベル5の状態

■ パワー機能を使う


- パワー機能は大量のお湯を沸かすのに適しています。それ以外では使用しないでください。
- パワー機能は最長で10分間*持続します。何も操作しないで10分間*を経過すると自動的に加熱レベル [9] に切り替わります。
※左奥のクッキングゾーンのみ、最長で4分間となります。

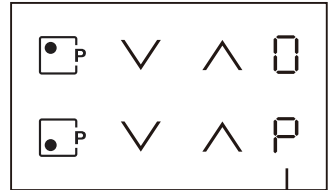
⚠️ ご注意

揚げ物の調理などには、パワー機能は、絶対に使用しないでください。油が飛び散るなどして、火傷をする危険があります。

👉 電源を入れた後、 をタッチします。


または、加熱レベル  の状態で  をタッチします。

・  が表示されます。




パワー機能の状態

パワー機能を解除するには

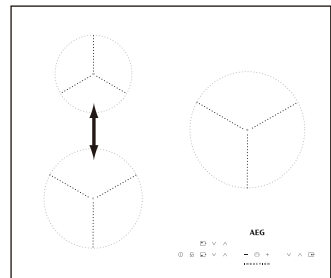
👉  をタッチします。

・  が表示されます。

または、 をタッチして、加熱レベルを変更してください。








電力管理機能について

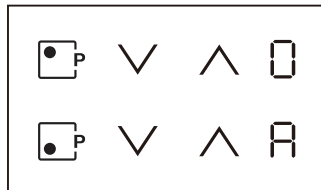
本機はイラストのように上下ペアになった2つのクッキングゾーンで電力を共有しており、全体の最大出力が設定されています。そのため、一方のクッキングゾーンでパワー機能を使用すると、他方の加熱レベルによっては全体の最大出力を超える場合があります。最大出力の範囲を超えると、後から設定したクッキングゾーンが優先され、先に設定したクッキングゾーンの加熱レベル表示に、設定時の加熱レベルと現在設定できる最大の加熱レベルが交互に点灯します。点灯の間に手で加熱レベルを下げ調節してください。(もしくは1分後に自動的に下がります)



■ ウォームアップ機能を使う

ウォームアップ機能とは、クッキングゾーンを最大の加熱レベルで一定時間加熱し、その後、希望の加熱レベルに自動的に下がる機能です。ウォームアップ機能の作動時間は、設定した加熱レベルによって変わります。下記の表をご参照ください。

- ☞ 1.  をタッチします。
 ・  が表示されます。
2. すぐに、 をタッチします。
 ・  が表示されます。
3.  が表示されている間に、 をタッチして希望の加熱レベルを選びます。
 ・ 選んだ加熱レベルが約3秒間表示されたあと  が表示され、ウォームアップ機能がスタートします。



ウォームアップ機能が動作する時間の長さは、選んだ加熱レベル設定で変わります

加熱レベル	ウォームアップ機能の作動時間	加熱レベル	ウォームアップ機能の作動時間
	約15秒		約10分10秒
	約15秒		約2分
	約15秒		約2分30秒
	約3分10秒		約2分50秒
	約5分50秒		—

■ タイマーを使う

加熱レベルを設定した後に、クッキングゾーンが自動的にオフになるまでの時間を設定します。

クッキングゾーンを選ぶには

  を1回タッチします。

- ・ 左手前のクッキングゾーンが選ばれます。



 を2回タッチします。

- ・ 左奥のクッキングゾーンが選ばれます。



 を3回タッチします。

- ・ 右のクッキングゾーンが選ばれます。



タイマー時間を設定するには


 1.  をタッチして、クッキングゾーンを選びます。

- ・ 選んだクッキングゾーンのランプが早く点滅します。

2. **+** または **-** を繰り返しタッチします。

- ・ 1分単位で設定できます。(01 ~ 99分)
- ・ 数秒後にランプの点滅がさらに遅くなり時間が設定され、カウントダウンを開始します。

タイマー時間表示

- 設定されたタイマー時間は、1分単位でカウントダウンされ減っていきます。
- 設定した時間が経過するとタイマーが切れて「ピー」音になり(約1分間)、「00」が表示され、クッキングゾーンがオフに切り替わります。
「ピー」音を止めるには、 をタッチしてください。
- 複数のクッキングゾーンにタイマーを設定した場合は、最も残り時間が少ないクッキングゾーンのランプが点滅し時間が表示されます。

