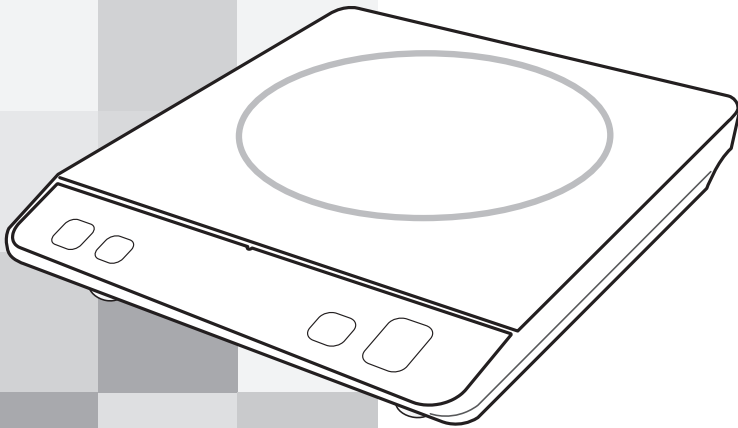


**comfee'**

IHクッキングヒーター

# 取扱説明書

CIC-10GKBLA1



- ・ご使用の前に、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。

# もくじ

---

|               |     |
|---------------|-----|
| ●安全上のご注意      | ①～③ |
| ●使用上のご注意      | ④   |
| ●各部の名称        | ⑤   |
| ●使えるなべ・使えないなべ | ⑥   |
| ●使いかた         | ⑦～⑪ |
| ●お手入れ/仕様      | ⑫   |
| ●故障かな?と思ったら   | ⑬   |
| ●アフターサービスについて | ⑭   |
| ●保証書          | ⑮   |

---

# 安全上のご注意

必ずお守りください

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、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。



## 警告

誤った取り扱いをしたときに死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの



## 注意

誤った取り扱いをしたときに傷害または物的損害に結びつくもの

## 図記号の説明



禁止

禁止（してはいけないこと）を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



指示

指示する行為の強制（必ずすること）を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



注意

注意を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



## 警告



分解禁止

分解・修理・改造をしない  
火災・感電の原因になります。修理はお買い上げの販売店にご相談ください。



水濡れ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない  
感電・ショートの原因になります。

## 電源プラグ・コードは正しく扱う



禁止

マグネットプラグをなめさせない  
乳幼児が誤ってなめないようにしてください。感電・けがの原因になります。



禁止

電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



濡れ手禁止

濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電・けがの原因になります。



ホコリをとる

電源プラグの刃にホコリが付いているときは、乾いた布で拭き取る  
火災の原因になります。



交流100V  
15A以上

交流100V・定格15A以上のコンセントを単独で使用する

他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。



根元まで差し込む

電源プラグは根元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。



プラグを抜く

使用時以外やお手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く

感電・けがをすることがあります。ただし、使用後にファンが回っている間は、冷却のため電源プラグを抜かないでください。



電源プラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず電源プラグを持って引き抜く

感電・ショート・発火の原因になります。

## 電源プラグ・コードは正しく扱う



禁止

**マグネットプラグに金属やごみを付着させない**

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。



禁止

**専用の電源コード以外は使用しない  
専用コードを他の機器に使用しない**

故障・発火の原因になります。



禁止

**電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない**

感電・ショート・発火の原因になります。  
このような場合は、すぐに差し込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検・修理を依頼してください。

## 警告

プラグを  
抜く

**異常・故障時には、直ちに使用を中止して電源プラグを抜く**

異常のまま運転を続けると火災・感電の原因になります。運転を停止してお買い上げの販売店にご相談ください。

[異常・故障例]

- 使用中、電源プラグやコード・本体が異常に熱くなる。
- 煙が出たりこげくさい臭いがする。
- トップレートや本体が変形している。
- トップレートや本体の一部が割れたり、ゆるみ・がたつきがある。



禁止

**トップレートに強い衝撃を与えない**

ひびが入ったり、倒れたりすると、火災・感電・けがの原因になります。



禁止

**トップレートには、なべ以外のものは載せない**

火災・やけどの原因になります。

- カセットコンロ・ボンベ・缶詰・湯たんぽ・電池など
- レトルトパック・アルミ箔のなべ・内側にアルミ箔を貼った紙パック・アルミ箔など
- 金属製スプーン・なべのふたなど



