

エムケー自動ブレッドベーカリー

ふっくらパン屋さん

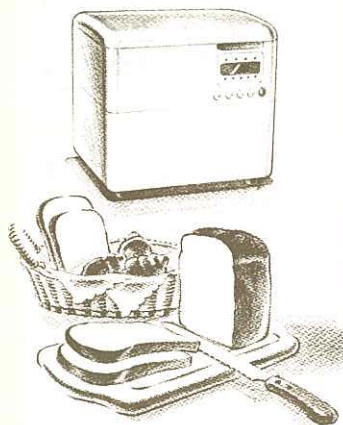
取扱説明書

HB-10W

HB-10P

このたびはエムケー自動ブレッドベーカリーをお買い上げいただきまして、
まことにありがとうございました。

ご使用の前に、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。
お読みになったあとは、大切に保存してください。



もくじ

特長	1
パンを焼く前に	2
各部のなまえ	3
操作部のなまえとはたらき	4
使用方法（食パンコース）	5～8
（フランスパン風コース）	8
（バターロール風コース）	8
タイマーを使う場合	9
（発酵までのコース）	10
必ずお守りください	11～12
おいしく食べるために	13
お手入れのしかた	14
パン作りのQ&A	15
こんな表示が出たときは	16
修理を依頼する前に	17
仕様	17
アフターサービスについて	18
保証書	19

特長

- このブレットベーカリーは、材料をセットするだけで5つのコースが選べます。

1. 食パン・標準コース

材料をセットするだけで、スタートから焼き上がりまで3時間30分で行います。

2. 食パン・短縮コース

おいそぎの時、2時間40分で焼き上がります。

3. フランスパン風コース

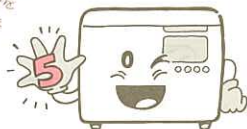
フランスパンの配合で3時間30分で焼き上がります。

4. バターロール風コース

バターロールの配合で3時間30分で焼き上がります。

5. 発酵までコース

バターロールやクロワッサンなど手作りを楽しむときに、一次発酵までを1時間20分で行います。そのあとは、お好きな形をつかってお手持ちのオーブンで焼き上げましょう。



- このほか次の機能も持っています。

タイマー予約つき

夜セットすれば朝には、ホッカホカパンが焼き上がるデジタルタイマーつき。今から何時間後に焼き上げたいかをセットします。



お知らせブザーつき

焼き上がりをブザーで知らせます。ブザーが3回鳴ったらパンを取り出してください。



パンを焼く前に

●パンの材料たち

小麦粉



- パン作りには、ふつうたんぱく質の多い強力粉を使います。(種類により薄力粉を混ぜることもあります。)
- 水でぬると「グルテン」が形成されて空気を包むのでパンがふくれます。

砂糖



イーストの発酵を助ける

- その上、甘味、香り、焼き色、ツヤを出し、やわらかく仕上げます。

ドライイースト



パンをふくらませる生物

- 予備発酵のいらないものを使います。適当な温度、水、糖分を与えると活動して、炭酸ガスを作ります。

スキムミルク



- 風味をよくし、栄養価を高めます。

塩



- イーストの働きをコントロール
- グルテンを安定させ、しつかりした生地にします。

バター



パンが固くなるのを防ぐ

- 風味をよくし、パンをやわらかく仕上げます。

水



●食パンができるまで

1 ねり 2 一次発酵 3 ガス抜き 4 二次発酵



5 ガス抜き

6 成形発酵

7 焼き上げ

8 取り出し



蒸気を逃がします。

各部のなまえ



庫内左右の
パンケース押え
に合わせて奥
まで押し込む。

パンケース

ハンドル

排気口

パンケース押え

羽根取付軸

羽根

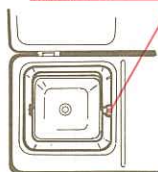
操作部

付属品

- スプーン
- 計量カップ (190cc)
- ミトン (1枚)

