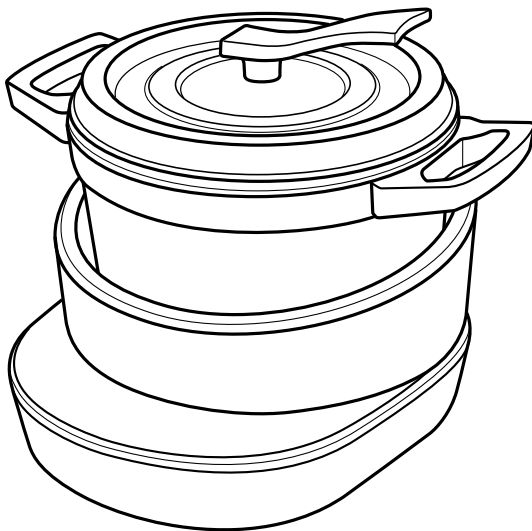


取扱説明書

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	1～2
使用上のお願い	3
無水調理について	4
各部のなまえと付属品	5～6
知っておいていただきたいこと	7～8
ご使用方法（オートモード）	9
ご使用方法（オリジナルモード）	10
お手入れのしかた	11
修理を依頼されるまえに	12
こんな表示が出たときは	13
仕様	14
消耗品について	14
アフターサービスについて	14
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・注意に分けて示しています。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 の電源で使うと感電・火災の原因になります。
- 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

- 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、足に引っかかるような状態にしない
電源コードが傷み、感電・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）
電源コードに傷がつき、感電・ショートによる火災の原因になります。

事故を避けるために



水ぬれ禁止

- 本体を丸洗いや水につけたり、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。



分解禁止

- お客様ご自身で分解したり修理・改造はしない
異常動作による感電・火災・けがの原因になります。

※修理は販売店またはお客様相談窓口にご相談ください。



禁止

- 子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない
感電・やけど・けがの原因になります。
- 使用中に可燃性スプレー・シンナーなど可燃物を製品の近くで使わない
爆発・火災・発火の原因になります。
- 製品のすき間や穴に針金・ピンなどの異物を入れない
感電・ショートによる火災・けがの原因になります。
- 揚げ物調理はしない
火災の原因になります。
- ヒーターと鍋の間に燃えるような異物を入れない
火災の原因になります。
- ベランダや庭など屋外で使わない
感電・火災の原因になります。
- 調理以外の目的で使わない
思わぬ事故の原因になります。

⚠ 警告

やけど・けがを防ぐために



禁止

- 鍋や本体の高温部に直接触れない
やけど・けがの原因になります。
- 調理中にふきんなどをかけない
やけど・けがの原因になります。
- 缶詰やビン詰めを直接加熱しない
破裂や発熱により、やけど・けがの原因になります。
- 使用中、本体を移動させない
やけど・けがの原因になります。
- 長時間の空だきをしない
やけど・けが・故障の原因になります。
- 鍋を電子レンジやオーブンに入れて使用しない
破損・火災・けがの原因になります。

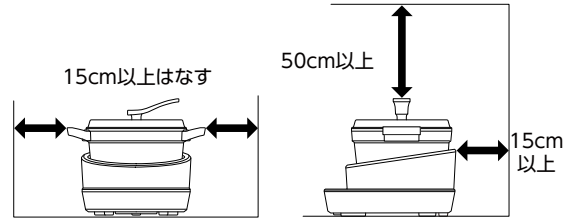
⚠ 注意



必ず実施

- 調理中や調理直後は、鍋やふたなどが高温になっているので直接触れない。鍋のつてやふたのつてに触れるときは、ミトンなどを使用する
やけどの原因になることがあります。

- 使用中は壁・カーテン・家具などからはなす
火災・変形・変色の原因になることがあります。



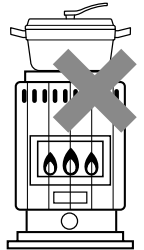
電源プラグを抜く

- お手入れをするときは、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。
- 異常時は直ち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。
- 長期間使用しないときは、必ず電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・火災の原因になることがあります。



