

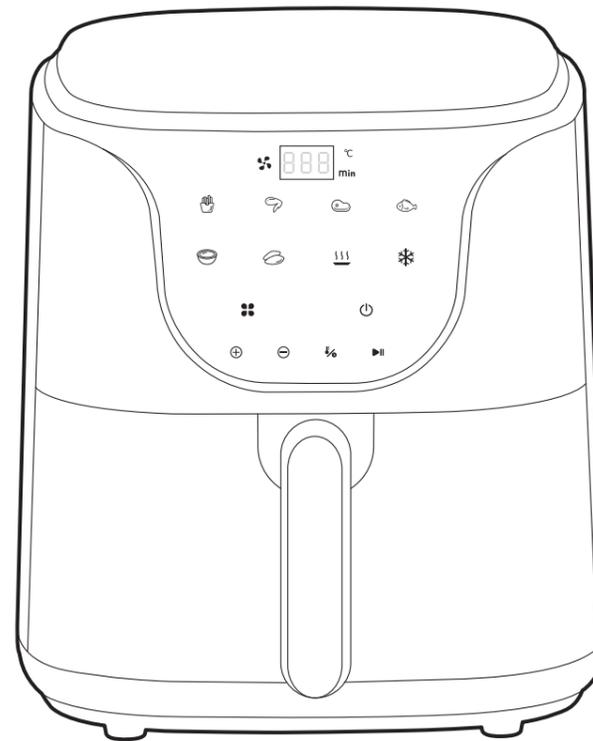
café anabas

家庭用

# 取扱説明書

## おまかせ! ヘルシーフライヤー Healthy fryer

KFM-A4500



このたびは本品をお買い上げ  
いただきまして、誠にありがとう  
ございました。

- この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、必要なときにすぐに取り出せるように大切に保管してください。

### 保証書付

保証書に、お買い上げ日、販売店名などが記入されていることをご確認ください。

本製品は家庭用として作られており、業務用には使用出来ません。室内での使用に限ります。

**日本国内専用**  
FOR USE IN JAPAN ONLY

202212

株式会社 太知ホールディングス  
**TAICHI HOLDINGS LIMITED**

<https://www.taichi-holdings.com>

〒110-0005 東京都台東区上野3丁目2番4号 秋葉原村上ビル3階  
お問い合わせ先: 電話03-5846-7211 FAX 03-5846-6639

## 目次

■安全上のご注意.....	2・3	■お料理ノート.....	10~13
■各部の名称と付属品.....	4	■お手入れ.....	14
■お使いになる前に.....	5	■故障かなと思ったら.....	14
■設置場所.....	6	■仕様.....	15
■使い方 自動コース.....	6~8	■保証とアフターサービス.....	15
■使い方 手動コース.....	9		

# 安全上のご注意

必ずお守りください

## ■表示の説明

- 危険** 「取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷\*1を負うことがあり、その切迫の度合いが高いこと」を示します。
- 警告** 「取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷\*1を負うことが想定されること」を示します。
- 注意** 「取扱いを誤った場合、使用者が傷害\*2を負うことが想定されるか、または物的損害\*3の発生が想定されること」を示します。

\*1：重傷とは、失明やけが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

\*2：傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが・やけど・感電などをさします。

\*3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペット等にかかわる拡大損害をさします。

## ■図記号の説明

- 禁止** 〇は、禁止(してはいけないこと)を示します。具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。
- 指示** ●は、指示する行為の強制(必ずすること)を示します。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。
- 注意** △は、注意を示します。具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

## 警告

### 分解・修理・改造はしない

- 感電・火災の原因
- 内部の点検・調整および修理はお買い上げの販売店にご依頼ください。

### 電源プラグや電源コードは正しく扱う

- コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。  
※たこ足配線などで定格を超えると、発熱する原因になります。
- 電源コードや電源プラグを傷つけない。
- 電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。
- ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

- 電源プラグは根元まで確実に差し込む。  
※特に、刃の部分にほこりなどがたまると、湿気などで、絶縁不良の原因になります。

### 定格15A以上のコンセントを単独で使う

- 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火する恐れあり。

### 使用後は必ず電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

- 火災や故障の原因になります。

### 使用中に異常動作が発生した場合、ただちに電源プラグをコンセントから抜く

- 火災や故障の原因になります。

### 異常・故障時には直ちに使用を中止する

- 発煙・発火、感電、やけどのおそれがあります。
- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱い。  
→すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。