大 (約15cc)
小 (約5cc)
イースト、砂糖、塩
などをはかるときに
使います。

温度センサー



操作部のなまえとはたらき

各キーは“ピッ”と音がするまで確実に押ししてください。

コースランプ

選んだコースのラン
プが点灯します。

タイマーランプ

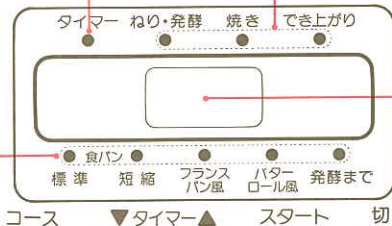
タイマーが作動中、
点滅します。

行程ランプ

進行中の行程ラン
プが点滅します。

表示部

でき上がりまでの時
間が表示されます。



コース

- コースを選ぶときに押します。
押すごとにコースランプ表示が順番
に変わります。

食パン・標準・短縮・パン風・タイマー発酵まで
↑ プランス・バター・ロール風

スタート

- すぐ始めるとき、タイマーをセッ
トしてスタートさせるときに押します。

切

- でき上がり後、行程ランプを消し
ます。また、スタート後取り消したい
時に押します。

※スタートさせたあとに切るときは、
少し長めに押ししてください。

タイマー

- タイマーをセットするときに押し
ます。
- ▲ 押すごとに10分ずつ進む。
- ▼ 押すごとに10分ずつ戻る。
- 押したままにすると、時間は早送り
になります。

使用方法

〈食パンコース〉

●材料 (必ずこの量でお使いください。材料の量を変えるとおいしいパンができません。)

- 強力粉.....250g
- 砂糖.....14g (付属スプーン大1.5)
- 塩.....4g (付属スプーン小0.8)
- スキムミルク.....6g (付属スプーン大1)
- バター.....10g
- ドライイースト.....3g (付属スプーン小1)
(予備発酵のいらぬもの)
- 水.....190cc (付属計量カップ)

材料は正しくはかりましょう。

●付属のスプーンの場合



材料は、乾いたスプーンではかりましょう。

●付属の計量カップの場合



1 本体からパンケースを取り出します。

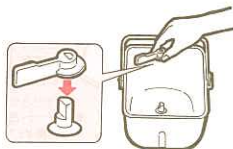
- 材料が入れやすくなります。



- ハンドルを持って、まっすぐに引き抜いてください。

2 パンケースに羽根をセットします。

- 羽根取付軸に羽根の穴を合わせて差し込みます。

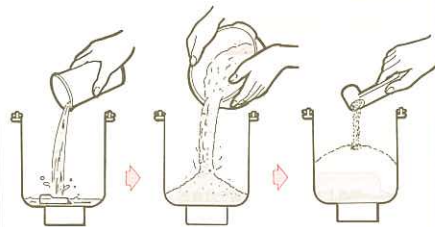


- 羽根を確実に差し込んでないで運転中にはずれたりして生地がうまくなれません。
- 羽根取付軸まわりのパンケースを取り除いて取り付けてください。

3 パンケースに材料を入れます。

- 次の順序で入れてください。

- ①水を入れます。
- ②強力粉、塩、砂糖、バター、スキムミルクを入れます。
- ③ドライイーストを入れます。ドライイーストは粉の中央部に水にふれないように入れます。



- すぐ始める場合は水を最後に入れてもかまいません。

- タイマーを使うときは、水の中にイーストが入らないよう、粉にへこみをつくり入れてください。
- 水にふれるとイーストが発酵してパンがうまくなることがあります。

- 夏場や室温の高いときは、で上がりが悪くなるので必ず冷水(約5℃)を使い、粉なども冷やしておきます。
- また、冬場や室温が低い(約10℃以下)ときは、ぬるま湯(約30℃)をお使いください。