禁止

- テーブルクロス、じゅうたん、ぐらついた台の上、スライドテーブルなど不安定な場所や大理石など滑りやすい所、テーブルの端では使わない
落下してけがの原因になることがあります。
- ストーブの上では絶対に使用しない
破損・火災・けがの原因になることがあります。



使用上のお願い

- 各部品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。
- 付属の鍋以外は使わない
故障の原因になります。
- ほうろうは衝撃により割れる可能性があるため、
硬いものをぶつけたり、落下などに注意する
- 熱くなった鍋に冷水を注いだり、冷凍食材を
入れたりするなど、急冷はしない
ヒビの原因になります。
- 鍋の内側を傷つけないようにする
以下の注意をしてください。
 - ・金属製の調理器具（おたま・フライ返しなど）
を使用しない。
 - ・鍋で直接洗米しない。
 - ・硬いたわしや研磨剤で洗わない。
 - ・スプーンなどの食器類を入れない。
- とって部分には強い力を加えない
破損・変形の原因になります。
- 決められた容量以上で使わない
中身がこぼれ、やけど・けがの原因になります。
- 使い始めは鍋に油がなじんでいないので、
シーズニングをする
(P.8 初めてお使いになる前に参照)
- 出来上がった料理を鍋の中に入れてそのまま
保存しない。調理後はできるだけ早く別の
容器に移して保存する
サビの原因になります。
- 使用後はよく乾燥させてから、鍋のふち、
ふたのふち部分には薄く食用油を塗って、
風通しのよい場所で保管する
(P.11 お手入れのしかた参照)

直火・IH 調理器で使用時のご注意

- コンロの中央に置き、ゴトクに安定させて
使用する。安定しない場合は金網などを利用し、
鍋底にあたる炎が底面より大きくなる
ないようにする
とってが溶けたり、鍋が割れる原因になります。
- IH 調理器でご使用のときは、必ず器具の
中央に置く
- IH 調理器の上で鍋を引きずらない
表面を傷つけるおそれがあります。
動かすときはミトンなどを使用し、必ず両手で
持ち上げて移動してください。
- IH 調理器での加熱調理後のプレート表面は
高温になっていますのでやけどにご注意くだ
さい

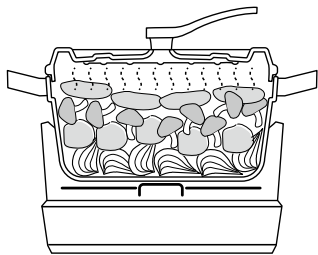
無水調理について

無水調理とは、食材から水分を引き出す調理法です

- 無水調理は火加減にコツが必要ですが、本製品は火加減を自動で制御し、食材が持っている水分や旨味を引き出します。
- 食材を切って、調味料をかけてスタートボタンを押すだけ、無水調理中は、ほったらかしにできます。