禁止

**トップレートの近くに燃えやすいものを置かない**

火災・やけどの原因になります。



**汁物・水・カレーなど液体を温めるときは出力を弱めにして、時々かき混ぜる**

突然沸騰して飛び散り、やけど・けがの原因になります。



**揚げ物をするときは、次のことに注意する**

火災の原因になります。

- 必ず常温(室温)の油を使用する
- 揚げ物調理中はそばを離れない
- 「揚げ物」メニューで調理する
- 底に凹凸やそりのないなべを使用する
- 900g(1L)未満の油では調理しない
- ふたをしない
- 油煙が多く出たら、電源を切る
- 飛び散る油に注意する



**炒め物・焼き物をするときは、次のことに注意する**

少量の油で調理するため、発火に注意してください。

- 調理中はそばを離れない
- 予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない



禁止

**すき間からピンや針金など、異物を入れない**

感電や異常動作して、けがの原因になります。

## 警告



禁止

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない

感電・漏電の原因になります。



禁止

子供や取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、幼児の手の届く所で使用しない

感電・けが・やけどの原因になります。

## 注意



禁止

調理以外の用途に使用しない

異常発熱・異常動作による火災・やけどの原因になります。



禁止

空だきしたり加熱しすぎたりしない

なべの温度が上がり、やけどや火災、なべの破損の原因になります。



禁止

なべを不安定なところに載せない

トッププレートのふちなどに載せると、落下などにより、やけど・けがの原因になります。



禁止

排気口や吸気口をふさいだり、排気口付近に手や顔を近づけない

本体内部が過熱してやけど・火災の原因になります。



禁止

不安定な場所、滑りやすい場所で使用しない

落下などにより、やけど・けがの原因になります。



禁止

本体になべを載せたまま持ち運ばない

なべがすべり落ちて、やけど・けがの原因になります。



本体や本体の周りは清潔にする

吸気口・排気口などから、ホコリや虫が入ると故障の原因になります。



禁止

なべの下に紙・布・汚れ防止カバーなどを敷かない

なべの熱で焦げることがあります。



接触禁止

使用中・使用後しばらくはトッププレートに触れない

やけどの原因になります。



禁止

磁気に弱いものを近づけない

キャッシュカード・ICカードなどは、記録が消えることがあります。ラジオ・テレビ・電話などは雑音が入ったり音が小さくなることがあります。



禁止

業務用など、家庭用以外の用途に使用しない

本製品は家庭用として設計されています。業務用など家庭用以外に使用すると、火災などの原因になります。



禁止

トッププレートやなべ底に水・異物が付いたまま調理をしない

ラップなどの樹脂類や紙・布巾・食材など、なべの熱で焦げたり、温度調節が正しくできず、調理物が燃える原因になります。



医療用ペースメーカーを使用している方は、医師とよく相談する

本製品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。

# 使用上のご注意

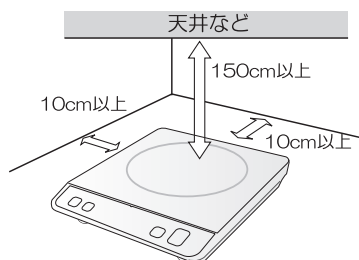
- 他のIHクッキングヒーターの上で使用したり、他のIHクッキングヒーターやIH炊飯器などを載せて使用しないでください。また、ラジオ・テレビ・リモコン・電話機・電池などを近づけないでください。誤作動や故障の原因になります。
- トッププレートのふちやかどに、ものをぶつけないでください。トッププレート破損の原因になります。
- なべはトッププレートの円の中心に置いてください。
- 電源を入れたままボタン操作をしないでしばらくすると、自動的に電源が切れます。
- 使用できないなべを置いて加熱をした場合・なべを置かないで加熱をした場合・スプーンなどなべ以外の小物を置いて加熱をした場合はブザーが鳴り、しばらくすると自動的に電源が切れます。
- 使用後、電源を切ってもファンの音がしますが、異常ではありません。使用中・使用後は本体内部の冷却のためにファンが回ります。
- なべの材質・形状・厚さにより、火力が調整されて弱くなることがあります。
- 外部タイマー及び遠隔操作コンセントでの使用はお控えください。