4 パンケースを本体に入れます。

- ハンドルを倒し、パンケースを上から押し込みます。

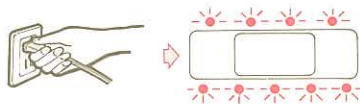


- パンケース外側の水分をふき取って、しずかに入れてください。
- パンケース押えに合わせ確実にセットしてください。

5 ふたをします。

6 電源プラグをコンセントに差し込みます。

- 電源プラグを差し込むと、操作部の9つの表示ランプが点滅します。



- 電源プラグを差し込んだ後はコードボックスのふたを閉めます。

7 コースを選びます。



- **コース** キーで「食パン」コースを選びます。

表示ランプの点滅がとまり、「食パン」コースの表示ランプが点灯します。

- 食パンコースでは標準と短縮が選べます。
(標準 3時間30分
短縮 2時間40分)
- できあがりまでの時間が表示されます。

8 スタートさせます。 **すぐ始める場合**



- **スタート** キーを押します。
ねり・発酵ランプが点滅し、ねりを始めます。

3:30

の表示が出ます。

でき上がりまでの時間を分きざみで表示し、「ねり」「発酵」「焼き」の行程を自動的に行います。

3:29 3:28

- 焼き上がると、でき上がりランプが点滅してブザーが3回鳴ってお知らせします。
時間表示は 0:00 になります。



- 「焼き」の時、排気口からわずかに煙の出ることがあります。

排気口



- 使用中に「カチッ」という音が出ることがありますが故障ではありません。

9 パンケースを取り出します。

- ブザーが鳴り終わったら **コース** キー押し、ふたを開けパンケースのハンドルを持って取り出します。
- 焼き上がり後、1時間は保温されますので、必ず **コース** キーを押してください。



- でき上がったら必ず **コース** キー押し、表示ランプが消えるのを確認してください。
- パンケースが熱くなっていますので必ずミトンを使用して取り出してください。
- 熱くなったパンケースを本体やテーブルクロスなどの上に置かないでください。

10 パンを取り出します。

- パンケースをさかさに持って数回振り、パンを取り出します。
- すべりやすいので気をつけてください。



- しばらく網の上などにのせ、あら熱をとります。

11 電源プラグを抜きます。

- 電源プラグを持って、コンセントから抜いてください。



- 焼き上がりたすくに取り出して下さい。長時間放置しておきますと表面がべとつくことがあります。

羽根について

- パンとついついよにはずれたときは、熱くなっているのではしなどで取り出して下さい。
- パンケースからはずれないときは、パンケースにぬるま湯をはってしばらくおくとはずれます。

〈フランスパン風〉 〈バターロール風〉

次の材料配分で行ってください。

フランスパン風

強力粉	250g	ドライイースト	3g
砂糖	2.5g	(付属スプーン小1)	
(付属スプーン小1)		水	190cc
塩	4g		
(付属スプーン小0.8)			
バター	6g		

バターロール風

強力粉	200g	バター	35g
薄力粉	50g	卵	1/2個
砂糖	18g	ドライイースト	3g
(付属スプーン大2)		(付属スプーン小1)	
塩	4g	水	130cc
(付属スプーン小0.8)			
スキムミルク	12g		
(付属スプーン大2)			

- パンケースの取り出しから電源プラグの差し込みまでは食パンコースの1～6と同じ手順で行ってください。
- **コース** キーでそれぞれのコースを選びスタートさせます。
あとの手順は食パンコースと同様です。