タイマーを途中で中止するには


 1.  をタッチして、クッキングゾーンを選びます。

- ・ 選んだクッキングゾーンのランプが早く点滅し、残り時間が表示されます。

2. **+** と **-** を同時にタッチします。



- ・ クッキングゾーンのランプが消灯し、タイマー機能が解除されます。


タイマー時間を変更するには

1.  をタッチして、クッキングゾーンを選びます。
 - ・ 選んだクッキングゾーンのランプが早く点滅し、残り時間が表示されます。
2. **+** または **-** を繰り返しタッチします。
 - ・ 1分単位で設定できます。(01 ~ 99分)
 - ・ 数秒後にランプの点滅がさらに遅くなり時間が設定され、カウントダウンを開始します。

クッキングタイマーとして使う



クッキングゾーンが使われていないとき(加熱レベルが設定されていない)、タイマーをクッキングタイマーとして使うことができます。

1.  をタッチして、クッキングゾーンを選びます。
 - ・ 選んだクッキングゾーンのランプが早く点滅し、残り時間が表示されます。
2. **+** または **-** を繰り返しタッチします。
 - ・ 1分単位で設定できます。(01 ~ 99分)
 - ・ 数秒後にランプの点滅がさらに遅くなり時間が設定され、カウントダウンを開始します。
 - ・ 終了時間になると「ピー」音が鳴り(約1分間)、「00」が点滅します。
終了音を途中で止める場合は、 をタッチしてください。




 クッキングタイマーとして設定した後、そのクッキングゾーンの加熱レベルを設定すると、通常のタイマーとなります。終了時間になると「ピー」音が鳴り、「00」が点滅し、クッキングゾーンがオフに切り替わります。

■ キーロック


調理中に誤ってボタンに触れてしまい、加熱レベルが変更されることなどが起こらないように、コントロールパネルのボタン操作をロックすることができます。(キーロック)

 キーロック中でも、 はロックされません。
キーロック中に本機の電源を切ると、キーロックは解除されます。

キーロックを設定にする

1.  調理中に  にタッチします。
 - ・ 加熱レベル表示部に  が約4秒間表示され、キーロックが設定されます。
その後、あらかじめ設定していた加熱レベルが表示されます。
 - ・ キーロックが設定されても作動中のタイマーは停止しません。

キーロックをオフにする





 キーロック中に  にタッチします。

または、電源を切るとキーロックは解除されます。






■ チャイルドロック

チャイルドロックは、お子様などが誤って本機を使用してしまうのを防ぎます。







チャイルドロックを設定する

-  1.  にタッチして電源を入れます。
- ・加熱レベルは設定しないでください。
2.  に4秒以上タッチします。
- ・ が表示され、チャイルドロックが設定されます。

チャイルドロックを解除する

-  1.  にタッチして電源を入れます。
- ・加熱レベルは設定しないでください。
2.  に4秒以上タッチします。
3.  にタッチして電源を切ります。
- ・電源を入れると  表示が出て、チャイルドロックが解除されていることを確認できます。

チャイルドロック中に一時的に解除する

-  1.  にタッチして電源を入れます。
- ・ が表示され、チャイルドロックが設定されています。
2.  に4秒以上タッチします。
- ・ が表示され、チャイルドロックが解除されます。
3. 10秒以内にいずれかのクッキングゾーンの加熱レベルを設定します。
4. 調理終了後、 にタッチして電源を切ると、再びチャイルドロックが設定されます。

IHクッキングヒーターで使える鍋について

- i** IHクッキングヒーター（IH調理器）とは
加熱の原理は、誘導加熱（Induction Heating）です。本機内にある加熱コイルに流れる電流により磁力線が発生します。鍋は磁力線の影響を受けて、鍋自体に渦電流が流れ、鍋の電気抵抗により鍋自体が自己発熱し調理が可能となります。