## 設置場所について

- 本体の上方や周囲に可燃性の壁や棚があるときは離してください。

※燃えるおそれがあります。  
 ※右図のように離してください。  
 ※前面及び側面の片側は開放してください。

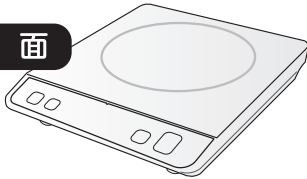
- 設置面に燃えやすい材料を使用したり、燃えやすいものを置いたりしないでください。
- 十分に換気のできる場所、湿気の少ないところに設置してください。
- 吸気口・排気口をふさがないでください。



- 本体の周りや上部及び本体の下には、エアゾール缶・プラスチック・油・紙類・ビニール製のテーブルクロスなど、燃えやすいもの・熱に弱いものは置かないようにしてください。

# 各部の名称

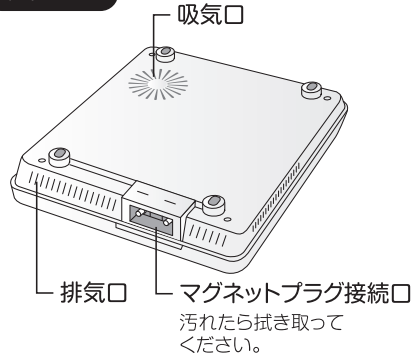
## 上 面



操作部

トッププレート

## 底 面



## 付属品

### 電源コード

付属の専用電源コード以外は、使用しないでください。

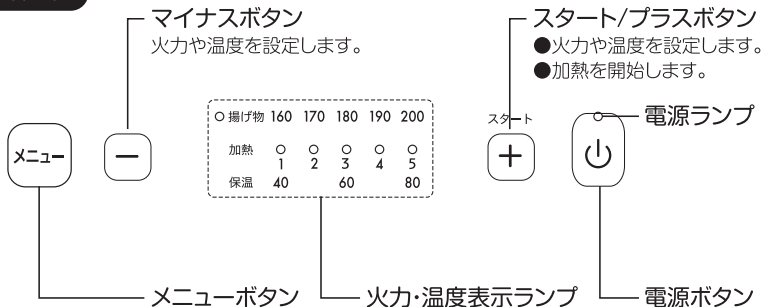
電源プラグ

電源コード

マグネットプラグ

汚れたら拭き取ってください。

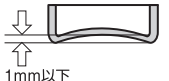
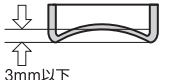
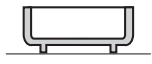
## 操作部



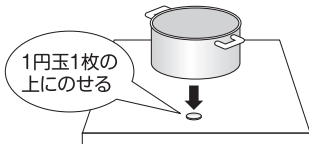
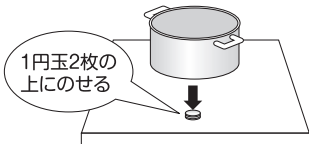
# 使えるなべ・使えないなべ

IHクッキングヒーターでは、材質・なべ底の形状・大きさにより、使えるなべと使えないなべがあります。使えないなべを使うと、温度制御装置が正しくできず油が発火したり、安全装置が働かす恐れ事故につながるおそれがあります。

