



取扱説明書(保証書つき)

お買い上げまことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- ご使用前には必ず「安全上のご注意」をお読みください。
- 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所に大切に保管してください。

もくじ

安全上のご注意	1～2
各部のなまえとはたらき	3～4
使用上のお願い	4
黒にんにくを作るまえに	5
ご使用方法	6～13
お手入れのしかた	14
黒にんにくの食べかた	15
黒にんにくのできばえについて	16
修理を依頼されるまえに	17
こんな表示がでたときは	17
仕様	18
アフターサービスについて	18
保証書	裏表紙

安全上のご注意

製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するための重要事項を警告・注意に分けて示します。必ずお守りください。

⚠ 警告

取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。

⚠ 注意

取り扱いを誤ると、傷害または物的損害などが発生する可能性があります。

お守りいただく内容を次の絵表示で区別し説明しています。



してはいけないこと(禁止)を示します。



必ずすること(強制)を示します。

⚠ 警告

電源プラグや電源コードについて



必ず実施

- 交流100Vのコンセントを使う。

交流200Vの電源を使うと感電・火災・故障の原因になります。

- 電源プラグはほこりが付着していないか確認し、刃の根元まで確実に差し込む。

感電・ショートによる火災の原因になります。



ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。

感電の原因になります。



禁止

- 電源コードを持って電源プラグを抜かない。
(必ず電源プラグを持つ)

電源コードが傷み、感電・ショートによる火災の原因になります。

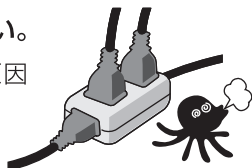
- 電源コードや電源プラグは傷んだまま使わない。

感電・ショートによる火災の原因になります。



- タコ足配線はしない。

発熱による火災の原因になります。



- 電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、束ねたり、引っばったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っかかるような状態にしない。

電源コードが傷み、感電・ショートによる火災の原因になります。



アース線接続

- アース線を確実に取り付ける。

不完全なアースは、感電・火災の原因になります。

既設のアースがない場合は、電気工事業者によるD種設置工事をおこなってください。

警告

事故を避けるために



必ず実施

- この取扱説明書に書かれた方法で使用する。

- 食材は新鮮なものを使用する。

腐敗した食材を使用すると食中毒の原因になります。



禁止

- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。
やけど・感電・けがの原因になります。



- 蒸気口に手や顔を近づけない。
やけどの原因になります。



分解禁止

- お客様ご自身で分解したり、修理・改造は絶対にしない。
異常動作による感電・火災・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店にご相談ください。



水ぬれ禁止

- 本体を丸洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。
感電・ショートによる火災の原因になります。



注意



禁止

- 製品を目的以外で使わない。
感電・ショートによる火災の原因になることがあります。
- 付属の釜、トレイ以外は使わない。
やけど・けがの原因になることがあります。
- 水のかかる場所・ぬれた台の上で使わない。
漏電による火災や感電の原因になることがあります。
- 熱に弱い台の上で使わない。

- 使用中に本体を持ち上げたり、移動させない。
落下してけがの原因になることがあります。
- 本体に直接食材を入れない。
- 使用中や使用直後は高温部に触れない。
(庫内・トレイ・ふた裏・本体など)
やけどの原因になることがあります。
- この製品に付属されている電源コード以外は使用しない。
- 電源コードは他の機器に転用しない。
故障・発火の原因になることがあります。



電源プラグを抜く

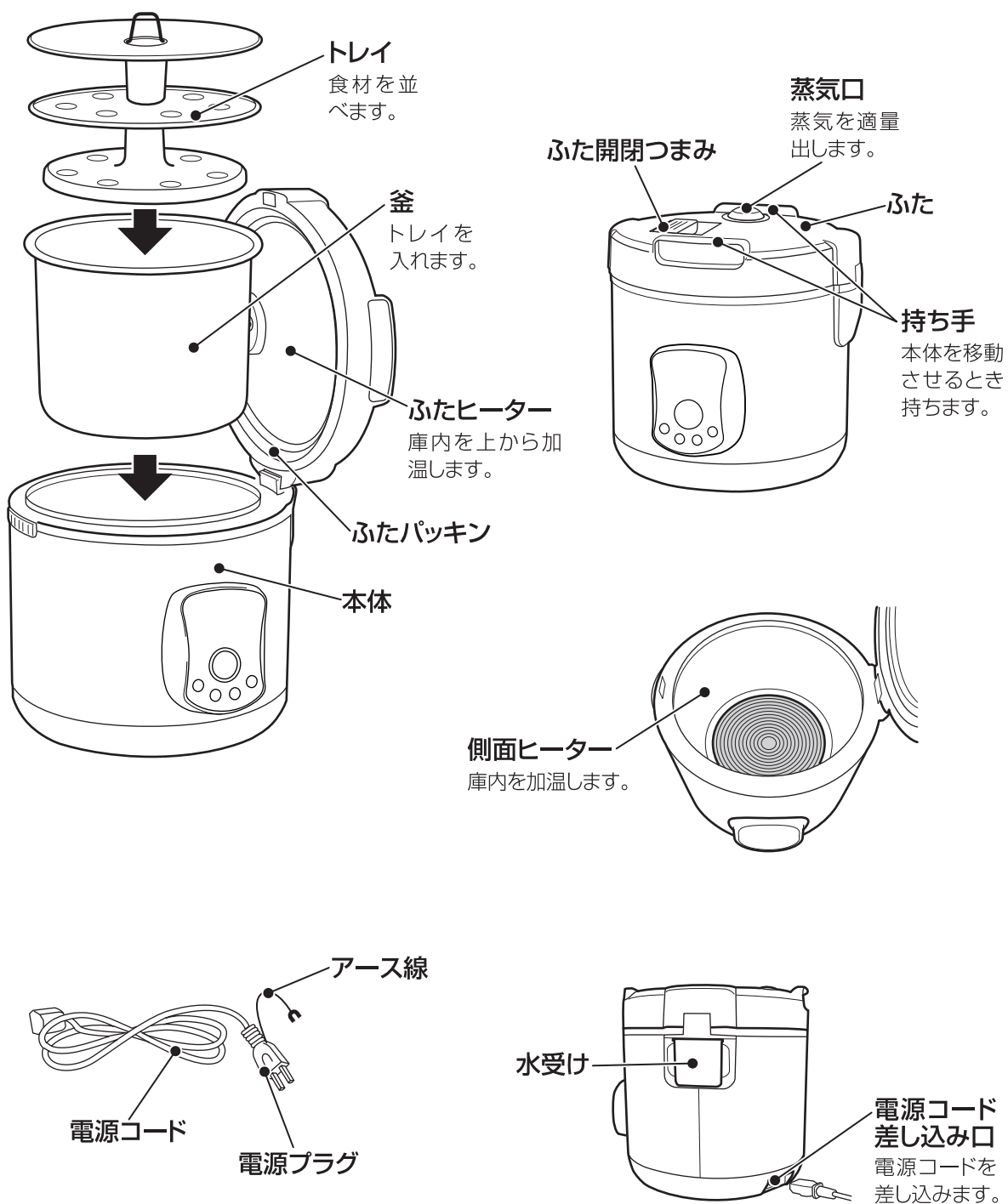
- お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く。
感電・けがの原因になることがあります。