■ 使える鍋の材質

磁石のつきのよい鍋をお使いください。

（鉄、鉄ホーロー、 鋳鉄/ステンレス（18-0）/多層鍋（クラッド鍋）、鉄をステンレスで
はさんだもの）

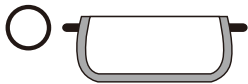
※ 200V製品対応の調理器具をお使いください。

⚠️ ご注意

- ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。
- 底面にホーロー加工をした魚焼き器は使わないでください。底面のホーローが溶けて焼き付きクッキングヒーター一面を破損する原因になります。

使える鍋の形状

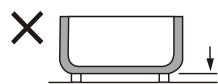
- 鍋底が平らなものをお使いください。



鍋やフライパンの底が
平らなもの



鍋やフライパンの底の
凹や脚が2mm以上なもの



鍋やフライパンの底の
凹や脚があるもの

※ ×印の形状の鍋は、反応しても火力が弱くなったり、正常に温度が感知できないことがあります。また、故障の原因になることがあります。平らで本機のクッキングゾーン表面に密着する鍋底のものをお奨めします。

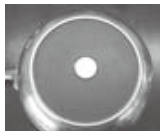
- 下記のような鍋底の形状にご注意ください。

良い鍋底



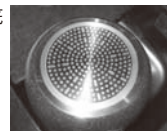
鍋やフライパンの底が
平らなもの

悪い鍋底



底に違う素材が使われていたり、
凹の部分の面積が大きいもの

悪い鍋底



小さな凹などがあるもの

- 鍋の厚みが1mm未満の薄い鍋は、鍋底が変形することがあります。炒め物はひかえ、低めの火力でご使用ください。

ご注意

- IH対応という表記の鍋やフライパンでも、本機で使用できないものがあります。鍋やフライパンをご購入の際は十分ご注意ください。
- 凹凸や刻印の入った調理器具の場合は、加熱しないことや反応しても温度を正常に判断できない場合があります。調理中や加熱時は、本機のそばを離れないでください。

下記の鍋は使えません

素 材	アルミ、銅、土鍋、耐熱ガラス／鍋底にアルミや銅を貼ったもの／アルミや銅をステンレスではさんだもの／直火用魚焼き器／磁石のつかないもの
形 状	鍋底に2mm以上の凹凸（そりや脚）があるもの／鍋底の丸い中華鍋／刻印のあるもの／鍋底の直径が12.5 cm未満のもの

■ 鍋についてのご注意

- ステンレス(18-8、18-10)、磁石のつきが弱い多層鍋(クラッド鍋)は、鍋底の厚みや面積などにより火力が低下したり、途中で通電が停止したりして使えない場合があります。
- 鍋の種類によっては音(ジー音)が発生する場合があります。これは磁力線により鍋自体が振動するため、製品の異常ではありません。そのままご使用ください。
- 鍋底の水分や汚れ、異物などは必ずふきとってからご使用ください。

■ 使える調理器具の見分け方

ご使用になりたいポットや鍋などの調理器具が、本機での使用に適しているか分からない場合、次のようにして確認することができます。

- 鍋に深さ3～5 mmの水を張ってクッキングゾーンに置きます。クッキングゾーンの加熱レベルをレベル9にしてまもなくお湯がわきだしたら適切です。適切な調理器具の場合は、鍋底が数秒以内で加熱されます。
- 磁石でも適性を確認することができます。鍋底裏に磁石を置き、もし鍋底に吸着したままになればその鍋は適切な調理器具です。

■ 鍋のサイズ

クッキングゾーンの加熱部は、鍋底の大きさに自動的に適合します。鍋底の直径が小さすぎるとクッキングゾーンが反応しません。それぞれのクッキングゾーンに対応する鍋底の最小直径は、「各部の名称」(12ページ)を参照ください。

ご注意

通常、鍋のサイズ表示は、鍋の上端の直径を明記するため、鍋底の直径に注意してください。

■ 自動鍋センサー

クッキングゾーンは、不適切な鍋が使用されると機能しません。

- 不適切な鍋が置かれたまま加熱レベルを設定すると、クッキングゾーンのデジタル表示部に **[F]** が点滅します。約10分後には、そのクッキングゾーンは自動的にオフに切り替わり、**[-]** が表示されます。
- 本機内部が過熱した場合は **[E]** が表示され、クッキングゾーンは自動的にオフに切り替わり、**[-]** が表示されます。この場合は、クッキングヒーターを十分冷ましてから使用してください。
- 再び利用可能にするためには、まずそのクッキングゾーンのスイッチを切り、その後必要な温度設定に再設定してください。