なべは、一般財団法人「製品安全協会」が認証した   マークのあるなべをおすすめします。

| ○ 使えるなべ |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ✕ 使えないなべ |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 材質      | <ul style="list-style-type: none"> <li>●鉄・鉄鋳物</li> <li>●鉄ほうろう               <ul style="list-style-type: none"> <li>※ほうろうなべは、空だきしたり焦げつかせないようにしてください。底面のほうろうが溶けて焼きつき、トッププレートを損傷することがあります。</li> </ul> </li> <li>●ステンレス               <ul style="list-style-type: none"> <li>※18-0(SUS430)など</li> <li>※種類によっては火力が弱くなったり、使えないなべもあります。</li> </ul> </li> <li>●多層鋼なべ               <ul style="list-style-type: none"> <li>※種類によっては発熱しないことがあります。</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                           | 材質       | <ul style="list-style-type: none"> <li>●耐熱ガラス</li> <li>●陶磁器・土鍋               <ul style="list-style-type: none"> <li>※市販の土鍋は「IH用」と表示されていても使わないでください。なべを認識できなかったり、うまく加熱できないことがあります。</li> </ul> </li> <li>●アルミ・銅               <ul style="list-style-type: none"> <li>※アルミ箔なべ(なべ焼きうどんなど)は「IH用」と表示されていても使わないでください。なべを認識できなかったり、うまく加熱できない場合があります。</li> <li>※揚げ物の場合は鉄なべをお使いください。温度調節がうまくできないことがあります。</li> </ul> </li> </ul>                                                                              |
| なべ底の形状  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●底の平らなもの               <ul style="list-style-type: none"> <li>※特に揚げ物調理のときは、底に凹凸模様などのないなべを使用してください。</li> </ul> </li> <li>●揚げ物調理の場合：               <ul style="list-style-type: none"> <li>そりが1mm以下のもの</li> </ul> </li> <li>●加熱調理の場合：               <ul style="list-style-type: none"> <li>そりが3mm以下のもの</li> </ul> </li> </ul>    | なべ底の形状   | <ul style="list-style-type: none"> <li>●中華なべなど底が丸いもの</li> <li>●底が逆にそっているもの               <ul style="list-style-type: none"> <li>※平らなテーブルの上に置きなべを回したとき、なべが回るもの。</li> </ul> </li> <li>●底に段がありトッププレートに密着しないもの</li> <li>●底に脚があるもの</li> </ul>    |
| 大きさ     | 直径120mm～220mmのなべ<br>※揚げ物の場合は120mm～180mmの鉄なべ<br>※鍋はトッププレートの円の中心に置いてください。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 大きさ      | 左記サイズより小さいもの                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## なべ底のそりを見分けた

| 揚げ物調理のとき                                                                                                                   | 加熱調理のとき                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 平らなテーブルの上に1円玉1枚を置いて、その上になべの中央がくるように載せてください。<br><br>なべの端をおさえたとき、<br>●なべがカタカタ動く→使用できる(そりが1mm以下)<br>●なべが動かない→使用できない(そりが1mm以上) | 平らなテーブルの上に1円玉2枚を置いて、その上になべの中央がくるように載せてください。<br><br>なべの端をおさえたとき、<br>●なべがカタカタ動く→使用できる(そりが3mm以下)<br>●なべが動かない→使用できない(そりが3mm以上) |
|  <p>1円玉1枚の上に乗せる</p>                     |  <p>1円玉2枚の上に乗せる</p>                     |

# 使いかた

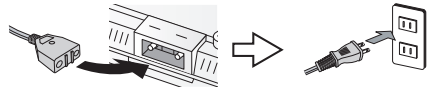
加熱調理(ゆでる、煮る、焼く、炒める)

## 1 なべに材料を入れ、トッププレートの中央に載せる

材質・なべ底の形状・大きさなどが適正ななべを使用してください。(P6参照)

## 2 電源コードを接続する

マグネットプラグを本体の接続口に接続します。一時的に全てのランプが点灯します。



マグネットプラグに異物が付着していないか確認してください。金属物などが付着していると、ショートして発火の原因になります。

## 3 「電源」ボタンを押す

「加熱」「火力・温度表示」「電源」ランプが点滅します。



## 4 「スタート」ボタンを押す

最大火力で加熱が始まります。

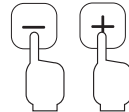


## 5 「マイナス」「プラス」ボタンを押し、火力を設定する

好みの火力に変更できます。

⊖ を押すたびに「○ (弱)」側へ

⊕ を押すたびに「○○○○○ (強)」側へ



|      |       |       |       |       |        |
|------|-------|-------|-------|-------|--------|
| 火力表示 | ○     | ○○    | ○○○   | ○○○○  | ○○○○○  |
| 火力加減 | 約200W | 約400W | 約600W | 約800W | 約1000W |

## 6 使用後は「電源」ボタンを押して電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

電源を切っても内部の温度が高いときは、冷却ファンが回ります。

※加熱時間:最大2時間(使用時間を超えると、自動的に電源が切れます。)