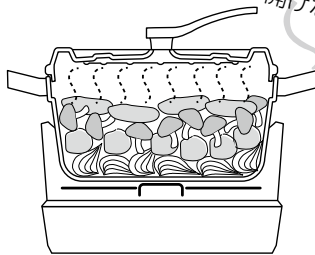
水無し電気鍋 KO TSU I RA ZU のしくみ

1



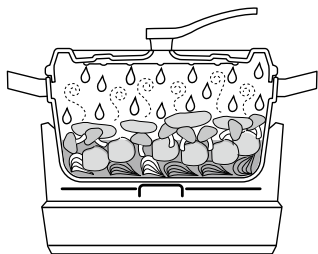
火加減を制御し、食材から水分を出します

2



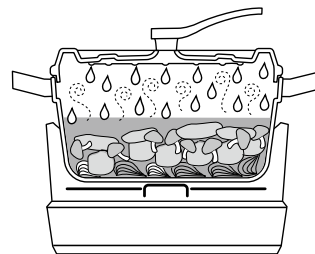
ふたの重さが気密性を高め、食材の旨味を閉じ込めます

3



食材から出た旨味を含んだ水分が蒸気となり、ふた裏の突起を伝って落ちます

4



出てきた蒸気を漏らさないように弱火でじっくり火を通します

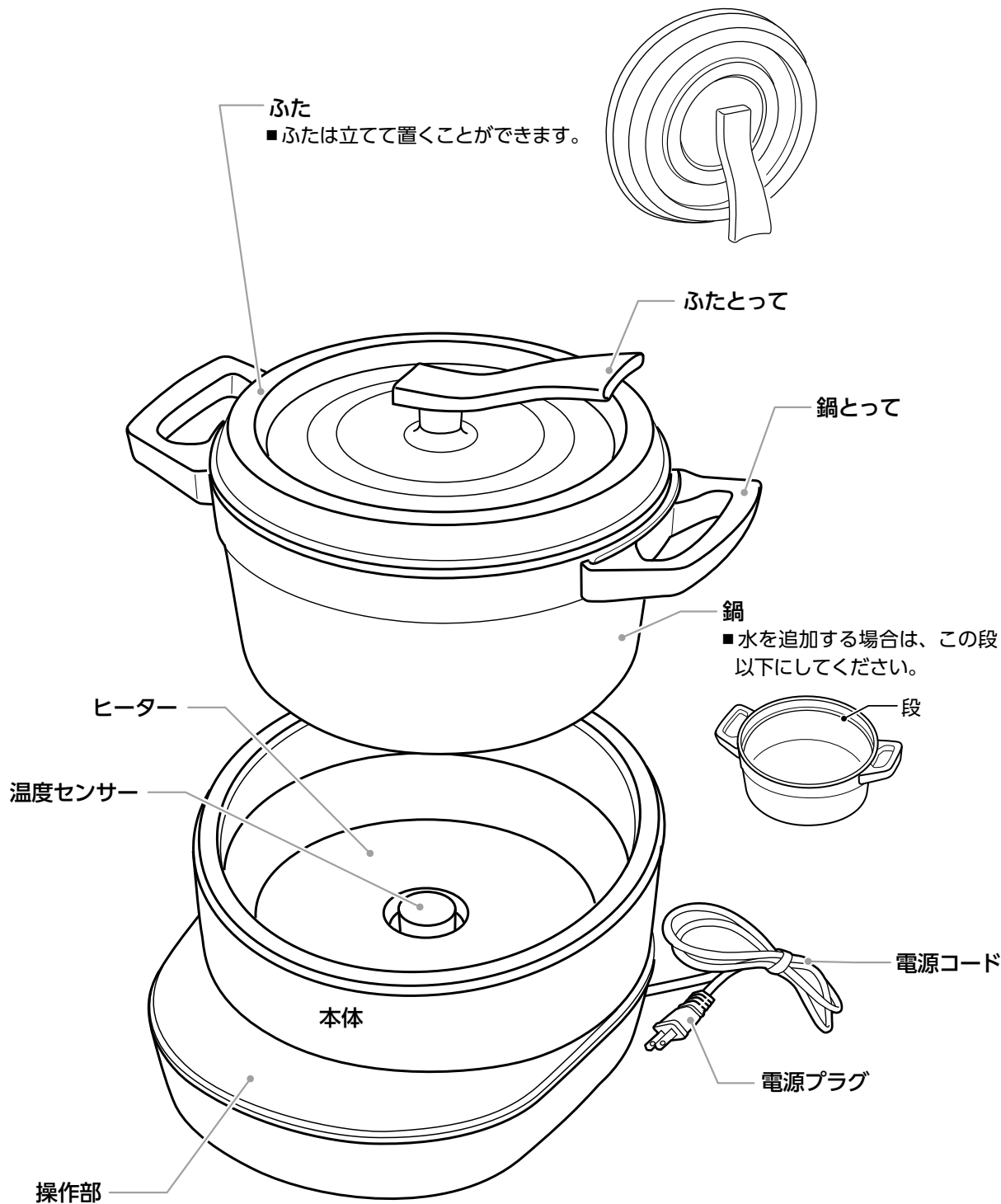
無水調理の魅力

食材本来の旨味と栄養素を逃さず調理できる！

水を加えないので味が薄まらず、最小限の調味料でおいしくできあがる！