■ 作動音

次のような音が聞えることがあります。

- 割れるような音：複数の材質でできた(サンドイッチ構造)調理器具を使用しています。
- ヒューという音：1つまたは複数のクッキングゾーンで、複数の材質でできた(サンドイッチ構造)調理器具を使って、高いパワーレベルで調理を行っています。
- ブーンという音：高いパワーレベルで使用しています。
- カチ、カチという音：電氣的スイッチングが実行されています。
- シューという音、ブーという音：ファンが作動しています。

これらの音は正常なものであり、不具合を示すものではありません。

■ 省エネ



- できるだけ調理器具は蓋をして使用してください。(揚げ物鍋は除く)
- 調理器具は、本機の電源を入れる前にクッキングゾーンの上に置いてください。
- 調理が終了する前にクッキングゾーンのスイッチを切り、余熱を活用してください。

■ アクリルアミドに関する情報



- 最新の科学研究によると、焦げ色の付いた食物(特に、でんぷんを含む食物)を食べると、アクリルアミドによって健康リスクが生じる可能性があると言われています。そこで当社では、食物に焦げめがつかないように最低限度の温度で調理し、焦げ色の付いた食物を食べすぎないように推奨しています。
- 農林水産省のWebサイトも合わせてご参照ください。

■ AEGオリジナル調理器具

すべてのAEG製IHクッキングヒーターに対応する調理器具を販売しております。

- 熱伝導に優れた3層のアルミ合金を、保温性が高いステンレスで包んだ5層構造。
- 耐食性・耐久性の高い18-10ステンレスを使用。
- AEGの食器洗い機、電気オープン(250°Cまで)にも対応。

詳細はAEGのオフィシャルホームページをご参照ください。

www.aeg-jp.com

ご購入は販売店までお問い合わせください。

さまざまな安全のための遮断機能

- すべてのクッキングゾーンがオフになった場合、約10秒後に本機の電源が切れます。
- 電源を入れてからすぐになにもボタン操作をしないと本機の電源が切れます。
- 布巾など、または食材などで、約10秒以上コントロールパネルが覆われると警告音が鳴り本機の電源が切れます。コントロールパネルの上には何も置かないでください。
- 不適切な調理器具を使用すると、**F** が表示され、約1分後にクッキングゾーンは自動的にオフに切り替わります。
- クッキングゾーンを一定時間が過ぎてもオフに切り替えなかった場合や、加熱レベル設定を途中で変更しなかった場合は、**-** が表示され、本機の電源が切れます。

加熱レベル	電源が切れるまでの時間
0 、 1 、 2	6 時間
3 、 4	5 時間
5	4 時間
6 ~ 9	1.5 時間


役立つヒント

表のデータは目安です。

加熱レベル	使用目的	時間	ヒント
☐ ~ ①	調理済みの料理の保温	必要に応じて	調理器具に蓋をしてください。
① ~ ②	オランダーズソース：バター、チョコレート、ゼラチンを溶かす	5~25分	時々かき混ぜてください。
① ~ ②	固める：ふわふわのオムレツ、卵焼き	10~40分	蓋をして調理してください。
② ~ ③	米やミルクを使った料理の煮込み、調理済み料理の加熱	25~50分	米量は少なくとも米の2倍の水分を加える。 牛乳料理は途中でかき混ぜてください。
③ ~ ④	野菜、魚、肉を蒸す	20 ~ 45分	大さじ数杯分の水分を加えます。
④ ~ ⑤	ジャガイモをふかす	20 ~ 60分	じゃがいも 750g に対して最大 250CC 水を使用してください。
④ ~ ⑤	大量の食品、シチュー、スープの調理	60 ~ 150分	材料に対して最大3リットルの水分を加えます。
⑥ ~ ⑦	軽い揚げ物：エスカロップ、子牛肉のコルドンブルー風、カツレツ、リッソール、ソーセージ、レバー、ルー、卵、パンケーキ、ドーナツ	必要に応じて	途中で裏返します。
⑦ ~ ⑧	揚げ物：ハッシュブラウン、サーロインステーキ、ステーキ	5~15分	途中で裏返します。
⑨	大量の水を沸騰させる：パスタをゆでる、肉を煮込む(グーラッシュ、ポットロースト)、フライドポテト		