- 異常時は必ず電源プラグを抜く。
異常のまま運転を続けると、感電・火災の原因になることがあります。

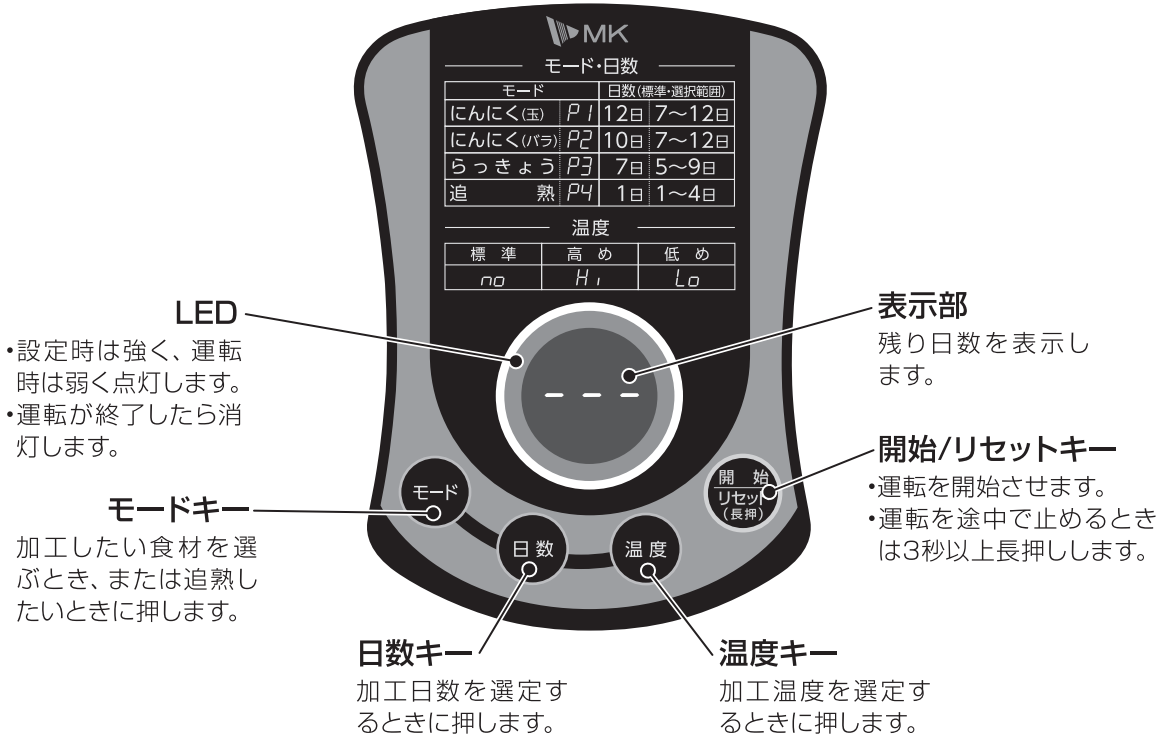
- 使用時以外は、必ず電源プラグを抜く。
絶縁劣化による感電・火災・漏電の原因になることがあります。

