

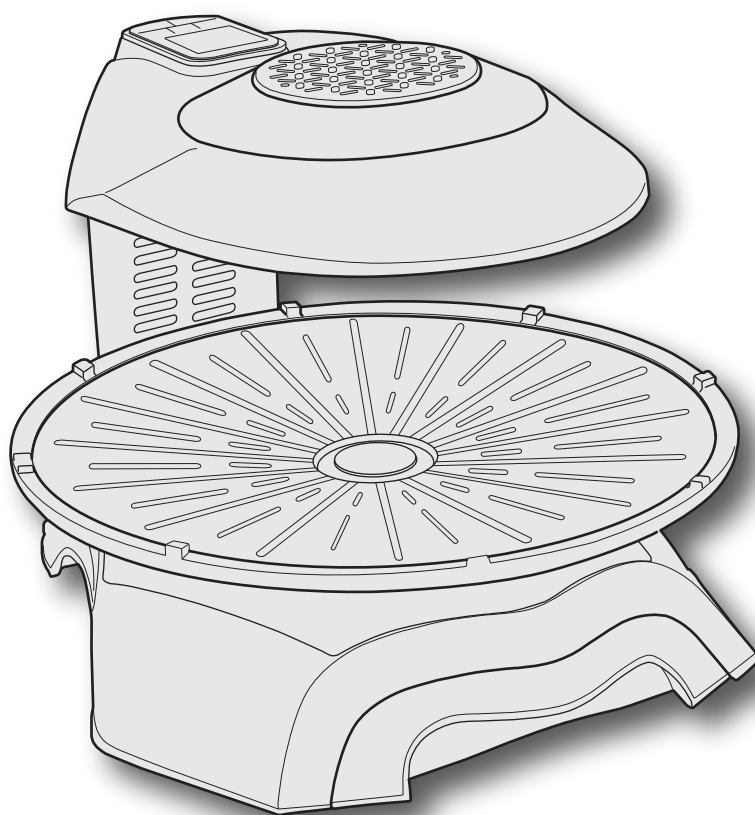
無煙ロースター ヘルシーグリル HG-100



取扱説明書

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	1～3	お手入れ	12
使用上のお願い	4	修理を依頼されるまえに	13
各部のなまえとはたらき	5～6	よくあるご質問	14
設置場所について	6	アフターサービスについて	14
調理時の注意	7	仕様	14
使いかた	8～11	保証書	裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください。

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。

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図記号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 定格15A以上のコンセントを単独で使う

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。

- 延長コードを使うときは、定格15A (1500W)以上のものを単独で使う

- 電源コードがプレートなどの高温部に触れないように注意する

電源コードが傷み、感電の原因になります。

- 電源プラグに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。



禁止

- 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントへの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショートによる火災の原因になります。

- 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。

- 電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、束ねたり、引っ張ったり、重いものをのせたり、加工したり、足にひ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。

- タコ足配線はしない

発熱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。

警告

事故を避けるために



必ず実施

- 調理物が発煙・発火したら、すぐに主電源を「切」にし、調理物をプレートから取り除く
そのまま調理を続けると火災の原因になります。

- 以下の食材は加熱しすぎると、発火や発煙の原因となるので、特に注意する
低めの温度で様子を見ながら加熱してください。
 - ・バター・マーガリン・ラード・マヨネーズ・ホルモンなどの油脂分の多い食材
 - ・水分の少ない食材
 - ・加熱すると水分が蒸発する食材



禁止

- 小さなお子様や取り扱いが不慣れな方に使用させない
やけど・感電・けがの原因になります。
- 使用中は本製品のそばを離れない
火災の原因になります。
- プレートの周りに引火しやすいものや、スプレー缶などの破裂の可能性があるものを近づけない
火災の原因になります。
- 必要以上に予熱をしたり、プレート上に食材がない時に加熱しすぎない
火災の原因になります。
- 油を入れた容器をプレートに置いて、天ぷらなどの揚げもの調理をしない
火災の原因になります。
- 排熱口に布をかぶせたりしてふさがない
火災の原因になります。
- 排熱口に針金・ピンなどの異物を入れない
感電・けが・故障の原因になります。
- 缶詰めやビン詰めなど密閉された容器に入った食材をそのまま加熱しない
破裂ややけどの原因になります。
- 汚れをアルコールなどの揮発性溶剤で拭かない
火災・故障の原因になります。
- アルコール類やアルコールを大量に含んだ食材を加熱したり、加熱中に食材にアルコールを振りかけない
火災の原因になります。
- 調理以外の目的で使用しない
思わぬ事故の原因になります。
- 使用中は、ラップやアルミホイルを使用しない
火災の原因になります。また、アルミホイルが熱や光を反射し、やけどの原因になります。
- 下記の場所では使用しない
火災・感電・家具の変形の原因になります。
 - ・カーテンなどの可燃物の近く
 - ・熱に弱い敷物（畳・じゅうたん・テーブルクロス）やプラスチックの置き台などの上
 - ・食器戸棚の中
 - ・水のかかりやすい場所
- プレートをガスコンロなどで直火にかけたり、IH調理器の上で使用したりしない
火災・やけどの原因になります。
- ベランダや庭などの屋外で使用しない
感電・火災の原因になります。