パワー機能 (P) は、大量のお湯を沸かすのに適しています。

それ以外では使用しないでください。

 **ご注意**

- 油は、予熱する前に鍋やフライパンに入れてください。
- 鍋の材質や形状または材料の量によって、温まるスピードや温度が異なります。料理の出来上がり具合に併せて加熱レベルを調整してください。
- パワー機能で最長 10 分間（左奥のクッキングゾーンのみ最長で 4 分間）、最大パワーで加熱することができます。途中でいつでもオフにすることができます。パワー機能は、大量のお湯を沸かすのに適しています。それ以外では、使用しないでください。
- 初めて本製品をご使用になるときは、調理結果にご注目ください。使用後、「お客様の鍋」で「お客様が準備し慣れた量」の「お客様の料理」に、どの設定が最適なのかをご判断ください。

お手入れとクリーニング

警告

とがったものやIHクッキングヒーター専用以外のクリーナーやスクレーパー、クレンザーは本機を傷付ける恐れがありますので使用しないでください。また安全のため、本機にスチームブラスターや高圧洗浄機を使用しないでください。

ご注意

余熱で火傷する危険があります。本機を冷却させてから、お手入れや清掃を行ってください。(※こびりつき等の汚れの掃除以外)

 トッププレートの引っかき傷や染みは、本機の動作に影響しません。

■ 本機は、使用する都度清掃すること

- 本機は、濡れ布巾と少量の食器用洗剤で拭いてください。
- 清潔な布を使い、本製品を拭いて乾かしてください。
- 調理器具の底は、常にきれいな状態に保っておいてください。

■ クッキングゾーンの掃除と手入れの利点

クッキングゾーンのトッププレートの清掃は、従来の加熱システムなどより手間がかかりません。

- クッキングゾーンは、スイッチの入り切りに対する反応が早いいため、料理の吹きこぼれや焦げ付きを大幅に回避することができます。
- トッププレートの温度は、従来の加熱システムの場合より低くなります。熱が鍋の中で発生するため、トッププレートに食べ物や食材があったとしても、ひどく燃えることはありません。

■ トッププレートの掃除と手入れ

- トッププレートは、毎回の使用後、こぼれたものがこびりつかないように暖かいうちにそれらを取り除き、冷えた後に洗剤や清潔な水などを使用して清掃してください。
- 湯垢、水の跡、油污れ、金属光沢の変色は、IHクッキングヒーター用クリーナーまたはクリームクレンザーで取り除いてください。

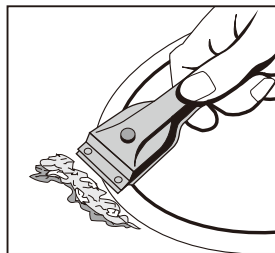
ご注意

- 余熱の残る熱いトッププレートには、決して洗剤を落とさないでください。またクッキングゾーンが次に加熱されるときに、腐食を引き起こす恐れがあるため、清掃後は清潔な布巾できれいな水を使い、すべての洗剤を取り除いてください。
- グリル用やオープン用のスプレー、IHクッキングヒーター専用以外のクリーナーなど、強力な洗剤は使用しないでください。

■ 汚れを取り除く

1. 焦げ付いた砂糖、溶けたプラスチック、アルミホイル、あるいはそれ以外の溶ける材料がトッププレートに付着した場合、本機の余熱によってそれらがまだ柔らかいうちに、素早くガラススクレーパーで取り除きます。