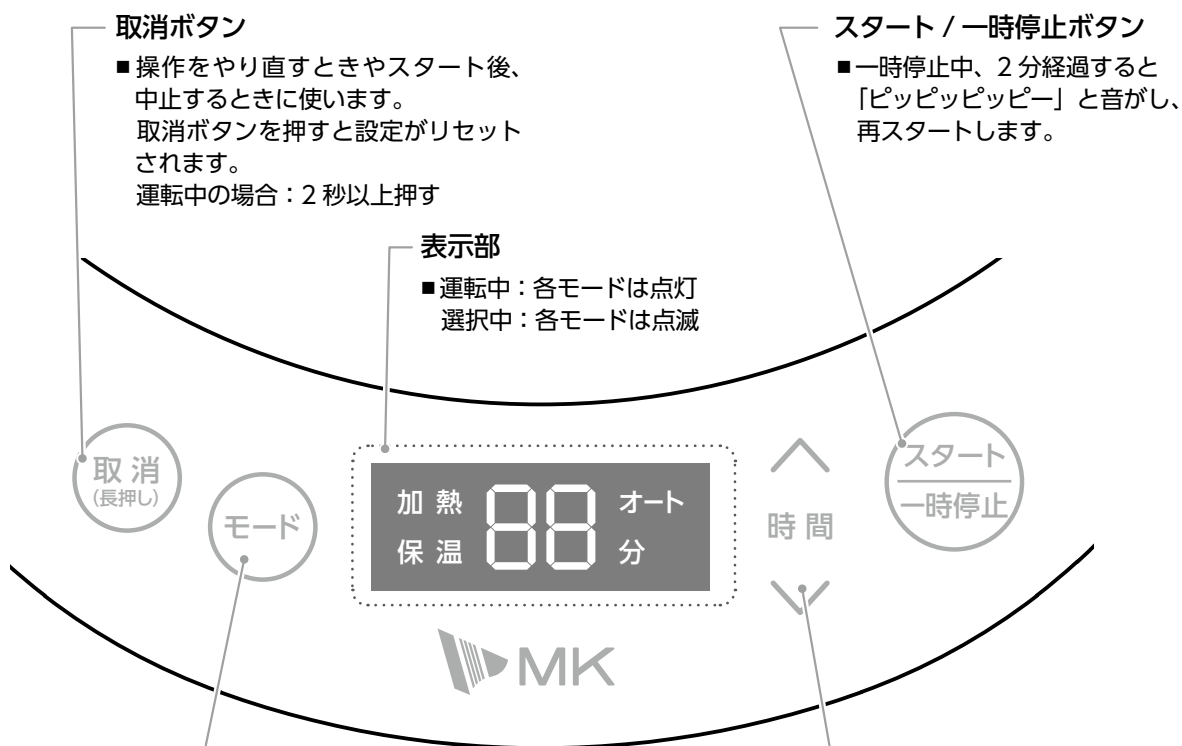
各部のなまえと付属品

本体



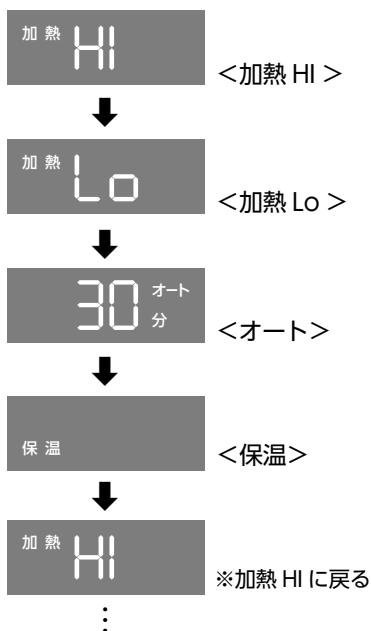
操作部 ※表示部は説明のため、すべての表示を点灯させています。

- 設定中は、ボタン操作を 30 秒おこなわないと、表示がリセットされます。



モードボタン

- 電源投入時はオートモードになっています。
- モードボタンを押すたびに表示が下記の順に切りかわります。



時間ボタン

- 各モードの時間を設定します。

モード	設定範囲時間	初期設定
オート	1 分～ 60 分 (5 分以下：1 分刻み) (5 分以上：5 分刻み)	30 分
加熱 HI	1 分～ 10 分 (1 分刻み)	3 分
加熱 Lo	5 分～ 60 分 (5 分刻み)	15 分