# 使いかた

## 火力設定の目安

| 火力表示 | ○               | ○○    | ○○○   | ○○○○  | ○○○○○  | 設定のポイント                                |
|------|-----------------|-------|-------|-------|--------|----------------------------------------|
| 火力加減 | 約200W           | 約400W | 約600W | 約800W | 約1000W |                                        |
| 煮る   | よせなべ            | 煮る    |       |       |        | 火力「○○○○○」で、沸騰したら煮えぐあいを見ながら火力を下げる       |
|      | すき焼き            |       | 焼く    | 煮る    |        | 火力「○○○○○」で焼き、煮えぐあいを見ながら火力を上げる          |
| 煮込む  | おでん<br>ロールキャベツ  | 煮込む   |       |       |        | 火力「○○○○○」で、沸騰したら火力を下げる                 |
|      | 肉じゃが            | 煮込む   | 炒める   |       |        | 火力「○○○○○」で炒め、沸騰させ煮えぐあいを見ながら火力を下げる      |
| 蒸す   | 茶碗蒸し            | 蒸す    |       |       |        | 火力「○○○○○」で、沸騰したら火力を下げて蒸す               |
|      | カップ蒸し<br>ケーキ    |       | 蒸す    |       |        |                                        |
| 焼く   | ホットケーキ<br>お好み焼き | 焼く    | 予熱    |       |        | 火力「○○○○○」で十分に予熱し、なべ底に油をよくなじませ、火力を上げて焼く |



警告

- 水や調理物は、加熱する前にかき混ぜ、加熱中もときどきかき混ぜてください。  
加熱していると、突然の沸騰や飛び散り、なべが動くことがあります。
- なべの種類や材料の量によって、火力を調節してください。
- 炒め物など少量の油を入れて調理する場合は、油の温度が急激に上がって油が発火することがあります。  
予熱は火力を弱めに調節し、加熱し過ぎないように注意してください。
- なべ底・トッププレートの汚れは取り除いてください。

# 使いかた

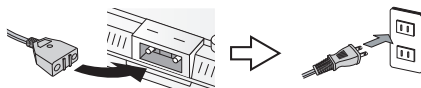
## 揚げ物調理

### 1 なべに材料を入れ、トッププレートの中央に載せる

材質・なべ底の形状・大きさなどが適正ななべを使用してください。(P6参照)

### 2 電源コードを接続する

マグネットプラグを本体の接続口に接続します。一時的に全てのランプが点灯します。



マグネットプラグに異物が付着していないか確認してください。金属物などが付着しているとショートして発火の原因になります。

### 3 「電源」ボタンを押す

「加熱」「火力・温度表示」「電源」ランプが点滅します。



### 4 「メニュー」ボタンを押して「揚げ物」を選択する



### 5 「スタート」ボタンを押す

加熱が始まります。

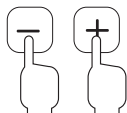


### 6 「マイナス」「プラス」ボタンを押し、温度を設定する

調理中も温度を変更できます。

⊖ を押すたびに「160」側へ

⊕ を押すたびに「200」側へ



### 7 使用後は「電源」ボタンを押して電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

電源を切っても内部の温度が高いときは、冷却ファンが回ります。

※揚げ物時間:最大1時間(使用時間を超えると、自動的に電源が切れます。)



# 使いかた

## 揚げ物油温度設定の目安

- 底が平らな天ぷらなべで油900g(1L)の場合  
なべの材質、形状、材料などによって、表示と実際の油温がずれることがあります。  
様子を見ながら温度を調節してください。

| 温 度 表 示     | 160℃   | 170℃   | 180℃ | 190℃ | 200℃ |
|-------------|--------|--------|------|------|------|
| 野 菜 の 天 ぷ ら | ←————→ |        |      |      |      |
| 魚介類の天ぷら     |        | ←————→ |      |      |      |
| フ ラ イ       |        | ←————→ |      |      |      |
| 冷 凍 食 品     |        | ←————→ |      |      |      |
| ド ー ナ ツ     |        | ←————→ |      |      |      |