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。

安全上のご注意

⚠ 注意



必ず実施

- **取扱説明書で指示されている部品のみを使用する**
事故・けがの原因になることがあります。
- **お子様やペットの届かないところに保管し、本製品で遊ばないように注意する**
事故・けがの原因になることがあります。
- **プレートを取り付けた状態で使用する**
熱がプレート台で反射し、やけどの原因になることがあります。
- **食材をのせるときや、ひっくり返すときは、スライドヘッドを右か左に止まるまで回転させる**
やけどの原因になることがあります。
- **肉類と魚介類を同時に焼くときは、魚介類から出た水分で油ハネする場合がありますので注意する**
やけどの原因になることがあります。
- **お手入れするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、十分に冷めてからおこなう**
感電・やけどの原因になることがあります。
- **部品の取り付け、取りはずし、お手入れするときは、電源プラグをコンセントから抜き、本体とプレートが十分に冷めてからおこなう**
やけどの原因になることがあります。
- **油受けトレイはプレートをはずしてから取りはずす**
プレートから落ちた油で周囲のものを汚す原因になることがあります。
- **壁や家具から30cm以上離して設置し、製品の上部は充分にあける**
蒸気や熱で壁や家具を傷める原因になることがあります。
- **油受けトレイは奥まで確実に差し込む**
正しく取り付けられていないと、油がもれてテーブルなどを汚す原因になることがあります。
- **焦げた食材は取り除く**
加熱し続けると、発煙・発火の原因になることがあります。
- **調理中は十分に換気をする**
- **予熱、調理中は小鳥など、臭いに敏感なペットは別の部屋に移す**



禁止

- **高温の場所や火気の近くでは使用しない**
変形・破損により事故の原因になることがあります。
- **油受けトレイをはずす前に本体を移動しない**
油受けトレイにたまった油がこぼれ、やけど・けが、周囲のものを汚す原因になることがあります。
- **ぶつかけたり、重いものを上にのせたり、無理な力を加えたり、乱暴に扱わない**
破損し、感電・火災・事故の原因になることがあります。
- **加熱中は、ヒーター部を直視しない**
強い光が出ていますので、目を傷める原因になることがあります。
- **付属の電源コード以外を使用したり、他の機器に転用したりしない**
感電・火災・漏電・故障の原因になることがあります。
- **不安定な場所や傾いている場所で使用しない**
火災の原因になることがあります。
- **油受けトレイに油をためすぎない**
あふれてテーブルなどを汚す原因になることがあります。調理中は時々トレイにたまっている油の量を確認してください。
- **加熱中や加熱直後しばらくはプレート周辺や、ヒーター部とプレートの間に手や身体の一部を入れない**
やけどの原因になることがあります。
- **調理中は、本製品を移動させない**
やけどの原因になることがあります。



電源プラグを抜く

- **異常時はすぐに電源プラグを抜く**
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。

使用上のお願い

長くお使いいただくために

- 金属製のへらや硬い調理器具、フォーク・ナイフなどの鋭利なものでプレートをかすらない
傷が付く原因になります。
- 本製品は清潔に保つ
汚れは故障の原因になります。
- 屋外では使用しない
故障の原因になります。
- 本製品の上に重いものを置いたり、傾けたまま保管しない
変形・故障の原因になります。
- 一般家庭用として使用し、業務用として使用しない
故障の原因になります。保証の対象になりません。

保管について

- 本製品は安全で安定した場所に保管し、下記の場所には保管しないでください。

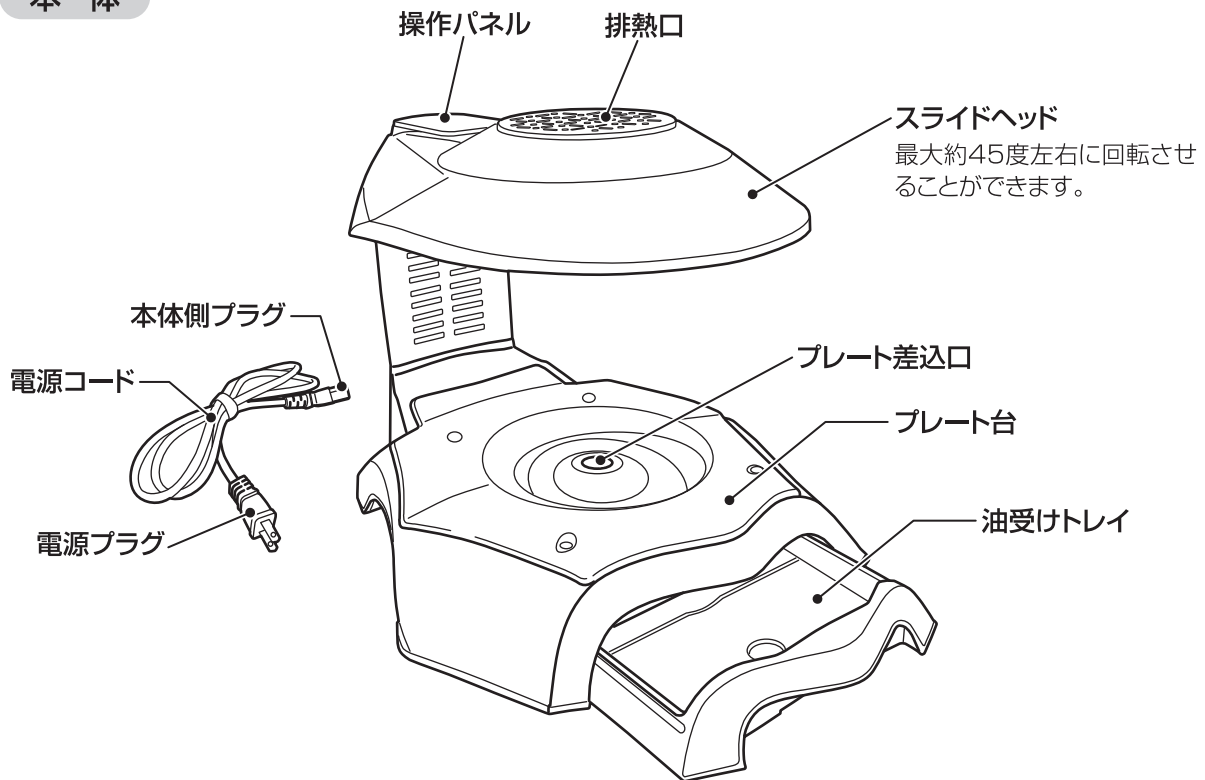
極端に高温・低温になる場所	野外・直射日光のあたる場所
ほこりや湿気の多い場所	油煙や湯気のあたる場所
熱源器や火の近く	お子様・ペットが近づける場所
有害物質の近く	滑りやすい場所（グリース、油、雪、乾いていない塗料の上など）