各部のなまえとはたらき

本 体



操作部



使用上のお願い

- 締め切りの室内では使わない。
室内ににんにくの臭いがこもりますので、風通しの良い場所でお使いください。
- にんにくの臭いで迷惑がからない場所で使う。
使用中、にんにく臭が発生します。にんにくの臭いで迷惑がからない場所で使用してください。
- ふたを開けたまま使わない。
ふたを開けたまま使用すると、うまくできません。
- 湿気のある所、火気の近くで使わない。
変形・故障の原因になります。
- 釜、トレイは食器洗い機で洗わない。
変形・変色・故障の原因になります。
- 使用中に電源プラグは抜かない。
運転が止まってしまう、再スタートしてもうまくできない場合があります。
- 釜、トレイはていねいに扱う。
釜、トレイを変形させると、トレイが釜に入らなくなります。
コーティングがはがれる原因になります。
- トレイを取り出すときは手袋などをする。
やけどの原因になります。
- 必ずトレイを使用する。
トレイを使わないとうまくできない原因になります。
- 蒸気口にふきんなどをかけない。
食材の水分を逃がすことができなくなり、うまくできなかったり、ふたの変形や変色の原因になります。

黒にんにくを作るまえに

🧄 黒にんにくとは？

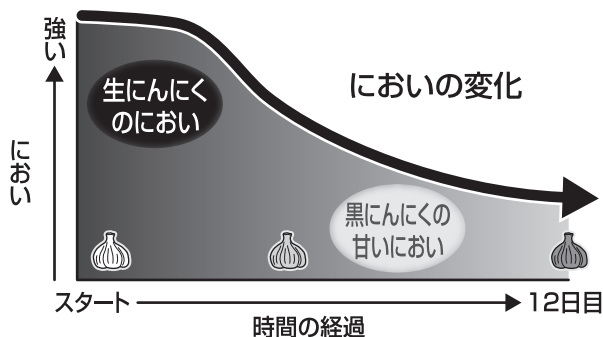
● にんにくを高温で熟成させた食品です。

黒にんにくはにんにくを熟成させた食品です。にんにくは、メイラード反応によって褐色に変化していきます。「メイラード反応」とは、糖分とアミノ酸が適切に加温されると褐色に変化する自然な反応です。

● S-アリルシステインなどの栄養成分が生のにんにくより増えます。

にんにくにしか含まれない抗酸化作用のある「S-アリルシステイン」などの栄養成分が生のにんにくより数倍増えます。

🧄 黒にんにくを作っているときのおいについて



● にんにくのおいになります。

初めの1週間程度は生のにんにくのおいになりますが、徐々に甘い黒にんにくのおいに変化していきます。

● おいで迷惑をかけない場所で使ってください。

人の多い室内や洗濯物の近くでは使わないでください。においのこもらない風通しのよい場所でお使いください。

🧄 上手に黒にんにくを作るためには

● 状態のよいにんにくを使う。

にんにくの状態(乾燥具合、傷み具合)によって黒にんにくのできばえが変わってきます。状態のよいにんにくをお使いください。品種・産地によって、甘み・酸味などが変わってきます。保存中に乾燥が進んだり、保存期間が長いにんにくは、硬めのできあがりになることがあります。

● 使用前にトレイ中央の穴から水を入れる。

硬くなるのを防ぐためににんにくの重さに合わせた水の量を入れてください。詳しくはP.8をご覧ください。

● 乾燥したにんにくは水の量を増やす。

乾燥したにんにくやSSサイズのにんにくなどは硬くなりやすいので、水の量を増やしてください。詳しくは、P.8をご覧ください。

● Mサイズのにんにくを使う。

黒にんにくにはMサイズの大きさにんにくがおすすめです。L・2Lなどのサイズの大きいにんにくは、若干生のにんにくの風味が残ったできあがりになることがありますので、お好みに応じて追熟してください。

● にんにくは必ずトレイに並べる。

釜に直接にんにくを積み重ねるようにして入れると、黒にんにくになる過程で自身の重さでつぶれ、形が悪く、黒ずんだ黒にんにくになることがあります。

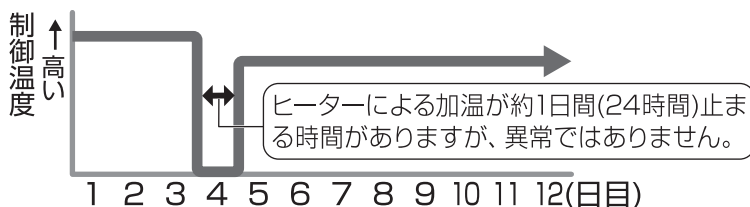
● 一度、標準設定でできばえを確認してから好みの設定にする。

にんにくの状態や産地などで、できばえが変わりますので、標準設定の状態を確認して、自分好みの作り方をお楽しみください。

🧄 加工期間について

● 自動で温度を制御して作ります。

スタートしてから4日目に、ヒーターによる加温が1日間止まりますが異常ではありません。



ご使用方法

食材の準備

1 食材を準備する

にんにく(玉)

- 土を取り除き、適度に干したにんにくを玉で用意します。
- にんにく(玉)をトレー一杯に並べると、**重さで700~900g**です。個数の目安は、Mサイズで16~18個・Lサイズで10~14個、Sサイズで20~22個となります。

※少ない個数でもできます。

加える水の量が変わってきますので、「P.8 4 水を入れ、ふたをする」をご覧ください。

トレーに乗る個数の目安

重さで700~900g

サイズ	個数
S	20~22個
M	16~18個
L	10~14個

にんにく(バラ)

- 土を取り除き、適度に干した玉状のにんにくを手でバラします。

※にんにくの皮は取らないでください。



らっきょう

- 土を取り除き、根と茎を切り落とします。
 - 洗って皮をむきます。
- ※らっきょうの甘酢漬けでも黒らっきょうが作れます。水洗いし、ザルで水気を切ってから使用してください。