### 揚げ物調理のコツ

- 材料を一度にたくさん入れすぎない  
(油の表面積の半分まで)
- 新しい油を使う
- 材料にあった温度で揚げる
- 油をよくきる
- 油が適温になってから材料を入れる
- 天かすをこまめにとる
- 天ぷらの衣は冷水を使い、混ぜすぎない



警告

揚げ物調理の際は以下のことをお守りください。温度制御が正しくできず、火災の原因になります。

- 「加熱」ボタンを使用して揚げ物調理はしないでください。
- 油は900g(1L)以上入れてください。
- 底に凹凸やそりのない鉄なべを使用してください。
- 必ず常温(室温)の油を使用してください。ガスコンロなど他の機器であらかじめ加熱した油や、余熱のある油を使用しないでください。
- なべはトップレートの中央に載せてください。
- 揚げ物調理中は、そばを離れないでください。
- 市販の汚れ防止シートなどは使用しないでください。
- 揚げ物調理中は、なべにふたをしないでください。
- なべ底・トップレートの汚れは取り除いてください。

# 使いかた

## 保温について

### 1 「メニュー」ボタンを押して「保温」を選択する

「保温」「火力・温度表示」「電源」ランプが点滅します。



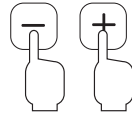
### 2 「スタート」ボタンを押す

保温が始まります。



### 3 「マイナス」「プラス」ボタンを押し、温度を設定する

※保温温度:3段階 (40/60/80℃)



### 4 使用後は「電源」ボタンを押して電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

電源を切っても内部の温度が高いときは、冷却ファンが回ります。

※保温時間:最大3時間(使用時間を超えると、自動的に電源が切れます。)



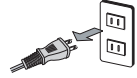
# お手入れ

汚れたらすぐにお手入れしてください。

## 1 電源プラグをコンセントから抜く



**注意** お手入れは、本体が十分に冷えたことを確認してから行ってください。



## 2 お手入れをする



**注意**

- 水洗いはしないでください。
- お手入れにはシンナー・クレンザー・金属たわしなどは使用しないでください。変色・変質・劣化などの原因になります。

### 本体トッププレート

- 本体やトッププレートは台所用中性洗剤を含ませたふきんなどで汚れを拭き取った後、固くしぼったふきんで洗剤分を拭き取ってください。
- トッププレートはご使用ごとにお手入れしてください。



### 吸気口・排気口

- 吸気口・排気口についたホコリなどは、掃除機や乾いた布などで定期的に取り除いてください。

なべ底のお手入れも忘れずに

なべ底の汚れをそのままにして使用すると、トッププレートに汚れが焼き付いてしまったり、温度調節が正しくできなくなったりすることがあります。お手入れをしてください。

# 仕様

|             |                      |
|-------------|----------------------|
| 電 源         | AC100V 50/60Hz       |
| 消 費 電 力     | 1000W                |
| 寸 法 (約)     | 幅285×奥行240×高さ50mm    |
| 質 量 (約)     | 1.7kg                |
| コ ー ド 長 (約) | 1.8m                 |
| 使用可能なべ径     | 直径120～220mm          |
| 加 熱 (約)     | 5段階(火力) 200W相当～1000W |
| 揚 げ 物 (約)   | 5段階(油温) 160～200℃     |

# 故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、次の点をお調べください。点検または処置をしても異常がなおらなかったり、原因がわからないときは、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店へご連絡ください。

## こんなとき

## ご確認ください

ボタンを押しても  
動作しない

- 電源プラグはコンセントに差し込まれていますか。  
→電源プラグをコンセントにしっかりと差し込んでください。
- マグネットプラグがマグネットプラグ接続口から外れていませんか。  
→確実に取り付けてください。

断続的にブザーが鳴り続けて  
しばらくすると止まる

- なべの位置がトップレートの円の中心からずれていませんか。  
→なべをトップレートの円の中心に置いて操作し直してください。
- 使用できないなべを置いて加熱をした場合・なべを置かないで加熱をした場合・スプーンなどなべ以外の小物を置いて加熱をした場合は、ブザーが鳴り電源が切れます。