廃棄について

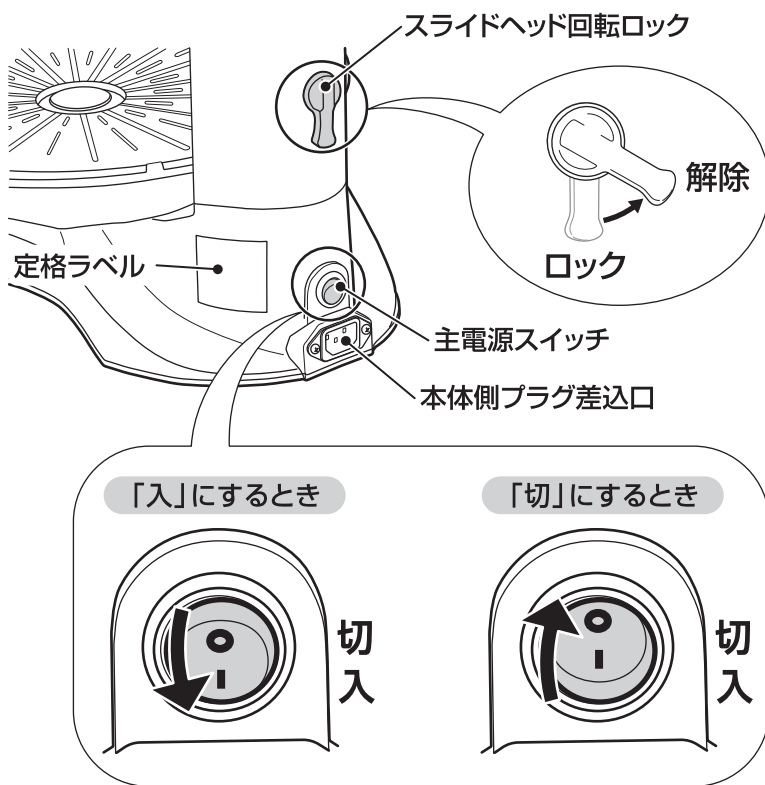
- 廃棄するときは、廃棄する地域の行政、自治体の指示にしたがい、適切な方法で廃棄してください。

各部のなまえとはたらき

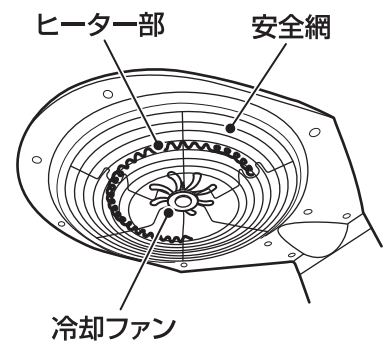
本体



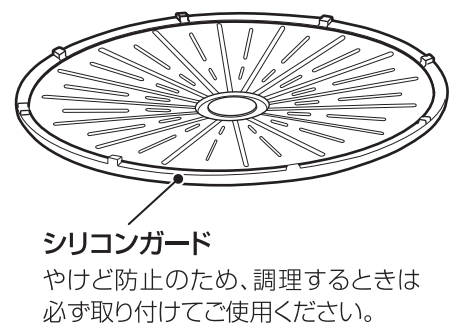
●本体後面



●スライドヘッド裏側



●プレート



操作パネル

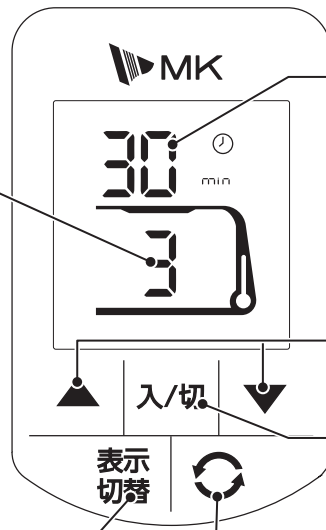
加熱モード表示部

設定した加熱モードを表示します。

表示	加熱モード
1	保温 焦げない温度を保ちます
2	低温 低めの温度で加熱します
3	高温 高めの温度で加熱します

表示切替キー
設定できる「加熱時間」「加熱モード」を切り替えます。

プレート回転キー
回転しているときに押すと回転が止まり、回転していないときに押すと回転が始まります。
※回転は一定方向ではありません。



加熱時間表示部

設定した加熱時間を表示します。
1～80分の範囲で、1分単位で設定できます。
設定した時間だけ加熱します。
(例)30minで設定すると30分加熱後、「ピッピッピッ」と3回鳴り加熱が停止します。