### 事故を避けるために、次のことを守る

- 火災・感電・けがなど、さまざまな事故の原因になります。
- お子様などに取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。
- 乳幼児の手の届く所で使わない。
- 本体を水につけたり、水をかけたりしない。
- 自分で絶対に分解や修理、改造をしない。
- カーテンなどの可燃物の近くや、ビニールクロスなどの熱に弱い物の上で使わない。
- すき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
- バスケットに油を入れて使わない。
- ランプが点灯しないときは、ランプが破損していないか確認。破損など異常が認められるときは使わない。

# 安全上のご注意

必ずお守りください

## 注意

### 使用中や使用直後はやけどに注意!

- 本体・ガラス窓・バスケット・中敷きトレイ・ヒーターなどの高温部に触れない
- ご使用後のお手入れは冷えてから行う  
※本体が熱いうちは持ち運ばない。

### 発火を防ぐために、次のことを守る

- 調理中は本体から離れない  
※そばを離れるときは、必ず電源スイッチを切る。  
※特に薄切りのもちなどの燃えやすい物を調理する時は、絶対にそばを離れず、出来具合を見ながら調理する。
- 必要以上に加熱しない  
※焼き加減を見ながら時間を調節する。  
※自動メニューやタイマーの時間は正しく合わせる。
- 調理以外の目的で使わない
- 本体の上に物を載せたり、本体の下のすきまに物を入れて使わない  
※変質・変形・火災の原因になります。
- 缶詰や瓶詰等を直接加熱しない  
※破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因になります。
- とびら取っ手を持って持ち運びしない。
- 長時間連続で使用したり、調理物を必要以上にこがしたりしない。
- ヒーター・ガラス窓は強い力を加えないよう取扱いに注意する。
- 中敷きトレイのお手入れをこまめに行う。
- バスケットや中敷きトレイをガスコンロなど他の調理器具に使用しない。
- 調理中は煙やにおいに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移し、窓を開けるか換気扇を回す。
- 蒸し物料理はしない。

### 延長コードを使用しない

- 電圧が低下したり、故障の原因になります。

### 電源プラグは正しく扱う

- 電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ  
※感電やショートによる発火の原因になります。
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く  
※感電や漏電火災の原因になります。

### こんな場所で使わない

- 不安定な場所やじゅうたんなど、熱に弱い敷物の上
- テーブルクロスを敷いた上
- 粉や油脂類が落ちたテーブルの上や、テーブルの端  
※本体が滑って落ちる原因になります。
- 壁や家具の近く  
→6ページの設置場所の基準を守る。

### 調理物が発煙・発火したときはバスケットを取り出さない

- すぐに電源スイッチを切り電源プラグを抜く  
※火災の原因になります。  
※炎が消えるまで取り出さない。(空気が入ると炎が大きくなります。)  
※水をかけない。(ガラスが割れます。)