電源を切っても  
ファンの音がする

- 本体内部の温度が高い間は、冷却のためにファンが回ります。  
→温度が下がると自動的に止まります。

突然加熱が停止した

- 既定の使用時間を超えていますか。  
(加熱時間:最大2時間、揚げ物時間:最大1時間、保温時間:最大3時間)  
→使用時間を超えると、自動的に電源が切れます。
- 以下のような場合、安全装置が作動することがあります。
  - ・加熱調理の際、水分が少なかったり、油分などをに入れて加熱する。
  - ・揚げ物調理の際、油の温度を高くしすぎている。
  - ・周囲の温度が高温になっている。
  - ・排気口・吸気口がふさがれている。

使用中にブレーカーが  
切れた

- 使用できる電気の量を超えています。  
→他の電気製品のスイッチを切る、別なブレーカーの回路に接続するなどして回路の容量を超えないようにしてください。

揚げ物油の温度設定が  
うまくいかない

- 油は900g(1L)以上入れていますか。
- なべ底のそりが1mm以下で、へこみのない鉄なべを使用していますか。

調理中に音がする

- 「ブーン」音は、冷却ファンの音で異常ではありません。
- 「ジー」音は、なべの種類によって出る共振音です。  
→異常ではありません。なべの位置をずらしたり、載せ直すと音が止まる場合があります。

### こんな症状があったら

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷がついたり、触れると動作しなかったりする。
- 焦げくさいにおいがする。



ご使用を中止し、故障や事故の防止のため、必ず販売店にご相談ください。

# 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、お買い上げの販売店で「お買い上げ日」「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。
- 保証期間はお買い上げ日より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。
- 保証期間後の修理  
お買い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

「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認いただき、それでも異常のあるときは、ただちに使用を中止し、お買い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。感電やけがのおそれがあります。

## 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ち切り後6年です。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。

# 保証書

持込修理

|      |              |                     |  |
|------|--------------|---------------------|--|
| 品番   | CIC-10GKBLA1 |                     |  |
| 保証期間 | 本体           | お買い上げ年月日 年 月 日より1年間 |  |
| お客様  | お名前<br>ご住所   | 様 電話 ( )<br>〒       |  |
| 販売店  | 店名<br>住所     | 電話 ( )<br>(印)       |  |

本書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

上記「保証期間」中に故障が発生した場合は、商品と本書をご持参ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

● 所定記入欄が空欄のままですと、本書は有効とはなりません。記入のない場合は直ちに買い上げの販売店にお申し出ください。

● 本書は再発行いたしませんので紛失しないように大切に保管してください。

## 〈無料修理規定〉

- 取扱説明書、本体添付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で、保証期間内に故障した場合は、無料修理いたします。
- ご転居、ご贈答品等で修理依頼ができない場合には、下記に記載の連絡先までご相談ください。
- 保証期間内でも、次のような場合には有料修理となります。
  - (イ)使用上の誤りや不当な修理、改造による故障及び損傷。
  - (ロ)お買い上げ後の転倒、使用場所の移動、輸送、落下等による故障及び損傷。
  - (ハ)火災、地震、風水害、ガス害、落雷、その他天災地変、公害や異常電圧その他の外部要因による故障及び損傷。
  - (ニ)一般家庭用以外（業務用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷。
  - (ホ)本書のご提示がない場合。
  - (ヘ)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.

\*お客様にご記入いただいた個人情報(保証書控)は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただきますのでご了承ください。

\*この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す。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者(保証責任者)、及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は取扱説明書をご覧ください。

本書に記載の内容とは異なる方法や目的で使用されますと、保証の対象外となります。  
また、生じた損害についても弊社は一切責任を負いません。

### 商品の修理サービスについてのご相談

- 修理、お取り扱いなどのご相談は、まずは、お買上の販売店にお申し付けください。
- 転店や贈答品などでお困りの場合は、弊社のサービスセンターへお問合せください。

お電話でのお問合せ

日本美的サービスセンター

受付時間：午前10時～12時・午後1時～6時



0120-547-032 (無料)

・PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。

・土日・祝日、年末年始、お盆期間は休業とさせていただきます。

Eメールでのお問合せ

cs\_jp@feelcomfee.com

お問合せの際は、商品名・品番・ご相談内容・お名前・電話番号をご記入ください。

販売元：日本美的株式会社

大阪府大阪市港区弁天1-2-1大阪ベイトワール10F





**comfee'**  
*... is how i feel !*