▲・▼キー

加熱時間の設定、加熱モードの設定をおこないます。

入/切キー

入/切キーを押すと、加熱が始まります。
加熱中に押すと、加熱が止まります。

設置場所について

警告



禁止

以下の場所では使用しない

- カーテンなど可燃物の近く
- 熱に弱い敷物(畳、じゅうたん、テーブルクロス)やプラスチックの置き台などの上
- 食器戸棚の中
- 水のかかりやすい場所
- スプレー缶やガスボンベ、ガスライターなどの可燃性ガスの近く
- アルコール、シンナー、ベンジンなどの溶剤や引火・爆発の危険性があるものの近く
- 缶詰めやビン詰めなどの密閉された容器の近く

注意



禁止

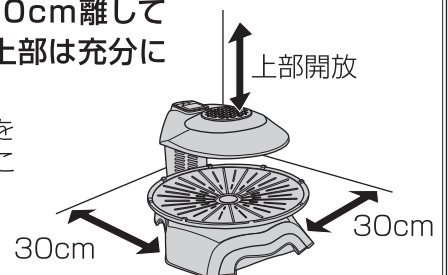
不安定な場所や傾いている場所で使用しない
感電・火災の原因になることがあります。



必ず実施

壁や家具から30cm離して設置し、製品の上部は充分にあける

熱気や蒸気で家具を傷める原因になることがあります。



調理時の注意

火災ややけどのおそれがありますので、以下の点に注意してください。

- ラップやアルミホイルを使用しないでください。
- 肉類と魚介類を同時に焼くときは、魚介類から出た水分で油ハネする場合がありますので、ご注意ください。
- 油を入れた容器をプレートに置いて、天ぷらなどの揚げもの調理をしないでください。
- プレートをガスコンロなどで直火にかけたり、IH調理器の上で使用したりしないでください。
- アルコール類やアルコール類を大量に含んだ食材を加熱したり、加熱中に食材にアルコールを振りかけたりしないでください。
- 以下の食材は加熱しすぎると、発火や発煙の原因となりますので、ご注意ください。
加熱する場合は、低めの温度で様子を見ながら加熱してください。
 - ・バター、マーガリン、ラード、マヨネーズ、ホルモンなどの油脂分の多い食材。
 - ・水分の少ない食材。
 - ・加熱すると水分が蒸発する食材。
- 缶詰めやビン詰めなど密閉された容器に入った食材をそのまま加熱しないでください。
- 卵やいかなど、皮や膜のある食材を加熱するときは、調理前に切れ目や穴を開けてください。

初めてご使用になるときは

- 調理する前に、プレート、シリコンガードを中性洗剤とスポンジで洗ってください。
- 使い始めは、においや少量の煙が発生することがありますが、故障ではありません。2～3回ご使用いただくとなくなります。