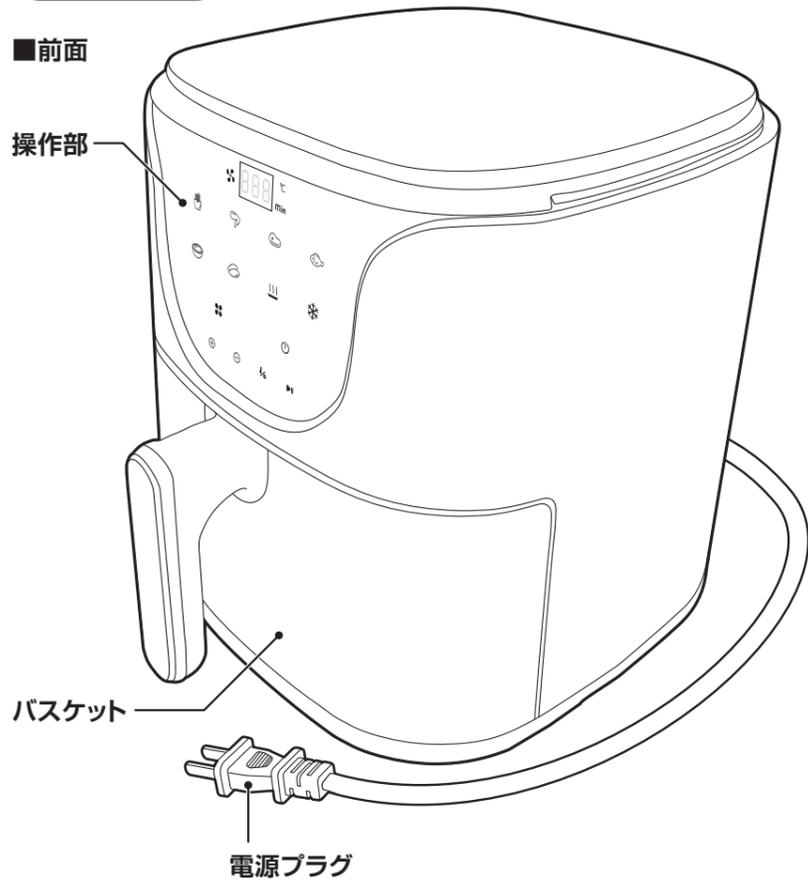
### 使用後は必ずお手入れを行う

- 調理後のくずや油分等が残ったままで調理すると発火・発煙のおそれがあります。
- お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