ご使用方法

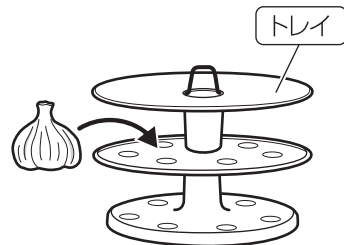
食材の準備

2 食材をトレイに並べ、釜に入れる

①食材をトレイに並べます。

にんにく(玉)

●にんにく(玉)をトレイに並べます。

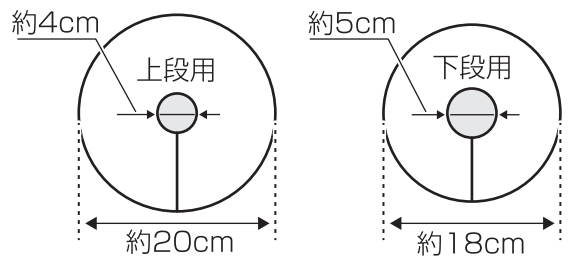


にんにく(バラ)・らっきょう

●クッキングペーパーを右図のようにドーナツ状に切り、トレイに敷いてからにんにく(バラ)と、らっきょうをトレイに並べてください。

※にんにく(バラ)とらっきょうがトレイの穴から落ちないためです。

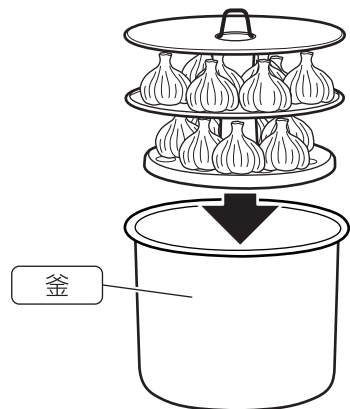
クッキングペーパーの切り方



トレイに乗る重さの目安

にんにく(バラ)	らっきょう
400~700g	400~600g

②食材を並べたトレイを釜に入れます。



本体の準備

3 ふたを開け、釜を本体に入れる

- ①ふた開閉つまみを引いて、ふたを開けます。
- ②釜を本体に入れます。

ご注意

パッキンにゴミがついていないことを確認し、ふたをカチッと音がするまでしっかり閉めてください。
 運転中、食材の水分が抜けやすくなり、硬めのできあがりになる原因になります。



4 水を入れ、ふたをする

- ①トレイ中央の穴から水を入れます。
- 加える水の量は食材の重さによって変わります。食材に合わせた水の量を入れてください。



	食材の重さの目安	食材を置く段	加える水の量
にんにく(玉)	~400g (Mサイズで1~8個)	上段	300ml
	400~900g (Mサイズで9~18個)	上段と下段	150ml
にんにく(バラ)	~350g	上段	350ml
	350~700g	上段と下段	200ml
らっきょう	~600g	上段と下段	加水はいりません

※使用する食材によって水の量を加減してください。
 水の量で食材の硬さを調節できます。

水の量を50ml追加	水の量を50~200ml減らす
<ul style="list-style-type: none"> ●自家製にんにくを4ヶ月以上自然乾燥させたもの ●明らかに乾燥しているもの ●傷があるもの ●皮が破れてにんにくの中が見えているもの ●SSサイズのにんにく 	<ul style="list-style-type: none"> ●採れたてのにんにく ●乾燥が不足しているにんにく ●Lサイズ以上のにんにく

- ②ふたをカチッと音がするまでしっかり閉めます。

ご使用方法

本体の準備

5 本体の置く場所を確認する

- 下記の項目を確認し、全てに当てはまる場所に本体を置いてください。

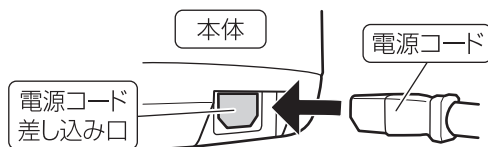
雨水がかからない。	レ
近くに洗濯物などを干してない。	レ
風通しが良い。	レ
臭いで迷惑がかからない。	レ

お願い

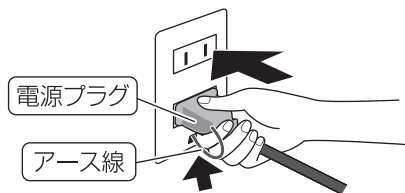
置き場所の確認は慎重におこなってください。
強い臭いが発生します。

6 電源コードとアース線を接続する

- ①電源コードを本体の電源コード差し込み口に確実に差し込みます。



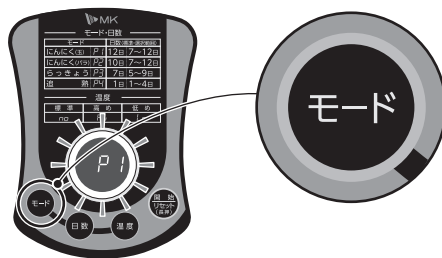
- ②電源プラグをコンセントに確実に差し込み、アース線を接続します。



設定

7 モードを選択する

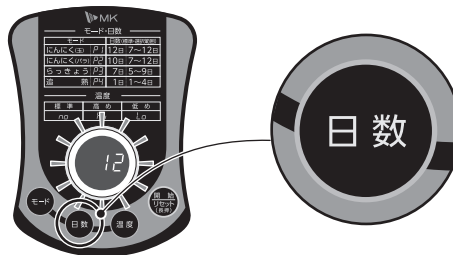
- 加工する食材の専用のモードを選択します。
- 「モード」キーを押すごとに下記のように変わります
- ※「モード」キーを押すとLEDが青く点灯します。
- 追熟モードは運転終了後、熟成が足りないときに選択します。