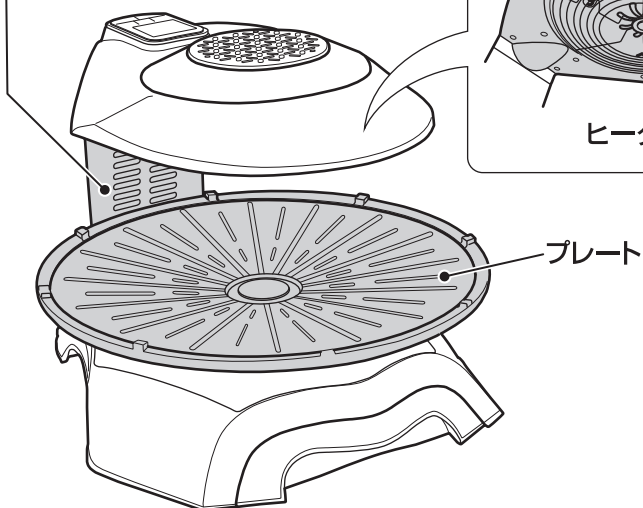
⚠ 注意



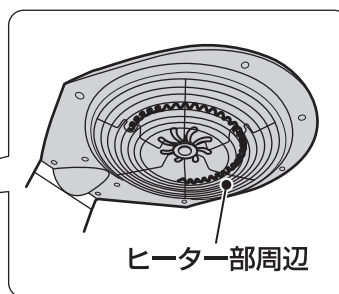
禁止

- 加熱中や加熱直後しばらくは図の箇所がたいへん熱くなるので、触れたり、近くに手や顔を近づけないやけどの原因になることがあります。

本体の柱部分



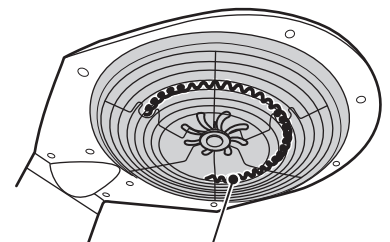
プレート



ヒーター部周辺

- 加熱中は、ヒーター部を直視しない

強い光が出ていますので、目を傷める原因になることがあります。



ヒーター部

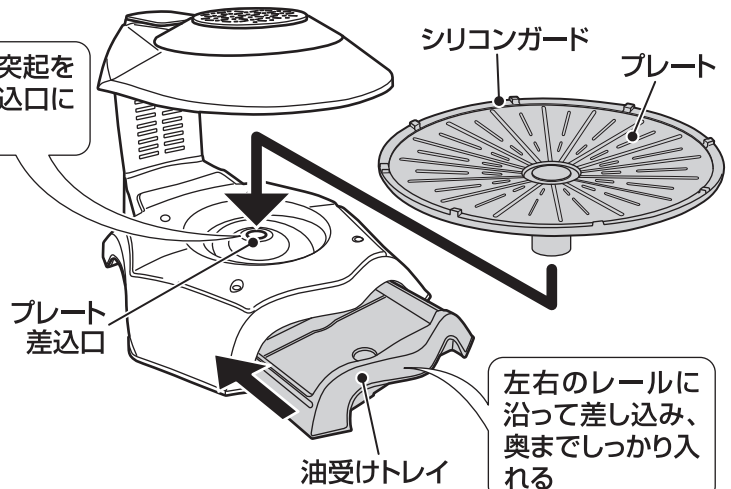
使いかた

本体の準備

1 プレート・油受けトレイを取り付ける

- プレートをプレート差込口に確実に差し込みます。

プレートの突起をプレート差込口に差し込む



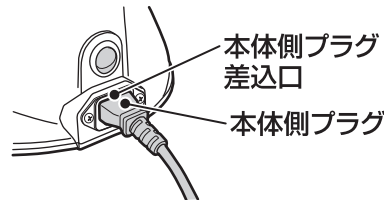
⚠ 注意



必ず実施

- プレートを取り付けるときは、主電源が「切」になっていることを確認する
- 調理するときは、必ずシリコンガードを取り付ける
やけどの原因になることがあります。

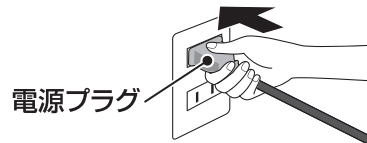
2 本体側プラグを本体側プラグ差込口に差し込む



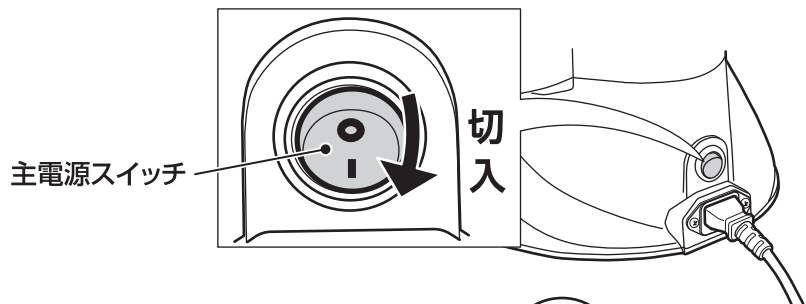
お願い

本体側プラグ・電源プラグは奥までしっかり差し込んでください。


3 コンセントに電源プラグを差し込む



4 主電源スイッチを「入」にする

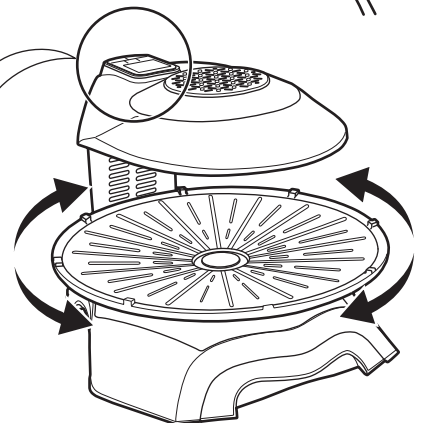
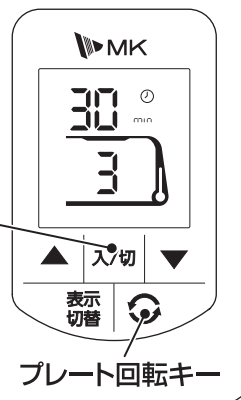


5 約5分間予熱する

- 入/切キーを押した後、キーを押してプレートを回転させてください。

右図の初期設定が表示され、加熱を開始します。

入/切キー



重要

予熱時に冷却ファンが作動しなかったり、スライドヘッドが異常に熱いときは使用を中止し、すぐに主電源スイッチを「切」にし、電源コードを抜いてお買い上げの販売店にご相談ください。

使いかた

調理の設定のしかた

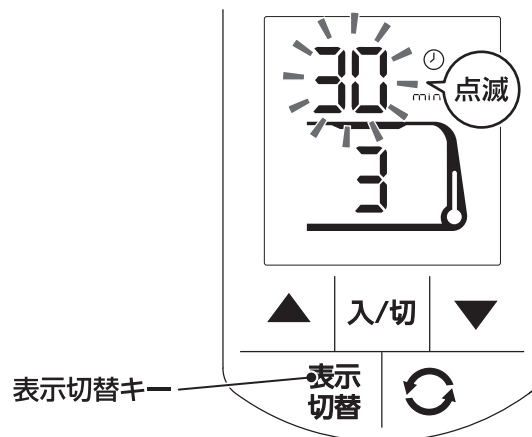
加熱時間の設定

表示切替キーを1回押し、▲▼キーで加熱時間を設定する

- 表示切り替えキーを1回押すと、時間表示が点滅します。
点滅中に▲▼キーを押して、加熱時間を設定してください。
- 設定後5秒たつと、点灯表示に変わり、表示の時間で運転を開始します。