タイマーを使う場合

でき上がりまでの時間をセットします。

ご注意 「短縮」コース、「バターロール風」コース、「発酵まで」のコースはタイマーセッティングができません。

例

現在の時刻が午後9時に翌朝6時30分に焼き上げたいとき、現在の時刻から翌朝6時30分までは9時間30分ありますのでタイマーを「9:30」にセットします。

●10分単位で3時間40分から12時間までセットできます。

① 〇キーを押すと「3:40」が表示されます。



② 押し続けると早送りになり「9:30」に合わせます。



〇キーの使い方

●進みすぎた時間を戻します。

●すばやく長時間のタイマーセットをします。

初めに押すと「12:00」が表示され、押し続けると10分単位で戻ります。

11:50 11:40 ……
11:30 11:20 ……

スタート
③ 〇キーを押すとタイマーランプが点滅しタイマーが作動します。



でき上がりまでの時間を1分きざみで表示します。

9:29 9:28 ……

〈発酵までのコース〉

材料は付属の「クッキングブック」を参考に準備してください。

- パンケースの取り出しから電源プラグの差し込みまでは、「食パン」コースと同じ手順で行ってください。
- 「発酵まで」のコースではタイマーは使えません。

1 コースを選びます。

コース
● 〇キーで「発酵まで」コースを選びます。

●一次発酵完了までの時間「1:20」が表示されます。

2 スタートさせます。

スタート
● 〇キーを押します。
ねり・発酵ランプが点滅し、ねりを始めます。



一次発酵完了までの時間を1分きざみで表示します。

1:19 …… 1:18 ……

●一次発酵が完了するとでき上がりランプが点滅し、ブザーが3回鳴ってお知らせします。

時間表示は「0:00」になります。



3 生地を取り出します。

● 〇キーを押し、ふたをあけてパンケースを取り出し、中の生地を取り出してください。

●生地成形から焼き上げまではお手持ちのオープン等の取扱説明書にしたがってください。

4 電源プラグを抜きます。

必ずお守りください

感電、やけど、火災、故障などを防ぐために。

使用前

- 電源はコンセントから。



- 異物は取り除いてから。



温度センサーやパンケースの外側に付着した異物は取り除いて、こびりつかないようにしてください。

使用場所

- 次のような場所では使用しないでください。

テーブルクロス、じゅうたん、ぐらついた台の上など不安定な所。



火気や湿気のある所。



高温になります。壁などから5cm以上はなしてください。



使用中

- 焼き上げ中は高温。

顔や手を近づけないでください。



- 幼児に注意。

キーにさわってパンが焼けなくなることがありますので、幼児の手の届かない所に置いてください。



- ふきんをかけない。

蒸気が出なくなり、ふたの変形や変色の原因になります。



- ふたを開けない。

ふたを開けたまま使用しますとパンがうまく焼き上がりません。



使用後

- 本体の水洗いはしない。



感電、故障の原因になります。

- 庫内はいつもきれいに。



汚れやパンくずをためたままにしておくと、異臭の原因となります。

次のことにも注意して正しくお使いください。

- パン作り以外には使わない。



- 決められたら容量以上で使わない。



焼き上がりが悪くなり、ふたの内側にパンがついてしまいがちです。

- パンケースを水につけない。



回転軸が故障する原因になります。

- 使用中にプラグは抜かない。



運転が止まってしまい、再スタートしても焼き上がりません。

- パンケースはていねいに扱う。

パンケースを変形させると正しい温度が感知できなくなります。取り出すときは左右に回さず、まっすぐ上に引き出してください。



おいしく食べるために

上手に焼きあげる ワンポイント

●材料は新鮮なものを。

- 粉は湿気が苦手です。製造年月日の新しいものを選びましょう。



●イーストについて。

- 開封後は密封して冷蔵庫または冷凍庫へ保存してください。



●材料は正確に。

- 付属の計量カップ、スプーンや料理用はかりを使って正確に行きましょう。



●室温・水温に注意しましょう。

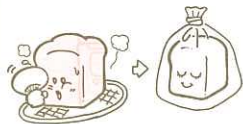
- 室温、水温はパンのできばえに影響します。特に夏場は、涼しい所でぬる冷水(約5℃)を使いましょう。