モード	にんにく(玉)	にんにく(バラ)	らっきょう	追熟
表示	P1	P2	P3	P4

8 日数を設定する

- 加工期間の日数を設定することができます。
- 「日数」キーを押すごとに下記のように変わりますので、下表の加工する食材ごとに決められた範囲内で日数を設定します。



モードごとの標準日数と設定可能範囲は以下の通りです。

モード	標準日数	設定可能範囲
P1 にんにく(玉)	12日	12 ▶ 8 ▶ 9 ▶ 10 ▶ 11
P2 にんにく(バラ)	10日	10 ▶ 11 ▶ 12 ▶ 7 ▶ 8 ▶ 9
P3 らっきょう	7日	7 ▶ 8 ▶ 9 ▶ 5 ▶ 6
P4 追熟	1日	1 ▶ 2 ▶ 3 ▶ 4

お知らせ

食材の状態や産地などで、できばえが変わります。
標準日数でできばえを確認してから、日数や温度を変更することをおすすめします。

ご使用方法

設定

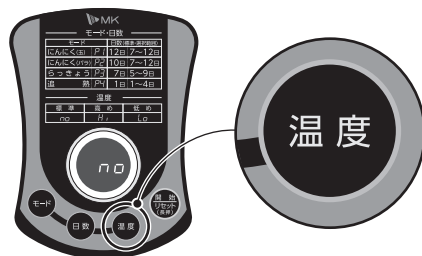
9 温度を設定する

- 加工温度を「標準・高め・低め」に設定することができます。

「温度」キーを押すごとに下記の通り変わります。



※温度キーを押さないときは、**no** に設定されます。



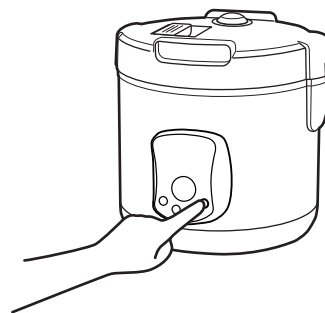
10 開始/リセットキーを押し、 運転を開始する

- **開始/リセット (長押)** キーを押すと、運転が開始され、設定したモード、日数、温度を表示後、残り日数が表示されます。

例) にんにく(玉)標準設定のとき



※LEDは運転時、弱く点灯します。



残り日数表示



※12日間に設定した場合

運転中

- スタートしてから4日目に、ヒーターによる加温が止まりますが、異常ではありません。
- 途中で食材を並べ替える必要はありませんが、状態が気になるときは、運転させたままふたを短時間開けて確認してもかまいません。
- パッキンにゴミがついていると、食材がカチカチに硬くなることがあります。そのときはふたを開け、トレーの中央の穴から水を20～30ml入れてください。
- 必ず推奨周囲温度内でお使いください。

設定した内容を確認するには


運転中に設定した内容を確認することができます。

- ・「モード」キーや「温度」キーを押すと、設定した内容を表示し、数秒後に残り日数表示に戻ります。
- ・「日数」キーを押すと、残り時間を表示し、数秒後に残り日数表示に戻ります。

お好みの設定を見つけるために — にんにく(玉) 標準設定の場合 —

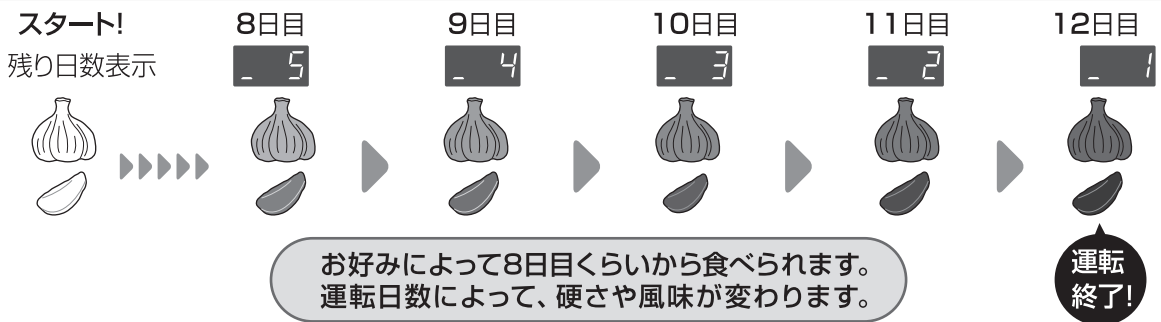
- 黒にんにくの状態はお使いになるにんにくによって変わったり、運転時間の経過とともに変化します。
- にんにく(玉)の加工には標準設定で12日間かかりますが、**8日目位からでき具合を確認し、お好みの黒にんにくなる設定日数を見つけましょう。**

お願い

お好みの黒にんにくにできあがり、運転を止めるときは、必ず  キーを長押しして運転をリセットしてください。

リセットをしないと、次に電源を入れたときに、残り時間を引き継いだまま運転を開始します。

運転中のにんにくの変化 (標準日数で運転したとき)