※ガラススクレーパーは、トッププレートに対して斜めに立て、表面に刃を滑らすことにより、こびりつきをこすり落とします。



⚠️ ご注意

余熱の残るクッキングゾーンでガラススクレーパーを使用して清掃する場合、余熱によりやけどする危険があります。十分注意して作業してください。

2. トッププレートを湿らせた布と少量の洗剤で拭きます。
3. 清潔な乾いた柔らかい布で拭いて乾かします。表面にクリーナーが残らないようにしてください。

⚠️ ご注意

- 衛生と安全性の理由からクッキングゾーンは常に清潔に保ってください。油のしみやこぼれた食物は、加熱されると煙を出すことがあり火災の原因になることがあります。
- スチールウール・金属スポンジ・IH クッキングヒーター専用以外のクリーナーやスクレーパー、クレンザーは本機を傷付ける恐れがありますので使用しないでください。またその他の摩耗性の高い洗剤は使わないでください。
- セラミックガラス面が汚れていると、クッキングゾーンから調理器具への熱の伝達効率が低下します。

汚れの種類	取り除く方法	
砂糖、砂糖を含む食べ物	温かいうちに	スクレーパー
プラスチック、アルミホイル	温かいうちに	
石灰のかすと水垢	本機が冷えたら	セラミックガラス用の クリーナー
油の飛沫	本機が冷えたら	
光沢のある金属の変色	本機が冷えたら	

- i** セラミックガラス面上の取り除くことができない引っ掻き傷や濃い染みが、本製品の機能に影響することはありません。

故障かな？と思ったら


本機が正常に作動しない場合は、下記項目にそって点検を行ってください。下記内容によって点検しても正常に作動しない場合は、ご自分での修理は行わず、必ずお買い上げの販売店、またはエレクトロラックス お客様サポートにご連絡ください。下記内容による修理のご依頼、または操作ミスによる故障の場合は、保証期間中でも有料になることがあります。

⚠ 警告

本機の修理は、正規の修理技術者しか行うことができません。
不適切な修理により利用者に相当の危険が生じる恐れがあります。

⚠ ご注意

電源コードを修理する場合は、必ずお買い上げの販売店、またはエレクトロラックス お客様サポートにご連絡ください。

問 題	考えられる原因	解決方法
クッキングゾーンがオンにならない、または機能しない。	電源を入れてから一定時間、何も操作をしなかった。	もう一度電源を入れて、すみやかに操作してください。
	チャイルドロック、キーロックがオンになっている。	ロックを解除してください。
	複数のボタンに同時にタッチした。	1つのボタンだけにタッチしてください。
	タッチコントロールパネルの一部が濡れた布や液体で覆われている。	布や液体を取り除き、もう一度電源を入れてください。
	安全遮断が作動した。	もう一度電源を入れてください。
余熱インジケータが何も表示しない。	クッキングゾーンがオンになっていたのが短時間のため、熱くなっていない。	クッキングゾーンが高温になっている場合は、エレクトロラックス お客様サポートにご連絡ください。
 が点灯する	クッキングゾーンが動作していない。	電源ケーブルを一旦抜くか、本機専用ブレーカーを切って5秒以上待ってから、もう一度電源を入れてください。再度表示される場合は、エレクトロラックス お客様サポートにご連絡ください。

問 題	考えられる原因	解決方法
「ピー」音が鳴る。 15秒後に電源が切れる。	調理器具が適していない、または調理器具の底の径が小さすぎる。	適切な調理器具を使用してください。「IHクッキングヒーターで使える鍋について」の項目をご覧ください。
	クッキングゾーンに調理器具がない、または取り去られた。	クッキングゾーンに調理器具を置いてください。
	何かで ① が覆われています。	取り除いてください。
ディスプレイが2つの温度設定の間で切り替わる。	電力管理機能がこのクッキングゾーンのパワーを下げています。	「電力管理機能について」の項目をご覧ください。
[-] が点灯する。	安全オフ機能が作動しました。	本機をいったん停止させてから、再度始動してください。
[F] が点灯する。	クッキングゾーンの上に調理器具が置かれていません。	クッキングゾーンの上に調理器具を置いてください。
	調理器具が不適切です。	適切な調理器具を使用してください。
	調理器具底部の径がクッキングゾーンに対して小さすぎます。	調理器具を小さいクッキングゾーンに移動してください。
[E] と数字が表示される。	本機で不具合が発生しました。電子回路の故障。	本機の電源コンセントを抜いてしばらくそのままにしてください。本機専用ブレーカーを切ってください。しばらくした後、ブレーカーを入れてください。それでも[E]が表示される場合は、エレクトロラックス お客様サポートにご連絡ください。