おいしく食べる ワンポイント

●焼き上がったら。

- すぐに取り出し、蒸気を逃がしましょう。
- 人肌程度にさめたら、ラップに包むが、ビニール袋に入れて乾燥を防ぎます。



●食べるときは。

- そのまま食べても、もちろんおいしくいただけます。
- トーストすれば「サクッ」とした歯ざわりでいつものおいしくいただけます。

●保存しておくときは。

- 3〜4日程度ならラップで包むかビニール袋に入れて冷蔵庫で保存してください。
- 長期の場合は同じようにして冷凍庫で保存してください。



お手入れのしかた

お手入れするときは

- 電源プラグを抜き本体が冷えてから行ってください。



- 台所用洗剤を使ってください。



ベンジン、シンナー、みがき粉、たわし、化学ぞうきん等は表面を傷つけます。

●本体

- 固く絞ったふきんでふきとってください。



温度センサーは、強い力で変形させないように軽くふいてください。

- 庫内のパンくずなどは早目に固く絞ったふきんでふきとってください。

●パンケース・羽根

- パンケースはシール部に傷をつけないようスポンジで洗ってください。
- 羽根がパンケースからはずれないときはぬるま湯をはってください。



穴にカスがつまったらときは、ようじなどで取り除いてください。

パンケースのフッ素加工を いためないために。

- 金属製のナイフ、フォークは使わないでください。
- 使用のつどお手入れしてください。
- 使っているうちに色むらができることがあります。これは水分や蒸気によるもので、使用面、衛生面には影響ありませんので、安心してお使いください。

保管するときは

- 本体が冷えてから、よごれや水分をふきとって保管してください。



パン作りのQ&A

材料について

食パンの分量、倍量ができないのは？

量が少ないと生地がよくねえせん。
また量が多いとパンがパンケースからあふれてしまいます。

スキムミルクのかわりに牛乳を使いたいのですが。

牛乳を入れた分だけ水を減らしてください。また、牛乳を入れたときは変質することがありますのでタイマーは使用しないでください。

タイマーについて

12時間までしかセットできないのは？

生地が変質したり、パンのでき上がりが悪くなることからです。特に夏場はタイマーの時間を短くセットしてください。

「短縮」「バターロール風」「発酵まで」コースでセットできないのは？

生地が変質したり、発酵しすぎたりすることがあるからです。

でき上がりについて

パンに変なにおいがつくときがあるのは？

イーストの量が多すぎたり、古い小麦粉やおいのする水を使うとおいがつきます。

焼き上がったパンをパンケースから取り出さずに長時間放置したら？

パンの中の蒸気が外に逃げないため、表面がベタついたり、形がくずれます。

作り方について

材料を入れる順番があるのは？

タイマーをお使いの時、運転するまでにイーストは水に触れると発酵が進んでしまいますので、必ず順番通りに材料を入れてください。

室温が高いときや夏場になぜ冷水(約5℃)を入れるのですか？

生地の発酵温度は28℃前後が適当です。室温が高いときや夏場は生地の温度が高くなるので冷水を入れます。

こんな表示が出たときは

スタート

○ キーを押したら

表 示	原 因	再セットのしかた
 点滅します。	庫内が高温(38℃以上)になっている。 焼き上げ直後に再び使用すると起こります。	ふたを開けてパンケースを取り出し、さましてください。 E:01が消えたらスタートキーを押してください。

使用中に

 スタート後表示ランプが点滅している。	使用中に停電があった。 (途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが切れた場合も含まれます。)	生地を取り出し、新しい材料で最初からやり直してください。
---	--	-------------------------------------

でき上がったら

	ねり・発酵中にパン生地温度が適温より高かった。	パン作りに適した温度(10～28℃)の場所でお使いください。
	ねり・発酵中にパン生地温度が適温より低かった。 (寒冷地で冬期間発生することがあります。)	