知っておいていただきたいこと

モードについて

オートモード

自動無水調理のコースです。

オートモード調理工程



- 鍋全体を高温で加熱し、食材からの水分を出す状態からスタートします。それを予熱と呼びます。
- 予熱後、無水調理加熱状態に入ると「ピッピッ」と音がなり、設定した時間が表示されます。
- P.9「ご使用方法（オートモード）」を参照。

オリジナルモード（加熱 HI・加熱 Lo）

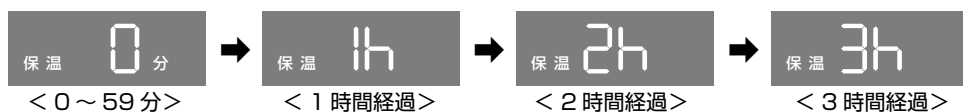
一定の温度を保ちながら、調理ができます。

- 加熱 HI：中火で加熱するモードです。
 - ・加熱時間の設定は最大 10 分までです。
 - ・食べる前の再加熱などにおすすめです。
- 加熱 Lo：弱火で加熱するモードです。
 - ・別の熱源を使って調理した後、無水調理をしたいとき、じっくり煮物を作りたいときにおすすめです。
 - ・オートモードの調理途中で止めてしまったときにも使えます。

保温モード

最大 3 時間の保温ができます。（保温温度は約 70°C）

- 「オートモード」「オリジナルモード」が終了すると、自動で保温をおこないますが、モードボタンで保温を選択することもできます。
- 最初の 1 時間は分表示され、1 時間経過後は「1h」「2h」「3h」と表示されます。



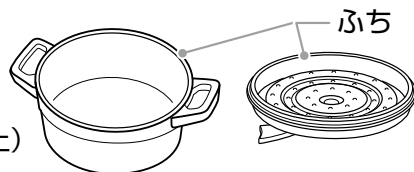
- 3 時間経過または取消ボタンを押すと、保温は停止します。

鍋について

- 鍋は鉄製の鋳物ほうろうです。
金属でできているため重さがありますが、加熱するときゆっくりと食材に熱が伝わり、冷めにくいのが特徴です。
- 鍋のふち、ふたのふち部分は、ほうろう加工がされていないため、サビが発生する場合があります。鉄鋳物のサビは人体に無害なものですので、口に入っても心配はありません。

長くお使い頂くためのお願い

- 強火・空だきにご注意ください。
- 強い衝撃を与えないようにしてください。
- 金属製や硬い調理器具を使用しないでください。
- 鍋のふち、ふたのふちに薄く食用油を塗ってください。(サビ防止)



初めてお使いになる前に

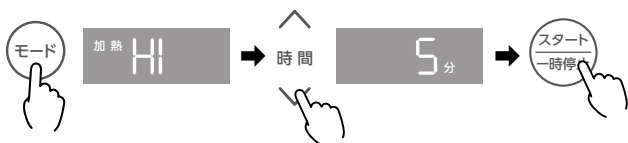
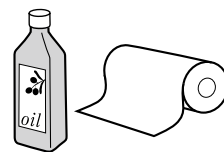
- 初めて使う前にシーズニング（油ならし）をしてください。

- ① 中性洗剤とスポンジで鍋とふたを洗い、ふきんで拭いて乾燥させる。
- ② 布またはキッチンペーパーに油を染み込ませ、鍋の内側、鍋のふち、ふたのふちに薄く塗る。
- ③ 鍋を本体にセットし、モードボタンで加熱 HI を選び、時間を 5 分に設定し、スタートする。



用意するもの

- ・ 油
- ・ 布またはキッチンペーパー



- ④ 終了後、電源プラグを抜き、ふたをして 30 分以上放置する。
- ⑤ 鍋がさわれるくらいまで冷めたら、余分な油をふき取る。



鍋単体で使用する場合

- 鍋単体で使うことができます。
使用できる熱源は、直火、IH になります。



- 火加減は中火以下で使用してください。
- 高温になった鍋は急に冷まそうとせず、そのまま冷めるまでお待ちください。

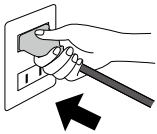
⚠ 注意

- 揚げ物調理はしない
- 満水で使用しない
- 強火で使用するととってが溶けたり、鍋が割れる原因になります



ご使用方法 (オートモード) 自動無水調理コース

1 電源プラグをコンセントに差し込む



- コンセントを差し込むとオートが点滅し、初期設定の30分が点灯します。



2 無水調理加熱時間の設定



- 初期設定は30分です。

モード	設定範囲時間
オート	1分～60分 (5分以下:1分刻み 5分以上:5分刻み)