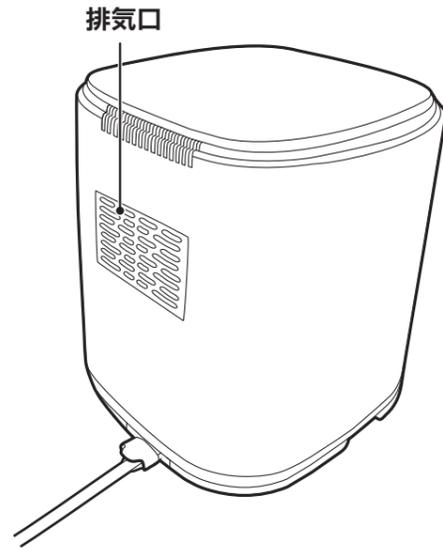
# 各部の名称

## 本体

### ■前面

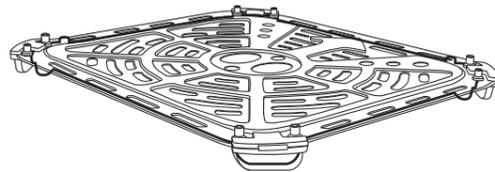


### ■背面

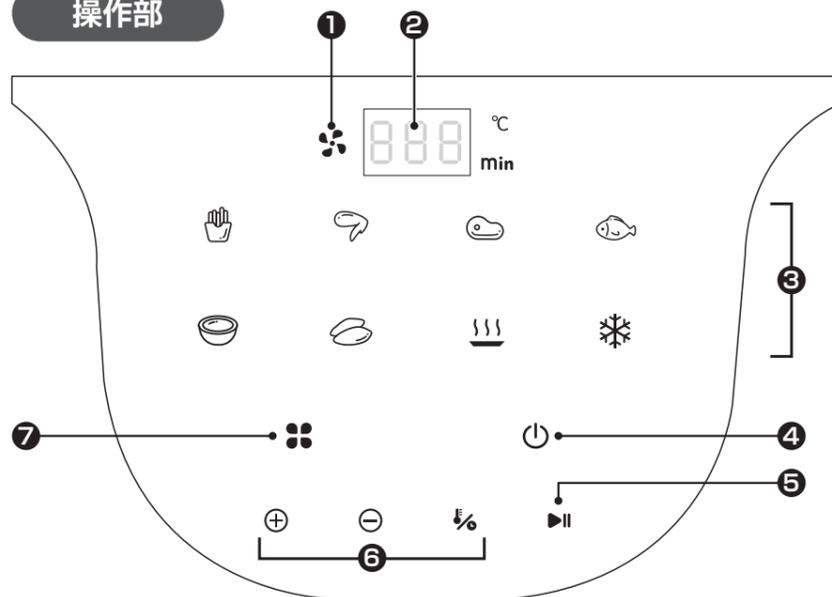


## 付属品

### ■中敷きトレイ



## 操作部



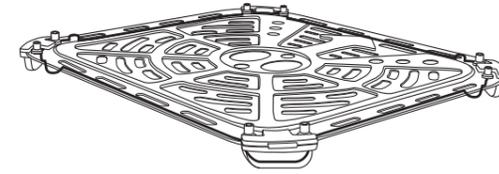
- ① 調理中ランプ
- ② 表示窓(温度/時間表示)
- ③ メニューアイコン  
メニューボタンを押すと順番にアイコンが点滅します。(7ページ参照)
- ④ 電源ボタン[ON/OFF]
- ⑤ スタート/一時停止ボタン
- ⑥ 温度/時間ボタン  
各メニューの温度/時間が変更できます。  
・温度: 5度単位 ・時間: 1分単位
- ⑦ メニューボタン  
押すとメニューアイコンが順番に点滅し、設定できます。

# お使いになる前に

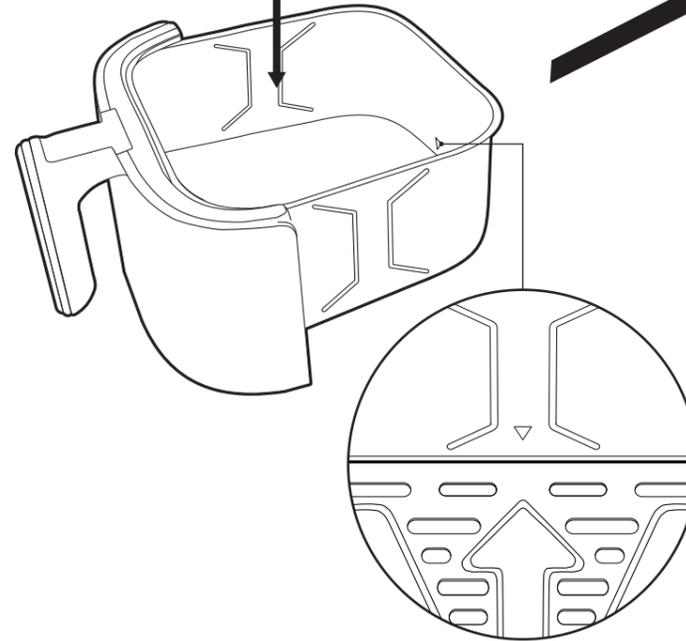
目的以外の調理はしないでください。また業務用として使用しないでください。  
クッキングシートやアルミホイルを使用するときは、内部の空気循環を妨げないように取り付けてください。  
またヒーターに直接触れないようにしてください。

- はじめてご使用になる時には、においや煙が出ることがありますが故障ではありません。  
ご使用にともないなくなります。

## ■中敷きトレイ



## ■バスケット



※中敷きトレイは矢印がふくらんでいる方を上側に  
して、矢印の先端とバスケット内の合印(▽)を合  
わせてください。

## ■電源プラグの取り扱い

- 電源プラグを抜くときは、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

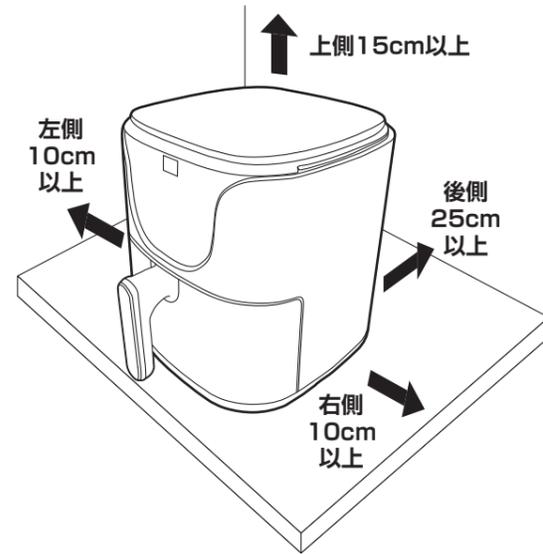
## ■使用後はお手入れをする

- お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

## 設置場所

### ■製品本体は壁や周囲から適当な空間距離を保ってください。

本体は図例のように空間距離を保ち設置してください。



### 次のような場所では使用しないでください

- カーテンや壁、家具など可燃物の近くや動植物の近くなど。
- テーブルクロスやビニール製のものなど熱に弱い敷物の上。
- 直射日光を避け、火気や湿気がある場所。