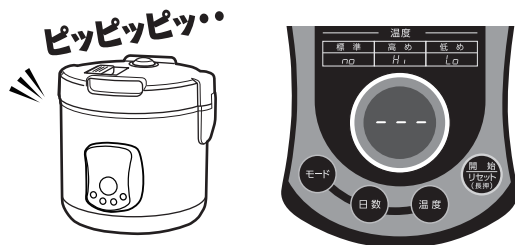


ご使用方法

できあがり

11 できあがり

- 設定した日数が経過すると、ブザーが5分間鳴り、**---**表示となり、表示部の周りの青いLEDが消灯して、自動的に停止します。

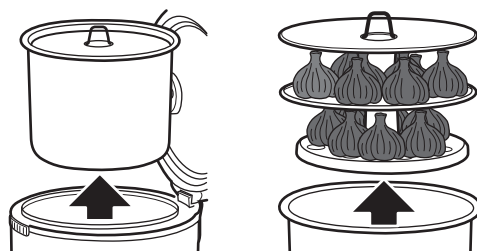


12 ふたをあけ、釜・トレイを取り出す

- できあがりです。すぐに食べられますが、**13**の処理をして自然乾燥させるとより食べやすくなります。
- 熟成が足りないときは、追熟モードで再加熱することができます。(P.10をご覧ください。)

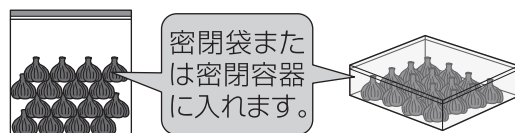
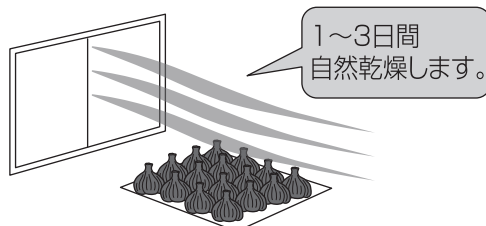
やけどに注意

本体がまだ冷めていないときは、手袋などを使って取り出してください。

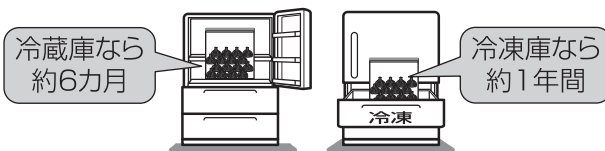


13 自然乾燥してから、冷蔵庫で保管する

- キッチンペーパーなどの上に並べ、1~3日間自然乾燥します。(甘みが増します。)
- 密閉した容器に入れ、冷蔵庫などで保管します。2週間くらい経過すると、苦味や酸味が和らぎ、甘みが増してきます。(産地や品種など加工前の食材の状態で、できあがりの味は変わります。)



保存期間のめやす	
常温	約1ヶ月
冷蔵庫	約6カ月
冷凍庫	約1年



黒にんにくのできばえが硬いときは・・・次回、スタート前に加える水の量を増やす

- 硬くなった黒にんにくと同じにんにくで次回作るときは、スタート前に加える水の量を増やしてください。詳しくは「P.16 黒にんにくのできばえについて」をご覧ください。硬くなった黒にんにくの改善方法は「P.15 黒にんにくの食べかた」をご覧ください。

お手入れのしかた

⚠ 警告



水ぬれ禁止

- 本体を丸洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。

感電・ショートによる火災の原因になります。

⚠ 注意



電源プラグを抜く

- お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く。

感電・けがの原因になることがあります。

お手入れする前に

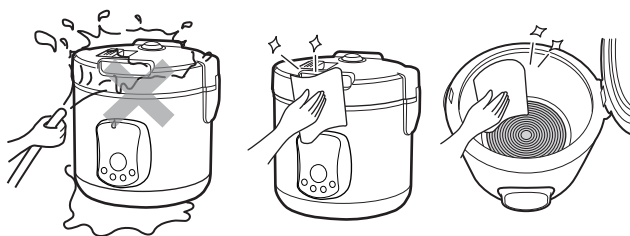
- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。



ベンジン・シンナー・クレンザー・金属製たわし・たわし・化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。

本体・・・毎回

- 水またはぬるま湯にやわらかいふきをひたし、よくしぼってから汚れをふき取り、よく乾かしてください。



⚠ 警告



水ぬれ禁止

- 製品に直接水をかけて洗わない。

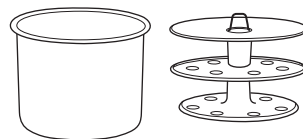
感電・ショート・漏電・サビの原因になります。

釜・トレイ・・・毎回

- 台所用中性洗剤（食器用・調理器具用）とやわらかいスポンジで洗い、よくすすいで充分乾燥させてください。

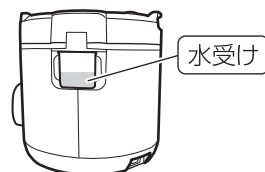
お願い

釜とトレイの汚れは毎回きれいに落としてください。
汚れが落ちにくくなったり、にんにくのにおいが残る原因になります。



水受け・・・水がたまっていたら

- 水受けに水がたまっていたら取りはずし、水を捨ててください。
水受けは元の位置に取り付けてください。



黒にんにくの食べかた



黒にんにくの食べかた

●食べかた

皮をむいて、中の粒を取り出し、そのままお召し上がりください。調理不要でそのまま食べられます。

●めやす

食品ですので、食べる量や時間に制限はありませんが、**1日1～2片**をめやすにお召し上がりください。疲れているときは3片にするなど、ご自身の体調に合わせて調節してください。