※予熱時間は含まれません。

3 スタート

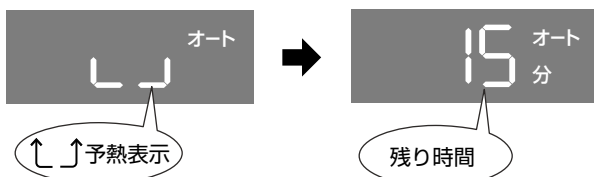


- 加熱調理がスタートします。
- 予熱が終わると「ピッピッ」と音になり、無水調理加熱状態に入ります。
- 表示部は無水調理加熱の残り時間になります。

お願い

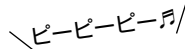
スタート後はなるべくふたを開けないでください。ふたを開けると蒸気が逃げ、焦げの原因になります。

<調理工程>



※予熱時間は食材によって変わりますが、10分程度になります。

4 調理終了

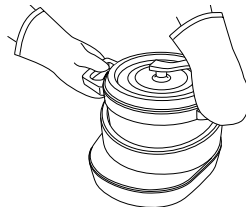


- 調理が終了すると「ピーピー」と3回なり、保温モードに切りかわり、保温が点灯します。

5 保温を止める場合は「取消ボタン」を押して停止する



6 鍋を本体から取り出す



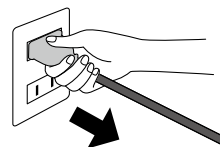
注意



必ず実施

- 鍋を取り出すときは必ずミトンなどを使う。やけどの原因になることがあります。特にお子様にはご注意ください。

7 電源プラグをコンセントから抜く



調理中に時間を変更する場合

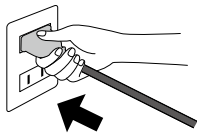
対象モード: オート・オリジナル

- 一時停止ボタンを押し、時間ボタンで変更、スタートボタンを押す。



ご使用方法（オリジナルモード加熱 HI・加熱 Lo）

1 電源プラグをコンセントに差し込む



2 モードでコースを選ぶ



- 加熱 HI または加熱 Lo に設定する。

<加熱 HI >



<加熱 Lo >



3 加熱時間を設定



- 加熱 HI 初期設定は 3 分
加熱 Lo 初期設定は 15 分です。

モード	設定範囲時間
加熱 HI	1 分～ 10 分 (1 分刻み)
加熱 Lo	5 分～ 60 分 (5 分刻み)

4 スタート



- 加熱中は加熱モードと残り時間が交互に表示されます。



5 調理終了

ピーピーピー

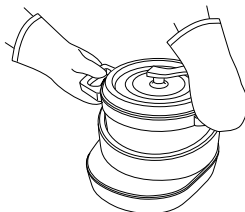
- 調理が終了すると「ピーピー」と 3 回なり、保温モードに切りかわり、保温が点灯します。

保温 0 分

6 「取消ボタン」を押して保温を停止する



7 鍋を本体から取り出す



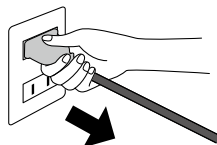
注意



必ず実施

- 鍋を取り出すときは必ずミトンなどを使う。
やけどの原因になることがあります。
特にお子様にはご注意ください。

8 電源プラグをコンセントから抜く



調理中に加熱 HI ⇄ 加熱 Lo を変更する場合

対象モード：オリジナル

- モードボタンを押し、加熱 HI ⇄ 加熱 Lo を切りかえてください。
時間はそれぞれのモードで設定されている設定時間になります。

他の熱源で加熱した鍋を使用する場合

対象モード：オリジナル

- 本体に鍋をセットし、オリジナルモードを選び、調理してください。

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。

お手入れするまえに

- 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。
- 台所用中性洗剤（食器用・調理器具用）をお使いください。

