

お手入れ (1)

汚れたら、すぐに！が、お手入れ上手のポイント

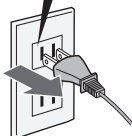


注意

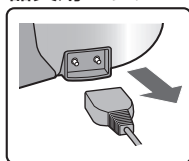


必ず電源プラグをコンセントから抜き、製品が冷めてからおこなう
【感電・やけど・けがの原因】

電源プラグを抜く



器具用プラグ



次のものは使わない

(塗装のはがれ、傷付き、変色、内部に液が浸透し故障の原因)



シンナー
ベンジン
アルコール



オープンクリーナー
粉末クレンザー
漂白剤



住宅・家具・
換気扇用合成洗剤
酸性、アルカリ性洗剤



スプレー式洗剤
金属タワシ
硬めのスポンジ

使うたびにお手入れする部品

調理後は、部品が冷めてからおこなってください。

蒸気口カバー

まぜ技
ユニット
(分解可)

内ぶた

つゆ受け

内鍋を取り
出してから
はずします。

内鍋

蒸しトレイ



台所用合成洗剤(中性)
をスポンジに含ませて
洗う。十分にすすいだ
後は、水気を取りよく
乾燥させます。

食器洗い乾燥機などの
ご使用について

内鍋以外の部品は使えますが、
食器洗い乾燥機・食器乾燥器
の取扱説明書をよくお読みにな
ってからお使いください。

内鍋は、食器洗い乾燥機・
食器乾燥器で洗わないで
ください。

汚れてきたら、
お手入れする箇所

本体・操作部・
温度センサー・熱板※1・
電源コード(電源プラグ)
固くしぼったふきんで拭く。

※1 熱板にこびりついた汚れ
は、サンドペーパー
(600番程度)で軽く磨き、
固くしぼったふきんで拭く。

ご注意

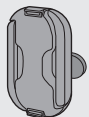
- 調理後しばらくは、高温(内ぶた・まぜ技ユニット・内鍋・熱板・温度センサー)になっています。お手入れは、必ず冷めてからおこなってください。(やけどの原因)