設定可能時間	1～80分(1分刻み)
--------	-------------

- 設定した加熱時間が終了すると、電源が「切」になります。調理を続ける場合は、入/切キーを押して、再度加熱を開始してください。



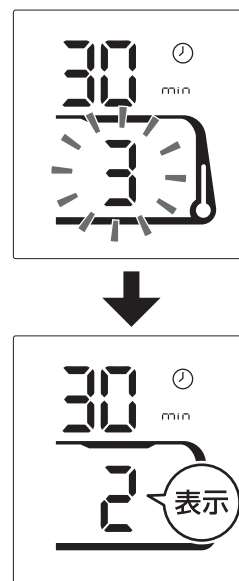
加熱モードの設定

表示切替キーを2回押し、▲▼キーで加熱モードを設定する

- 表示切替キーを2回押すと、加熱モード表示が点滅します。
点滅中に▲▼キーを押して、加熱モードを設定してください。
- 設定後5秒たつと、点灯表示に変わり、表示のモードで運転を開始します。


表示	加熱モード
1	保温 焦げない温度を保ちます
2	低温 低めの温度で加熱します
3	高温 高めの温度で加熱します

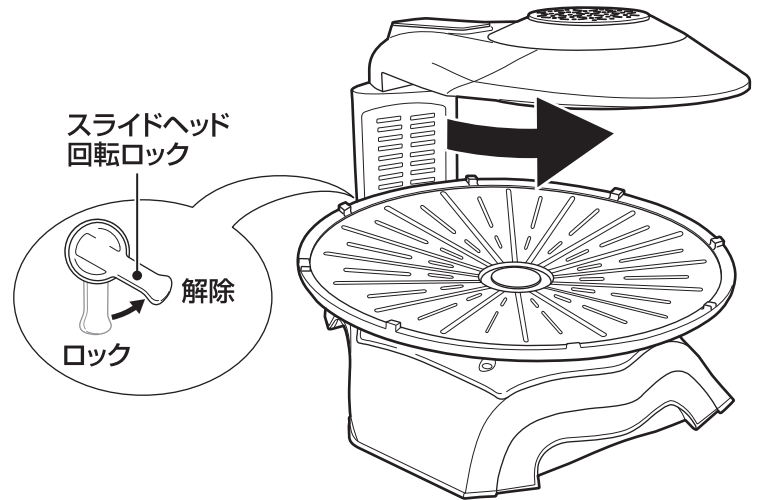
- 焼肉などのときは「3」に設定してください。





1 予熱が完了したら、食材をプレートにのせて調理する



- ①スライドヘッド回転ロックを解除する
- ②スライドヘッドを右か左に回転する

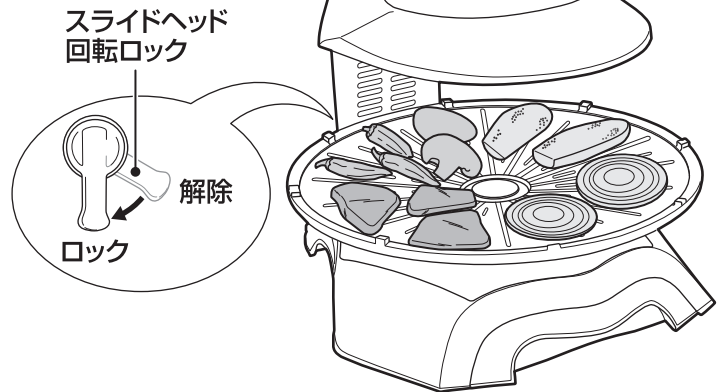
 スライドヘッドを回転させると、加熱が自動的に一時停止します。万一、加熱が継続する場合は、すぐに主電源を「切」にし、電源コードを抜いてお買い上げの販売店にご相談ください。



- ③食材をのせた後、スライドヘッドを元の位置に戻し、回転をロックする

 **警告**
 **禁止**
 ●調理中は、ラップやアルミホイルを使用しない
 火災の原因になります。また、アルミホイルが熱や光を反射し、やけどの原因になります。

 **注意**
 **必ず実施**
 ●食材をのせたり、ひっくり返すときは、スライドヘッドを右か左に止まるまで回転させる
 やけどの原因になることがあります。



お願い

調理中はその場を離れないでください。特に小さなお子様や取り扱いに不慣れな方が近くにいるときは、目を離さないでください。

調理中は

- 金属製のへらなどの硬いものや鋭利な調理器具でプレート表面をこすらないでください。
- 食材の様子を見ながら加熱モードを変えてください。
- 調理ムラを防ぐため、プレートを回転させてください。

より快適に使用するために

●両面加熱を有効に使う

本製品は上部ヒーターからの加熱とヒーターにより熱せられたプレートからの加熱により、プレート上の調理物を加熱します。プレート側から十分な加熱をするために、プレートを予熱してから調理を始め、複数個の調理物は適度に間隔をあけて並べてください。