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。



お手入れ ※1回使うごとに必ずおこなってください

本体 ※必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

- 洗剤をうすめた水かお湯にやわらかいふきをひたし、かたくしぼってからふき、よく乾かしてください。
- 本体内側のくず、カスなどは、早めにふき取ってください。（異臭や故障の原因になります。）

鍋・鍋ふた

- スチールたわし、クレンザーなどを使用しないでください。ほうろう面に傷がつきます。
- 焦げついた場合、ナイフなどでこすらないでください。お湯にひたしてやわらかくしたあと、丁寧に取り除いてください。
- つけ置き洗いは避け、洗浄後は水分をふき取ってから乾燥させてください。

鍋のふち・ふたのふちについて

- 鍋のふち、ふたのふち部分は、ほうろうがかかっています。洗った後はサビないように水気をふき取り、薄く食用油を塗ってください。

保管するときは

- 鍋のふち、ふたのふち部分は、薄く食用油塗ってから、風通しのよい場所で保管してください。

鍋が焦げてしまったら

1. 鍋に水 500mL と鍋の底が隠れるくらいの重曹を入れる。

設定 モード：加熱 HI を選択

時間：10分

2. 鍋が冷めるのを待ってから水洗いし、洗剤とスポンジで優しく洗う。

※焦げが落ちない場合は1からやり直してください。

3. 再度シーズニングをしてください。（P.8 初めてお使いになる前に参照）

鍋がサビてしまったら

- サビが発生した場合は硬めのスポンジに中性洗剤をつけてよく洗い、十分に乾燥させてから食用油を塗ってください。

修理を依頼する前に

「故障かな?」と思ったときは次のことをお確かめください。

こんなとき	お調べいただくこと	処置していただくこと
温度が上がらない	■ 電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていますか?	■ 電源プラグをコンセントへ確実に差し込んでください。
	■ 鍋は本体に確実にセットされていますか?	■ 鍋とヒーターの間に異物が挟まっていないか確認してください。 ■ 鍋底やヒーター表面が汚れていたら、ふき取ってください。 ■ 鍋がヒーターから浮いていたり、傾いていたりする場合は再度セットし直してください。
	■ 食材が多かったり冷たかったりしていますか?	■ 加熱開始後 10 分程度は鍋がまだ温まりきらないことがあります。もう少し時間が経過したところで再度確認をしてください。
電源が入らない ボタンを押しても反応しない、動作しない	■ 電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていますか?	■ 電源プラグをコンセントへ確実に差し込んでください。(※この処置をおこなっても解決しない場合は販売店またはお客様相談窓口へご相談ください。)
調理できていなかった	■ 調理の途中で電源コードが抜けてしまったり、取消ボタンをさわりませんでしたか? ■ 調理の途中で停電が起きませんでしたか?	■ 調理の途中で電源が切れてしまった場合や、取消ボタンを押してしまった場合は、調理が止まってしまう可能性があります。再度調理をおこなう場合はオリジナルモードで調整してください。
	■ 温度センサーが汚れていませんか?	■ 温度センサーが汚れていると正確に温度が検知できず、調理が失敗することがあります。センサーの汚れをふき取ってください。
焦げてしまった	■ 鍋に食材は十分に入っていますか?	■ 食材の量が少ないと焦げてしまうことがあります。油分、水分を多く含んだ食材を増やしてください。
	■ 調理時間が長くありませんか?	■ 調理時間を短くしてください。
調理中に吹きこぼれる	■ 水を多く入れていませんか?	■ 水の量はレシピ通りに入れてください
	■ 本製品に適さない食材を入れていませんか?	■ 食材によっては、吹きこぼれてしまう可能性があります。
加熱中に「カチッ」という音がする		■ 電子回路の動作による音ですので、故障ではありません。そのままお使いください
煙が出る においがする	■ 鍋底やヒーターの表面が汚れていませんか?	■ 汚れをふき取ってください。
	■ 初めて使用するときには、煙やおいが出ることがあります	■ 数回使用することで、煙やおいは出なくなります。