熱板※1

温度センサー

調理後は、
高温です。
触れない
でください。

まぜ技ユニット

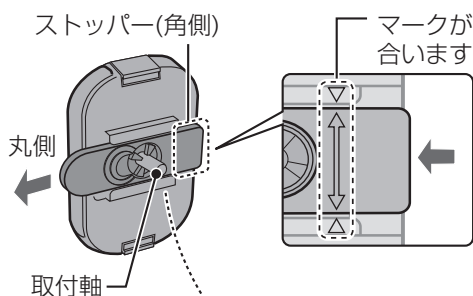


まぜ技ユニットを使用しないメニューのときは、
はずしておくとお手入れが楽です。

お手入れ後は、十分に水気を取り、
カバーをクリップで止めてください。

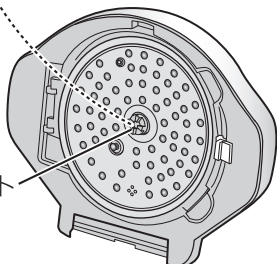
取り付けかた

- 1 ストッパー(角側)を「カチッ」と音がするまで押し込むと、反対側のストッパー(丸側)が飛び出します

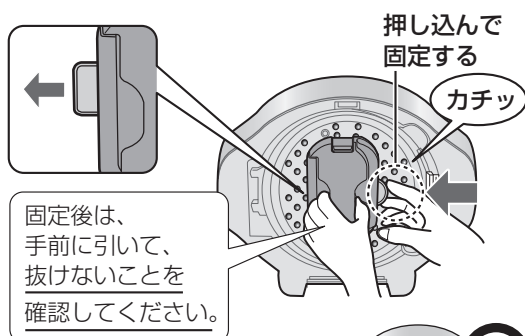


- 2 取付軸をまぜ技ユニット取付穴に差し込む

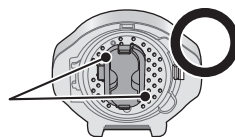
まぜ技ユニット
取付穴



- 3 ストッパー(丸側)を「カチッ」と音がするまで押し込むと、反対側のストッパー(角側)が飛び出し、固定されます

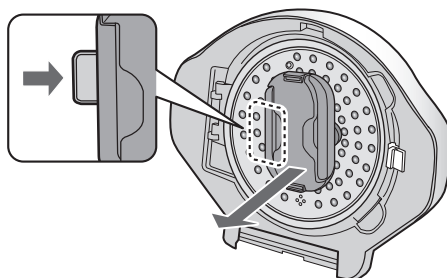


まぜ技ウィングは、
必ず閉じてください。



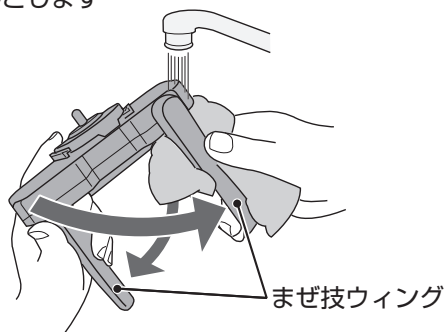
はずしかた

ストッパー(角側)を押し込むと、手前にはずせます

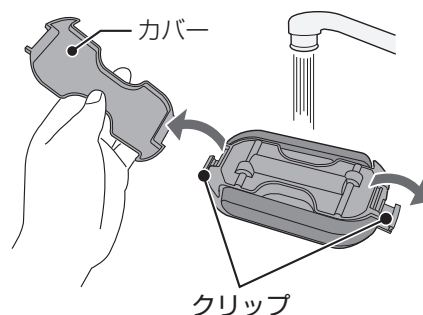


洗いかたのポイント

- 1 まぜ技ウィングを軽く開き、汚れを落とします



- 2 両側のクリップを開き、カバーをはずして汚れを落とします



お手入れ (2)

●お手入れ後のすすぎは、十分におこなってください。

内 鍋



- 使用後は、なるべく早めにお手入れしてください。
乾燥すると汚れは取れにくくなります。

洗いかたのポイント

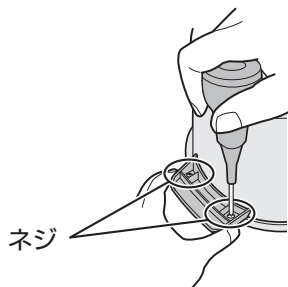
普通の汚れ	台所用合成洗剤(中性)をスポンジに含ませて洗う。 十分にすすいだ後は、水気を拭き取り、よく乾燥させます。
こびりついた汚れ	お湯につけ置きし、スポンジでこすり取ります。

におい付きを防ぐために

- においの強い調理物は長時間の放置・保温をせず、製品が冷めてからすぐに、まぜ技ユニット・内ぶた・蒸気口カバー・つゆ受け・内鍋・蒸しトレイを洗ってください。

持ち手がぐらついたら

ぐらついた状態で使用しないでください。
脱落してけがややけどの危険があります。
持ち手裏側のネジを締め直してから使用
してください。



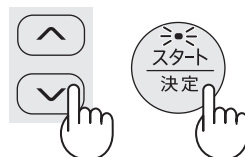
内鍋の別売品について

内鍋のフッ素加工は、ご使用にともない、はがれることがありますが、衛生上問題ありません。
気になる場合は、別売品としてお求めいただけます。お買いあげの販売店でお買い求めください。

【別売品】 水なし自動調理鍋 専用内鍋
KN-HW16G用「形名：TJ-KN1FBA」
KN-HW24G用「形名：TJ-KN2FBA」

お手入れ終了後は、熱湯の取り扱いにご注意ください。

上下キーで選択し、決定キーを押して設定していきます。



こびりついた汚れを取りやすくしたい (沸とう後10分加熱します)

内鍋に水を入れて、下記の手順で加熱します。

水の量は、汚れ具合に応じて「白米水位の1」以上、「水位MAX」の線以下に入れてください。

初期画面

-
-
-
-



お手入れ終了後、そのまま数時間放置し、
柔らかいスポンジでこすると取れやすくなります。

においが気になるとき (沸とう後30分加熱します)