アフターサービス

■ 保証について

1. この製品には、製品保証書がついています。
保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保存してください。もし、販売店の印がない場合、お客様が購入日を必ずご記入くださるようお願いいたします。
2. 保証期間は、お買い上げの日から2年間です。
保証書の記載内容により修理いたします。(保証期間中でも有料になる場合がありますので、保証書をよくお読みください。)保証書がない場合は、無償修理が受けられない場合があります。
3. 保証期間後の修理は…
お買い上げの販売店、またはエレクトロラックス お客様サポートにご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご希望により有料修理いたします。
4. 業務用での使用、車輛、船舶への搭載など一般家庭以外に使用された場合の故障および損傷は、保証期間内でも原則として有料修理となります。

■ 修理を依頼されるときは

1. 「故障かな?と思ったら」をよくお読みのうえ、もう一度お調べください。
2. それでも異常があるときは、使用をやめて差し込みプラグを抜くか、プレーカーを落としてお買い上げの販売店、またはエレクトロラックス お客様サポートに次ページの内容をご連絡のうえ、修理をお申しつけください。お申し出により出張修理いたします。

ご注意

ご自分で修理はしないでください。大変危険です。必ず、お買い上げの販売店、またはエレクトロラックス お客様サポートにご依頼ください。

■ 補修用性能部品について

当社は、この製品の補修用性能部品を製造打切後5年間とさせていただきます。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。

修理を依頼されるときは

■ お申込は…

エレクトロラックス お客様サポート、またはお買い上げの販売店にご連絡ください。

エレクトロラックス お客様サポート

フリーダイヤル：0120-54-4507

電話受付時間：月～金曜日 9:00AM～5:30PM

※土日祝日および年末年始はお休みさせていただきます。

※午前中は大変込み合いますので、比較的つながりやすい午後におかけください。

■ ご連絡いただくこと…

品名 : IHクッキングヒーター (3口)
型名 : AHI 635 CB / AHI 735 CB
使用開始年月 : 年 月 日
故障の内容 : (できるだけ詳しく)
製品番号 (PNC) : AHI 635 CB : 949 163 456
 : AHI 735 CB : 949 163 457
製造番号 (S.N.) :
 :

ご注意

保証期間内でも、操作ミスや設置不備による故障の場合は、費用が発生することがあります。

製品の廃棄処分について

梱包材

本機を廃棄されるときは、下記のことにご注意ください。

- 廃棄処分するときは、環境保護のため、処分に関する適正な情報を地元の廃棄処分担当局、市役所等にお確かめください。
- すべての材質は、環境保護に配慮されており、焼却時の危険性もありません。使用されているプラスチック類はリサイクルが可能で、分別が容易なように、次のように表記されています。

>PE<：ポリエチレン（外側の覆いや庫内の袋など）

>PS<：ポリエチレン発泡体（パッドなど）フロンガスはまったく含まれていません。

カートンは再生紙でできています。古紙再利用業者にそのままお渡しください。

警告

使用済みの機器を廃棄する場合は、電源ケーブルを取り外し、プラグと共に処分してください。

仕 様

品 名	IHクッキングヒーター（3口）	
型 名	AHI 635 CB	AHI 735 CB
設 置 方 法	ドロップイン	ドロップイン
接 続 方 法	プラグ式	プラグ式
電 源	単相200 V 50 Hz / 60 Hz	単相200 V 50 Hz / 60 Hz
消 費 電 力 計	5900 W	5900 W
定 格 電 流	30 A	30 A
IHヒーター / 左奥 (145mm)	1400 W / 2000 W (パワー機能)	1400 W / 2000 W (パワー機能)
IHヒーター / 左手前 (180mm)	1800 W / 2400 W (パワー機能)	1800 W / 2400 W (パワー機能)
IHヒーター / 右 (210mm)	2300 W / 3000 W (パワー機能)	2300 W / 3000 W (パワー機能)
外形寸法 (幅×奥行×高さ)	600 mm × 520 mm × 51 mm	750 mm × 520 mm × 51 mm
開口寸法 (幅×奥行)	560 mm × 460 mm (R15)	560 mm × 460 mm (R15)
重 量	11 kg	12 kg