こんな表示が出たときは

エラー表示	理由	確認していただくこと
E1 E2	<ul style="list-style-type: none"> ■ 故障です。 	<ul style="list-style-type: none"> ■ すぐに使用を中止し、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お客様相談窓口にご相談ください。
E3	<ul style="list-style-type: none"> ■ 異常過熱検出です。空だきまたは食材が足りていません。 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 製品を冷ます。 ■ 水分を出すような食材を加える。 ■ 電源プラグを抜き、リセットしてください。（リセットし上記の対応をしても再発する場合は、お買い上げの販売店またはお客様相談窓口にご相談ください。）
E4	<ul style="list-style-type: none"> ■ 加熱不良（温まらない）です。ヒーターの故障または鍋とヒーターの間に物が挟まっています。 ■ 運転の途中で食材を追加しませんでしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 鍋底、ヒーター面の汚れや異物をふき取る。 ■ 電源プラグを抜き、リセットしてください。（リセットし上記の対応をしても再発する場合は、お買い上げの販売店またはお客様相談窓口にご相談ください。）

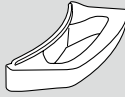

仕様

型式	TK-M020
電源	100V (50/60Hz)
定格消費電力	600W
安全装置	温度ヒューズ / 電流ヒューズ
電源コード	約 1.8m
製品寸法	幅 222 × 奥行 271 × 高さ 136mm (鍋含まず)
質量	本体：約 1.5kg (鍋含まず) / 鍋セット：約 4.0kg
付属品	鍋セット・取扱説明書・レシピブック

仕様

鍋について	
表面加工	ほうろう
材料の種類	鋳鉄（底の厚さ 5mm）
寸法	20cm
満水容量	2.3L
取扱上の注意	1. 空だきはしないでください。 2. ご使用後はよく洗い、乾燥させてください。 3. とつての部分が熱くなることがあります。 4. ふちまで水を満たした状態では使用しないでください。 5. 鍋の中に料理を長時間保存しないでください。 6. スチールたわしや磨き粉などを使用しないでください。 7. 焦げつきを落とすときは、硬い金属製のものを使用しないでください。 8. 酸性または、アルカリ性のものの使用は避けてください。 9. 高いところから落とすなど、急激な衝撃を与えないでください。 10. 空だきをした場合、鍋が熱いときに水などをかけて急冷しないでください。 11. ストープの上で使用しないでください。

消耗品について

消耗部品	こんなときは部品交換（有料）が必要です。 お買い上げの販売店またはお客様相談窓口へご相談ください。	部品コード
■ 鍋（とつて付き）	■ 破損、変形、ヒビ	TK-A1012Z000
■ 鍋とつて（単品） 	■ 破損、変形、ヒビ	TK-AA301Z000
■ ふた（とつて付き）	■ 破損、変形、ヒビ	TK-A1010Z000
■ ふたとつて（単品） 	■ 破損、変形、ヒビ	TK-AA300Z000

アフターサービスについて

- 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お客様相談窓口にご相談ください。
- この製品の補修用性能部品は、製造打切り後最低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お客様相談窓口にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合、お客様のご要望により有料で修理いたします。

保証書

持込修理

製品名	水無し電気鍋	型式	TK-M020
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※印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・本体貼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、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。無料修理を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依頼できない場合には、お客様相談窓口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) お買い上げ後に落とされた場合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(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。
 - (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。
 - (ト) 消耗部品(鍋・ふたなど)が損傷し、取り替えを要する場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 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。

修理メモ

★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、補修用性能部品の保有期間などについて、詳しくはP.14「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お客様相談窓口にお問い合わせください。

こんな症状はありませんか	<ul style="list-style-type: none"> ●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、販売店またはお客様相談窓口にご相談ください。
--------------	--	--------------------	---

お客様相談窓口 この製品の使用方法、アフターサービス並びに品質に関するお問い合わせは、

■エムケー精工 お客様相談窓口

〒 387-8603 長野県千曲市雨宮 1825	■ FAX 026-274-7089
■フリーダイヤル ☎0120-70-4040	■受付時間 月曜日～金曜日 午前9時～午後5時 (祝日および弊社休業日を除く)
■通常電話番号 026-272-4111 (代表)	

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