内鍋に600mL程度の水を入れて、下記の手順で加熱します。

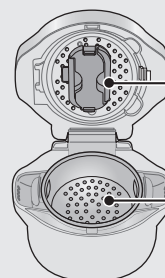
※レモン1個を8つぐらいにカットして水に加えると、においが軽減します。

初期画面

-
-
-



まぜ技ユニット、蒸しトレイも
いっしょに加熱できます。

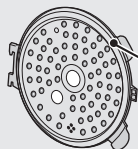


まぜ技ユニット
(必ずウイングを
閉じてください)

蒸しトレイ
(内鍋にセット)

お手入れ (3)

内ぶた

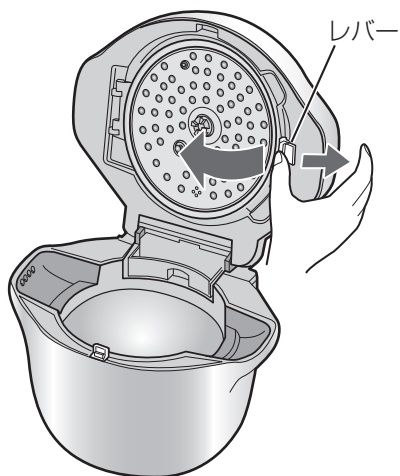


パッキン

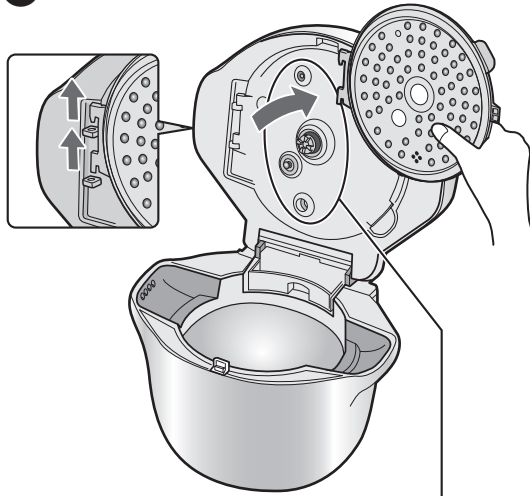
パッキン(ゴム状のものは、
取りはずさないでください

はずしかた

- 1 レバーを外側に押して、内ぶたを手前に開く



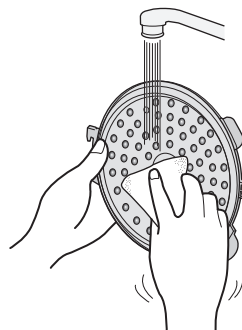
- 2 少し真上にあげ、斜めに引き抜く



パッキンの内部に水が溜まっていれば、
拭き取ってください。

パッキンは絶対に引っ張ったり
取りはずさないでください。

洗いかたのポイント



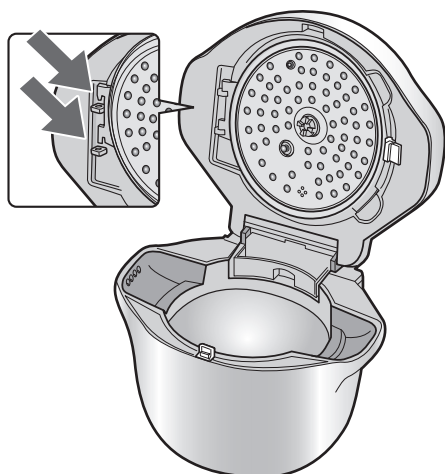
パッキンの内側を
軽く開いて洗う

取れにくい汚れは、台所用合成洗剤(中性)を
スポンジに含ませて洗う。
十分にすすいだ後は、水気を拭き取り、
よく乾燥させます。

お手入れ後は、十分に水気を取り、内ぶたを取り付けてください。
さびの発生の原因になります。

取り付けかた

- ① 2カ所の突起をそれぞれの穴に差し込む



- ② レバーに押し込み固定する



蒸気口カバー



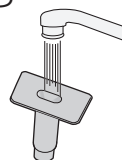
はずしかた

くぼみに指をかけて、はずす



洗いかたのポイント

水洗いし、裏側も洗う



取り付けかた



お手入れ後は、十分に水気を取り、
ふたに取り付けてください。