### 設置場所について

- 水平で丈夫な場所に設置して下さい。不安定な場所は、本体落下の原因になります。後方25cm、上方15cm、左右10cm以上放熱スペースを空けて、周囲が熱に弱い壁材や家具でない場所に設置して下さい。
- 調理後の加熱したバスケットを引き出した際、必ず乾いた布や耐熱マットに乗せて下さい。テーブルの破損・火災の原因になります。
- 調理後の中には高熱が残ります。絶対に本体の中に手また他の物を入れないで下さい。重度のやけどの危険があります。

## 使い方 自動コース

電源プラグをコンセントに差し込んだ際に「ピーッ」と音が鳴り、「電源ボタン」が点灯します。

### 1 調理物を入れます

- バスケットに敷いた中敷きトレイの上に均等に載せます。バスケットに1回に入れる材料は8分目未満にしてください。
- 必ずバスケットを水平に入れ、中敷きトレイを使用してください。



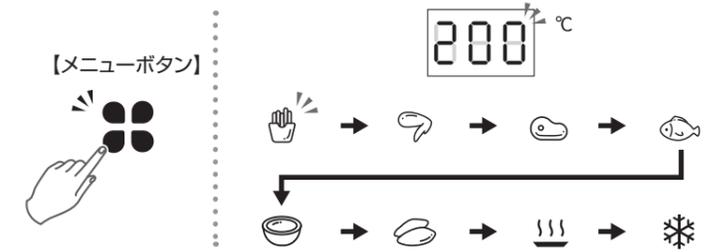
### 2 電源を入れます

- 【電源ボタン】を押します。
- 「ピッ」と音が鳴ります。
- 操作部パネル内が全て表示されます。

## 使い方 自動コース

### 3 自動コースメニューを選択します ※手動で設定する場合は9ページをご覧ください

- 【メニューボタン】を押すと、順番にメニューアイコンが点滅し、温度が表示されます。目的のアイコンで止めると選択されます。



#### メニューアイコン詳細

メニュー	分量	デフォルト設定時間 (1~60分調整可能)	デフォルト設定温度 (80~200℃調整可能)	シェイクお知らせ機能*
フライドポテト	約450g	25分	200℃	○
鶏の手羽	約500g	20分	200℃	○
ステーキ	約300g	10分	200℃	
焼き魚	約400g	15分	180℃	
ベイク	約500g	15分	160℃	
焼き芋	約300g×2	30分	200℃	○
温め	約300g	8分	150℃	
冷凍食品	約300g	10分	175℃	○

こちらの表は、あくまでも目安になります。食材の量や状態により、調理時間が多少異なります。焼きの量や加減はお好みで調節してください。  
※調理時間内で均一に調理するために、途中で材料をひっくり返す必要のあるメニューで起動します。シェイクするタイミングでメニューアイコンが1分間点滅します。バスケットを取り出せばアイコンは点灯に戻ります。

メニュー選択時に、表示されている温度・時間を変更することができます。

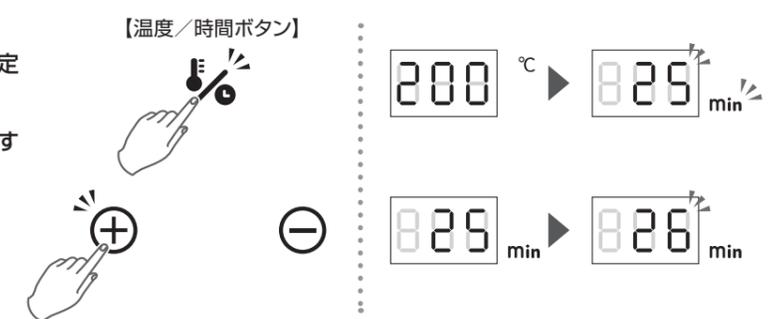
#### 【温度を変更するとき】

- 【温度/時間ボタン】を押すと、温度設定に切り替わります。
- 温度が表示されているときに【+】【-】を押すと、80~200℃の間で設定できます。  
※5℃単位で変更できます。