愛情点検 長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！



こんな症状は
ありませんか

- 電源コード、プラグが異常に熱くなる。
- 電源コードに深いキズや変形がある。
- 焦げくさい臭いがする。
- ビリビリと電気を感じる。
- セラミックプレートに亀裂が生じた。
- その他の異常や故障がある。



使用中止

このような症状のときは、故障や事故防止のため使用を中止し、すぐに電源プラグをコンセントから抜くか、単独ブレーカーを落として、必ず販売店、またはエレクトロラックス お客様サポートに点検・修理をご相談ください。

修理規定

1. 保証期間中の場合

- ・ 本製品の保証期間は、お買い上げの日から2年間です。
- ・ 技術者が伺った際に、「製品保証書」(P.36) もしくはお買い上げ日の分かる納品書をご提示ください。ただし、保証期間内でも有償となる場合がありますので、事前に、必ず本修理規定3をご覧ください。
- ・ 販売店などが独自に定める延長保証(保険)などには対応できません。直接、保険を販売する事業者もしくは販売店にご相談ください。弊社では一切の責任を負いかねます。
- ・ 弊社では、製品修理以外の一切の責任を負いかねます。

2. 保証期間が過ぎている場合

- ・ 修理が可能な場合には、ご要望により出張修理をいたします。^{*}
※点検した際に、修理不能と診断される場合もありますので、予めご了承をお願いします。

3. 保証期間中でも以下の場合は有償修理、もしくは修理をお断りすることがあります。

- 1) 業務用・医療機関や介護施設など・車両や船舶などへの搭載・屋外での使用・共用スペースに置かれている場合
- 2) 使用上の誤りによる故障、不当な修理や改造などによる故障および損傷
- 3) 本製品付属の設置マニュアルが指定する方法以外での設置状況が原因と思われる不具合や故障および損傷など
- 4) お買い求め後の取り付け場所の移動、落下等による故障および損傷
- 5) 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変・塩害・公害や異常電圧・指定外の使用電源などによる故障および損傷
- 6) 離島および離島に準ずる遠隔地では、修理の訪問に日数を要したり、対応ができない場合があります。
- 7) 製品保証書または納品書などに、お買い上げ日の記載がないもしくは字句を書き換えられた場合
- 8) 製品の取り扱い説明など、故障以外での出張訪問
- 9) 使用中に生じた傷などの外観上の変化

4. 贈答や転居される場合

アフターサービスについては、事前にお買い求めの販売店、または弊社修理依頼窓口にご相談ください。

5. 本書は日本国内においてのみ有効です。

- ※ 製品保証書は次ページについています。
- ※ 製品保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものではありません。従って製品保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店、またはエレクトロラックス お客様サポートにお問い合わせください。
- ※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間についての詳細は、取扱説明書の「アフターサービス」をご覧ください。

製品保証書

本書は、お買い上げの日から下記の期間中に故障が発生した場合に、本書記載内容により、無料修理を行うことをお約束するものです。詳細は「修理規定」をご参照ください。「お買い上げ日」に記入がない場合は、お客様が購入日をご記入くださるようお願いいたします。

品名	IH クッキングヒーター	形名	AHI 635 CB AHI 735 CB
製品番号 PNC	AHI 635 CB : 949 163 456 AHI 735 CB : 949 163 457	製造番号 S.N.	
※お客様	お名前		
	〒 ご住所 所		
※お買い上げ日	年 月 日	※取扱販売店名/住所/電話番号	担当者
保証期間	(お買い上げ日より) 2年		印

※印欄に記入のない場合は無効となりますので必ずご確認ください。



Electrolux

エレクトロラックス・ジャパン株式会社

エレクトロラックス お客様サポート

フリーダイヤル : 0120-54-4507

電話受付時間 : 月~金曜日 9:00AM~5:30PM

※土日祝日および年末年始はお休みさせていただきます。

※午前中は大変込み合いますので、比較的つながりやすい午後におかけください。

MEMO

A series of horizontal dashed lines for writing.

MEMO

A series of horizontal dashed lines for writing.

MEMO

A series of horizontal dashed lines for writing.

AEG