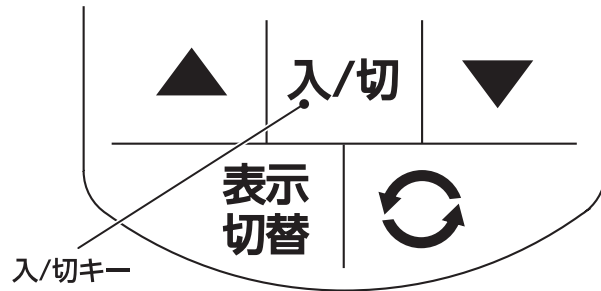
※調理物と調理物の間隔が狭くなるほどヒーターが直接プレートを熱する面積が少なくなるため、プレート側からの加熱は弱くなります。

※ヒーター側からの加熱とプレート側からの加熱は均一ではありません。仕上がりを確認しながら、必要に応じて調理物を裏返してください。

使いかた

使い終わったら

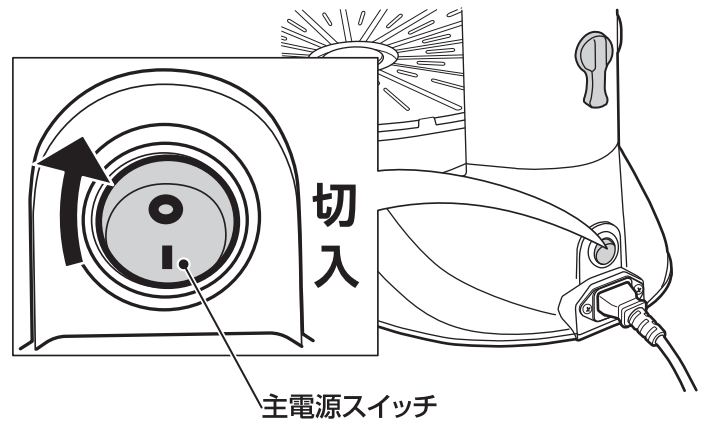
- 1 入/切キーを押して加熱を止める



- 2 冷却ファンが止まったら、主電源スイッチを「切」にする

お願い

調理後は冷却ファンが約5分間作動します。
冷却ファンが止まるまで、主電源スイッチを「切」にしないでください。
冷却ファンが止まり、やけど・故障の原因になります。



- 3 電源プラグをコンセントから抜く

- 4 本体とプレートが十分に冷めたら、お手入れをする

お手入れ

警告 **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。

お願い

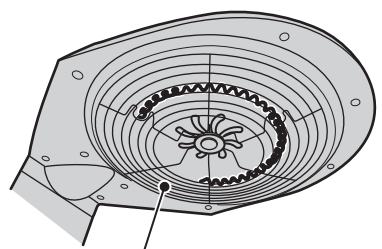
- アルコール、ベンジン、シンナーなどは使用しないでください。
- 金属製のわしや鋭利なものでプレートをごすったりしないでください。

注意

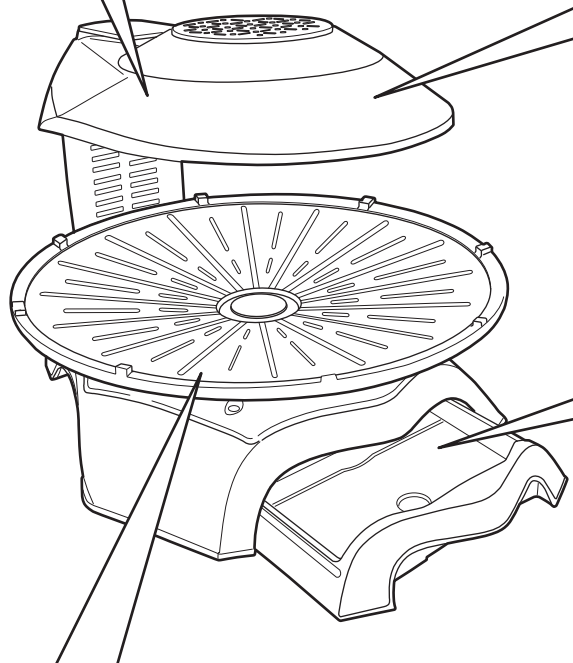
- 必ず実施** ● お手入れするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、十分に冷めてからおこなう
感電・やけどの原因になることがあります。
- 禁止** ● 油受けトレイをはずす前に本体を移動しない
油受けトレイにたまった油がこぼれ、やけど・けがの原因になることがあります。
- 必ず実施** ● 油受けトレイはプレートをはずしてから取りはずす
プレートから落ちた油で周囲のものを汚す原因になることがあります。

本体外側・プレート台 汚れたら
ふきんを中性洗剤をうすめたぬるま湯に浸した後、かたくしぼって拭きます。排熱口の汚れは綿棒などで取り除いてください。

ヒーター部周辺 汚れたら
ヒーター部や安全網は取りはずしません。



安全網をふきんで軽く拭きます。



油受けトレイ 使うたびに
取りはずしてたまった油を捨てた後、洗剤でよく洗い、乾かしてください。
使用後しばらくはプレートから油が落ちてくることがあるので、プレートをはずしてから油受けトレイを取りはずしてください。