黒にんにくの食べかたいろいろ

●黒にんにくはそのまま食べられる食品ですが、様々な食べ方もできます。下記の分量はめやすですので、お好みで調節してください。

はちみつ黒にんにく

黒にんにく……………約10片

はちみつ……………約50g

準備： ガラスビン(小)

※使用前に熱湯消毒します。

作り方： ガラスビンに黒にんにくとはちみつを入れ、浸します。

※はちみつと一緒にヨーグルトなどにかけてお召し上がりください。

黒にんにく酒

黒にんにく……………約10片

焼酎(アルコール35%)…200ml

氷砂糖……………100g

準備： ガラスビン(450ml)

※使用前に熱湯消毒します。

作り方： ガラスビンに黒にんにくと氷砂糖を入れ、上から焼酎を注ぎます

※氷砂糖が溶けたら、飲み頃です。炭酸水やお湯で割ってお飲みください。

黒にんにく醤油糀漬

黒にんにく……………約10片

醤油糀……………約100g

準備： ガラスビン(小)

※使用前に熱湯消毒します。

作り方： ガラスビン醤油糀を入れ、黒にんにくを浸します。

※ご飯のお供に美味しくお召し上がりいただけます。



硬くなった黒にんにくの改善方法

●硬くなった黒にんにくは、シロップや焼酎、酢に漬けると柔らかくなり食べることができるようになります。

※オリーブオイルなどの油やはちみつには漬けても柔らかくなりません。

シロップ漬

砂糖 100g

硬くなった黒にんにく 適量

水 100g

準備： ガラスビン(450ml) ※使用前に熱湯消毒します。

作り方： 1 砂糖と水は耐熱容器に入れ、砂糖が溶けるまで加熱します。

2 ガラスビンに硬くなった黒にんにくを入れ、1で作ったシロップを注ぎます。

※甘く食べやすい黒にんにくになります。

酢漬

準備： ガラスビン(450ml)

※使用前に熱湯消毒します。

作り方： 硬くなった黒にんにくに酢を注ぎます。

お好みで砂糖を加えると食べやすくなります。

黒にんにくのできばえについて



- 黒にんにくのできばえは使用するにんにくの品質、品種、産地、保存状態、保存期間などによって変わります。
- 運転中、異常に気がついたときは、下記にしたがい対応してください。

黒にんにくの できばえ	原因	対応/説明	
硬い	ふたパッキンに異物が挟まっている	ふたパッキンの異物を取り除いてください。	運転中に硬いことに気がついたときは・・・ ・皮がカラカラに乾燥している。 ・皮の上からにんにくを押すと硬い。
	ふたがしっかりとしまっていない	ふたをカチッと音がするまでしっかりと閉めてください。	
	水の量が少ない	にんにくの重さに合わせた水の量を入れてください。(P.8をご覧ください。)	ふたを開け、トレイの中央の穴から水を50ml入れてください。 にんにくの状態、水の残り具合を確認し、にんにくが硬く、釜の中に水がなかったら、水を追加してください。
	にんにくが乾燥していた	適切に保存したにんにくを選んでください。 乾燥した場所で長期間保存した場合、乾燥しすぎる場合があります。	
	にんにくが小さい	にんにくが小さいと水分が抜けやすく、硬めのできあがりになります。	
柔らかい 湿っている 黒ずんでいる	にんにくが大きい	にんにくが大きいと水分が抜けにくく、柔らかめのできあがりになります。	
	収穫したばかりのにんにくを使った	収穫したばかりのにんにくは水分が多く、柔らかめのできあがりになります。	異常ではありませんので、そのままお召し上がりください。 次回は、水の量を50～200ml減らしてください。
	スペイン産のにんにくを使った	スペイン産のにんにくは国産にんにくと比べて、大きいサイズのものが多く、柔らかめのできあがりになります。	

修理を依頼されるまえに

こんなとき	お調べいただくこと	処置していただきたいこと
キーを押しても反応しない	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグが抜けていませんか？ ●停電していませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグをコンセントに差し込んでください。 ●停電が復旧するまでお待ちください。運転中に停電したときは 途中で止まっている をご覧ください。
ヒーターが入っていない	<ul style="list-style-type: none"> ●スタートしてから4日目ではありませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ●調理中、一定期間ヒーターによる加温が止まる設定になっています。異常ではありませんので、そのまま運転を続けてください。
途中で止まっている	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグを抜きませんでしたか？ ●停電がありましたか？ ●開始/リセットキーをさわりませんでしたか？ ●電源コード差し込み口の奥まで、電源コードが差し込まれていますか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ●停止期間が5日以内であれば、開始/リセットキーを押し再スタートし、状態を見て止めてください。長期間(6日間以上)停止していたときは、新しい食材で作直してください。
周辺がにんにくくさい	<ul style="list-style-type: none"> ●風通しの悪い場所に置いていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ●風通しの良い場所に本体を置いてください。

こんな表示がでたときは

 バー表示している	<ul style="list-style-type: none"> ●設定した日数が経過し、すでに加工が終了しています。 	異常ではありません。ふたを開け、食材の状態を確認してください。
 何も表示していない	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグが抜けている。 ●電源コードが抜けている。 ●停電中。 	電源が入っていません。電源を入れ、再スタートするか、新しい食材で作直してください。