ご 注 意 冬期間、寒冷地において、庫内温度が-10℃以下になっていると、E:02の表示が出ます。この時は電源プラグを抜いて、庫内が暖まってからご使用ください。

修理を依頼する前に

「故障かな？」と思ったらまずは
次の点をお確かめください。

お調べいただくこと		● 電源の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下記のお問い合わせ先にご相談ください。	● 自動ブレードベーカーリーの補修用性能部品は製造打ち後最低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、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。
こんなときに	● キーを押しても動かない			
	● タイマーセットができない			
	● 途中で止まっている			
	● 焼き上がりの中に羽根がもれている			
焼き上がり	● 焼きが濃い			
	● ふくらみすぎている			
	● ふくらんでいない			

- 上記の点検をしてもなお不具合の場合は、お買い上げの販売店でご相談、点検をご依頼ください。
- ご自分の分解や修理は危険ですから絶対にしないでください。

仕 様

電 源		100V (50/60Hz)
消費電力	ヒーター	430W
	モーター	50Hz 100W 60Hz 105W
粉（強力粉）の容量		250g
食パンの形		山形パン
タイマー		3時間40分～12時間
安全装置		温度ヒューズ (182℃)
コード		ゴムコード 約1.5m
外形寸法		幅34・奥行24・高さ30cm
重量		約7.6kg
付属品		スプーン・計量カップ・ミトン (1枚)

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下記のお問い合わせ先にご相談ください。
- 自動ブレードベーカーリーの補修用性能部品は製造打ち後最低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、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。

保証について

- 自動ブレードベーカーリーには取扱説明書の最終ページに「保証書」がっています。
- 保証書はお買い求めの販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保管してください。
- 保証期間はご購入の日から1年間です。保証書の記載内容により、お買い求めの販売店に修理をご依頼ください。

アフターサービス並びに品質に関するお問い合わせは、お買い求め
の販売店または下記でご連絡ください。

㈱エムケー精工株式会社

〒287 松戸市東堤町市営1-8-2
松戸サービスセンター ☎0262-121111(代)

エムケー北海道株式会社	〒004 札幌市豊平区南1条1丁目9番地2-1号	TEL 011-881-1331(代)
エムケー東北販売株式会社	〒004 仙台市青葉区南4丁目4番地2-2号	TEL 022-233-3861(代)
エムケー関東株式会社	〒003 西友市田子市川5-5番地1-5号	TEL 0177-351-5654(代)
エムケー中部株式会社	〒010 松田市山王町1丁目1-3番地2-4号	TEL 01888-231-7901(代)
エムケー関西株式会社	〒063 郡山市富久山町八山町6-1番地2-5号	TEL 0249-391-0271(代)
エムケー中国株式会社	〒075 愛知市豊田西町4丁目3番地1-5号	TEL 053-654-6441(代)
エムケー四国株式会社	〒190 三田市安部町2丁目2番地1-8号	TEL 0425-213-9256(代)
エムケー近畿株式会社	〒550 堺市東区3丁目7番地2-3号	TEL 073-247-0911(代)
エムケー中国東部株式会社	〒346 上田市常栄1丁目1番地1-5号	TEL 0268-793-1600(代)
エムケー中国西部株式会社	〒409 甲府市相生1丁目1番地1-1号	TEL 0552-24-6281(代)
エムケー中国中部株式会社	〒521 船橋市船橋町1丁目1番地1-1号	TEL 0272-531-2831(代)
エムケー中国南部株式会社	〒523 宇都宮市本通り4丁目1番地2-0号	TEL 0286-24-7031(代)
エムケー中国東部株式会社	〒310 水戸市南1丁目3-2番地1-4号	TEL 0292-25-4855(代)
エムケー中国西部株式会社	〒280 千葉市中央区3丁目7番地1-8号	TEL 0476-62-8711(代)
エムケー中国中部株式会社	〒330 太田市中央1丁目3-3番地1-5号	TEL 0488-641-7261(代)
エムケー中国南部株式会社	〒320 横浜市西区南幸町南町2-1番地1-1号	TEL 045-314-2381(代)
エムケー中国東部株式会社	〒422 静岡県中川1丁目7番地1-1号	TEL 0542-821-7326(代)
エムケー中国西部株式会社	〒453 名古屋市南区日森町4丁目1-6番地1-1号	TEL 052-461-7261(代)
エムケー中国中部株式会社	〒520 金沢市中央1丁目1-5番地1-1号	TEL 0762-641-1541(代)
エムケー中国東部株式会社	〒500 岐阜市高田町1丁目5-4番地1-1号	TEL 0582-761-8721(代)
エムケー中国西部株式会社	〒514 津市南町2丁目1-5番地1-5号	TEL 0592-271-7022(代)
エムケー中国中部株式会社	〒519 大津市北木津4丁目1-3番地1-4号	TEL 058-152-4021(代)
エムケー中国東部株式会社	〒700 岡山県岡山市南1-1番地1-1号	TEL 0862-31-1687(代)
エムケー中国西部株式会社	〒733 広島市中区西川町4番地1-2号	TEL 082-293-2761(代)
エムケー中国中部株式会社	〒659 松江市堀町1丁目1-2番地1-1号	TEL 0878-371-3021(代)
エムケー中国東部株式会社	〒190 松山市夜見町1丁目1-3番地1-1号	TEL 0893-73-0361(代)
エムケー中国西部株式会社	〒662 福山市中央区西町2丁目2番地1-5号	TEL 082-531-3731(代)
エムケー中国東部株式会社	〒862 平井市大井1丁目1-3番地1-0号	TEL 096-364-8641(代)
エムケー中国西部株式会社	〒890 鹿児島市下町4丁目1-3番地2-5号	TEL 0987-541-5421(代)