プレート・シリコンガード 使うたびに

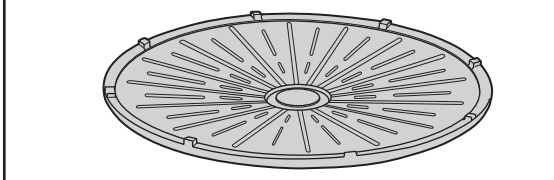
- ① 食材のカスなどをキッチンペーパーなどで取り除きます。
- ② 本体からプレートを取りはずします。
- ③ プレートからシリコンガードを取りはずし、プレートとシリコンガードを洗剤でよく洗い、乾かします。

■シリコンガードの取りはずし方

突起部分をめくるようにして、1つずつはずしていきます。

■シリコンガードの取り付け方

プレートの突起にシリコンガードの突起部分を合わせ、プレートを挟み込むようにして取り付けます。1つ取り付け終わったら、他も同様に1つずつ取り付けていきます。



シリコンガードはプレートを挟むように取り付けてください。

断面図

シリコンガード
プレート





修理を依頼されるまえに

「故障かな?」と思ったときは次の点をお確かめください。

- 次の点検をしてもなお不具合があるときは、お買い上げの販売店にご相談・点検をご依頼ください。
- お客様ご自身での分解や修理は危険ですので絶対にしないでください。

次のことは故障ではありません

加熱すると、煙やにおいがする	● 使い始めは、においや少量の煙が発生することがありますが、故障ではありません。2~3回ご使用いただくと、なくなります。 しばらくしてもなお症状が続く場合は、使用を中止し、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連絡ください。
安全網が変色した	● 金属の特性による変色で異常ではありません。 品質には影響ありませんので、ご安心ください。
使用中に加熱がときどき止まる	● 温度調節機能により、高温になると、自動的に加熱が中断します。温度が下がると自動的に再開します。
入/切キーを押して加熱を止めた後も冷却ファンが止まらない	● 冷却のため、調理後も約5分間は冷却ファンが作動します。冷却ファンが止まるまでは、主電源スイッチを「切」にしないでください。

こんなとき	お調べいただくこと	処置していただくこと
加熱しない	電源プラグがコンセントに接続されていますか。	電源プラグをコンセントに差し込んでください。
	本体側プラグが本体側プラグ差込口に接続されていますか。	本体側プラグを本体側プラグ差込口に接続してください。
	本体背面の主電源スイッチが「切」になっていませんか。	本体背面の主電源スイッチを「入」側にしてください。
	操作パネルの時間表示部が  になっていませんか。	加熱時間を設定してください。(P.9をご覧ください。)
	誤って操作パネルの入/切キーを押しませんでしたか。	操作パネルの入/切キーを押してください。
焼き上がりにムラがある	調理中にプレートを回転させましたか。	焼きムラを防ぐため、調理中は基本的にプレートを回転させてください。一時的に回転を止めたときは、もう一度  キーを押してください。
調理後や調理中、本体の下に油がたまる	油受けトレイは確実に取り付けられていますか。 油受けトレイから油があふれていませんか。	油受けトレイを本体奥まで確実に差し込んでください。 また、調理中は満杯になっていないか、ときどき確認してください。
使用中にプレートの回転が止まった	誤って操作パネルの  キーを押しませんでしたか。	操作パネルの  キーを押してください。押してもプレートが回転しないときは、すぐに使用を中止し、お買い上げの販売店にご連絡ください。

よくあるご質問

Q 食材は均一に加熱されますか？

A 調理中はプレートを回転させることで、焼きムラの少ない調理が可能です。

Q スライドヘッドを左右に回転させると、テーブルなどが加熱されますか？

A スライドヘッドを回転すると、自動的に加熱が中断しますので、加熱されません。ご安心ください。回転させるときは、左か右に止まるまで回転させてください。元の位置に戻すと自動的に加熱が再開されます。食材をのせたり、食材を裏返すときは、スライドヘッドを回転させてください。

Q 調理中はどの部分が熱くなりますか？

A プレート部分と本体の柱部分、およびスライドヘッド裏側は熱くなっていますので、絶対に触らないでください。

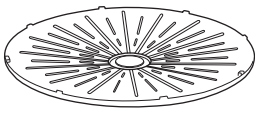
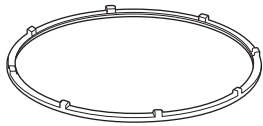
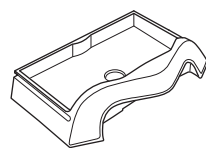
アフターサービスについて

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。

プレート	シリコンガード	油受けトレイ
HG-A040Z0	HG-A041Z0	HG-A005Z0
		

仕様

型 式	HG-100	加 熱 モ ー ド	保温・低温・高温
電 源	100V(50Hz/60Hz)	設 定 可 能 時 間	1～80分(1分単位)
消 費 電 力	1400W	安 全 装 置	温度ヒューズ、電流ヒューズ
質 量	約4.8Kg	プ レ ー ト	直径36cm
製 品 寸 法	幅36.0×奥44.5×高30.5cm	付 属 品	電源コード、シリコンガード
電源コード	約2.0m		

無煙ロースター 保証書

持込修理

製品名	無煙ロースター	型式	HG-100
保証期間	本体1年間（消耗部品を除く）	※お買い上げ日	年 月 日
※お客様	〒 TEL ご住所 お名前 様	※販売店	〒 TEL 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。
- 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。
 - (イ) 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。
 - (ロ) 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。
 - (ハ) 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。
 - (ニ) 一般家庭用以外（例えば業務用、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。
 - (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などがない場合。

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に点検をご相談ください。



〒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