※上記以外の表示がでたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いてお買い上げの販売店、または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。

仕様

型式	BGP-05	推奨設置環境	周囲温度	5~40℃
電源	100V(50Hz/60Hz)		湿度範囲	相対湿度90%RH以下
消費電力	90W		設置場所	雨のあたらない場所
質量	約2.7Kg	最長設定日数	12日間(288時間)	
釜容量	約5L	安全装置	温度ヒューズ・電流ヒューズ	
製品寸法	幅280×奥290×高280mm	にんにく容量	約16~18個(Mサイズ)	
電源コード	約1.2m	付属品	釜・トレイ・取扱説明書	

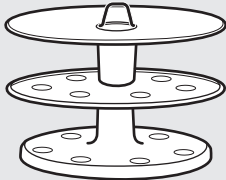
アフターサービスについて

修理サービスについて

- ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いてお買い上げの販売店または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。
- この製品の補修用性能部品は、製造打ち切り後最低6年間保有しています。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のことです。
- 保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理いたします。

消耗部品について

- 下記の部品は消耗部品です。不具合が生じたときは部品交換（有料）が必要です。お買い上げの販売店または裏表紙のお問い合わせ先へご相談ください。

消耗部品	<ul style="list-style-type: none"> ■ 釜 	<ul style="list-style-type: none"> ■ トレイ 
交換時期	■ 傷んだり、汚れたり、凹んだ場合など	■ 傷んだり、汚れたり、曲がった場合など
部品コード	BG-A012Z0	BG-A192Z0

保証について

- この製品は保証書付きです。
- 保証期間はお買い上げの日から1年間です。保証書の記載内容により、お買い上げの販売店または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。
- 食材の保証など、製品修理以外の責はご容赦ください。

保証書

持込修理

製品名	黒にんにくメーカー	型式	BGP-05
保証期間	本体1年間	※お買い上げ日	年 月 日
※お客様	〒 TEL	※販売店	〒 TEL
	ご住所 お名前		住所 店名 印

本書の※欄に記入のない場合は無効となりますので、直ちにお買い上げの販売店にお申し出になるか、またはお買い上げ年月日・販売店名を証明する領収書などを添付してください。本書にご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理対応のために使用し、それ以外に使用したり第三者に提供することは一切ございません。

本書は、本書記載内容で無料修理させていただくことをお約束するものです。

- 取扱説明書・本体添付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で、保証期間内（お買い上げ日から1年間）に故障した場合には、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。無料修理させていただきます。ただし、食材の保証など製品修理以外の責はご容赦ください。
- ご転居・その他などで、本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、下記の連絡先にお問い合わせください。
- 保証期間内でも、次の場合には有料修理となります。
 - ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - お買い上げ後の転倒・強い衝撃などによる故障および損傷。
 - 火災・公害・異常電圧および地震・雷・風水害その他の天災地変など外部に原因がある故障および損傷。
 - 一般家庭用以外（たとえば業務用、店舗での使用、車両や船舶への搭載など）に使用された場合の故障および損傷。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書き換えられた場合または本書に記入がなくお買い上げ年月日・販売店名などを証明する領収書がない場合。
 - 消耗品(釜・トレイ)が損傷し、取り替えを要する場合。

4.本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.

5.本書は再発行致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。

★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、補習用性能部品の保有期間などについて、詳しくは「アフターサービスについて」をご覧ください。なお、ご不明の場合はお買い上げの販売店、または当社（〒387-8603長野県千曲市雨宮1825 TEL 026(272)4111(代)）にお問い合わせください。

修理メモ

こんな症状は
ありませんか

- ・電源コード・プラグが異常に熱い。
- ・本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。
- ・製品にさわるとビリビリ電気を感じる。
- ・その他の異常や故障がある。

こんな
ときは

このような症状のときはコンセントから、電源プラグを抜き、お買い上げの販売店または下記のお問い合わせ先に点検をご相談ください。


エムケー精工株式会社

〒387-8603長野県千曲市雨宮1825
TEL 026-272-4111(代)
FAX 026-274-7089(代)

[支店]

札幌支店	〒004-0841	札幌市清田区清田一条1-9-21	TEL 011-881-7311
仙台支店	〒983-0023	仙台市宮城野区福田町4-14-22	TEL 022-258-3861
東京支店	〒125-0062	東京都葛飾区青戸8-3-5MK東京ビル3F	TEL 03-3604-6441
静岡支店	〒422-8035	静岡市駿河区宮竹1-13-5	TEL 054-238-0111
新潟支店	〒950-0923	新潟市中央区姥ヶ山2-18-15	TEL 025-287-0911
長野支店	〒387-0007	長野県千曲市大字屋代4299-1	TEL 026-272-8701
名古屋支店	〒453-0855	名古屋市中村区烏森町6-109	TEL 052-461-7261
金沢支店	〒920-0025	金沢市駅西本町2-8-8	TEL 076-264-1115
大阪支店	〒564-0043	大阪府吹田市南吹田3-6-4	TEL 06-6386-5800
四国支店	〒761-8062	高松市室新町3-5 B棟102	TEL 087-868-6781
広島支店	〒731-0138	広島市安佐南区祇園3-23-27	TEL 082-871-7355
福岡支店	〒812-0061	福岡市東区筥松1-2-31	TEL 092-612-1077

BG-A183ZO