エムケー 自動ブレードベーカーリー 保証書

- 本書は、本書記載内容で無料修理をさせていただくことをお約束するものです。
- 保証期間中に故障が発生した場合は、製品と本書をご持参ご提示のうえ、お買いあげの販売店にご依頼ください。お買いあげ年月日、販売店名など記入もれがありますと無効となります。必ずご確認いただき、記入のない場合はお買いあげの販売店にお申し出ください。
- ご転居・ご贈答品などでお買いあげ販売店に修理をご依頼できない場合は、取扱説明書に明記してあります旨お問い合わせ先にお問い合わせください。
- 本書は再発行いたしません。たいせつに保管してください。

〈無料修理規定〉

1 取扱説明書・本体注意ラベルなどの注意書にしたがった正常な使用状態で、保証期間内に故障した場合にはお買いあげの販売店が無料修理いたします。

2 保証期間中でも、次の場合には有料修理となります。

(イ)本書のご提示がない場合。

(ロ)本書にお買いあげ年月日・お客様名・販売店名の記入がない場合、または字句を書き換えられた場合。

(ハ)使用上の誤り、または不当な修理や改造による故障・損傷。

(ニ)お買いあげ後に落とされた場合などによる故障・損傷。

(ホ)火災・公害・異常電圧および地震・雷・風水害その他天災地変など、外部に原因がある故障・損傷。

(ヘ)一般家庭用以外(例えば、業務用)に使用された場合の故障・損傷。

(ト)消耗部品(シャフト・パッキン等)が損傷し取り換えを要する場合。

3 本書は日本国内においてのみ有効です。

★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。したが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ので、保証期間経過後の修理などにつきましてあわかりにならない場合はお買いあげの販売店、または技術サービスセンター(長野県更埴市雨宮1825番地・TEL 0262(72)4111)にお問い合わせください。

★保証期間経過後の修理または補修用性能部品の保有期間につきまして、くわしくは取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

形式 HB-10W・HB-10P

お客様	ふりがな ご芳名	様
	〒 ご住所	
取扱販売店名・住所・電話番号		
印		
保証期間	お買いあげ日 年 月 日より	本体は1年間 ただし消耗品は除く