#### 【時間を変更するとき】

- 【温度/時間ボタン】を押すと、時間設定に切り替わります。
- 時間が表示されているときに【+】【-】を押すと、1~60分の間で設定できます。  
※1分単位で変更できます。



## 使い方 自動コース

### 4 調理スタート

- ▶||【スタート／一時停止ボタン】を押します。表示窓の左側の🌀【調理ランプ】が点灯し、残り時間が表示されます。
- 調理中は側を離れないで出来具合を確認しながら調理してください。
- 均一に調理するために、途中で材料をひっくり返す必要のあるメニューでは「シェイクお知らせ機能」が起動します。(下記参照)



### 5 「シェイクお知らせ機能」が起動した場合

- 「シェイクお知らせ機能」が起動する場合は下記を参照し、バスケットを振るもしくは菜ばし等で材料を混ぜてください。

#### 「シェイクお知らせ機能」について

- 自動メニューを選択している場合、均一に調理するためにシェイクお知らせ機能が設定されているメニューがあります。
- シェイクするタイミングになると「ピッピッピッ」と3回アラーム音が鳴り、メニューアイコンが点滅(1分間)して「シェイクお知らせ機能」が起動します。バスケットを取り出すと消灯し、調理が一時停止します。
- バスケットを戻すとアイコンが点灯し、自動で調理を再開します。
  - ※バスケットが再度取付けられるまでパネル表示は点灯しません。
  - ※バスケットを取り出すときは、高温の蒸気に気を付けてください。
  - ※取り出したバスケットは必ず乾いた布や耐熱マットの上に置いてください。テーブルなどの破損・火災の原因になります。

### 6 アラームが鳴り終了します

表示窓に「OFF」と表示され、30秒後に「ピーッ」音が5回鳴ります。

- バスケットを水平に取り出し、用意しておいた乾いた布や耐熱マットなどの上に置いてください。
  - ※バスケットを取り出すときは、高温の蒸気に気を付けてください。
  - ※取り出したバスケットは必ず乾いた布や耐熱マットの上に置いてください。テーブルなどの破損・火災の原因になります。

### 7 電源を切ります

- ⏻【電源ボタン】を押し、電源を切ります。
- 表示部が消灯したら電源プラグをコンセントから抜きます。

#### こんな時は

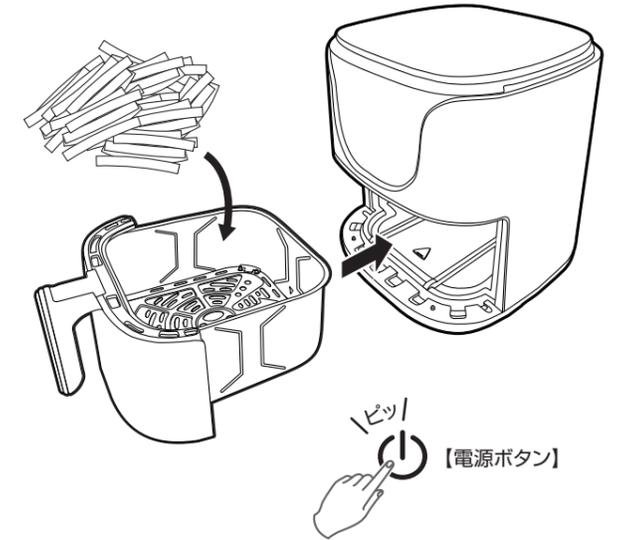
- 途中で調理をやめたい……………⏻【電源ボタン】を押します。
- 続けて調理したい……………バスケットを取り出し、少し時間を置き、本体を冷ましてからご使用ください。

## 使い方 手動コース

電源プラグをコンセントに差し込んだ際に「ピーッ」と音が鳴り、⏻【電源ボタン】が点灯します。

### 1 調理物を入れます

- バスケットに敷いた中敷きトレイの上に均等に載せます。バスケットに1回に入れる材料は8分目未満にしてください。
- 必ずバスケットを水平に入れ、中敷きトレイを使用してください。



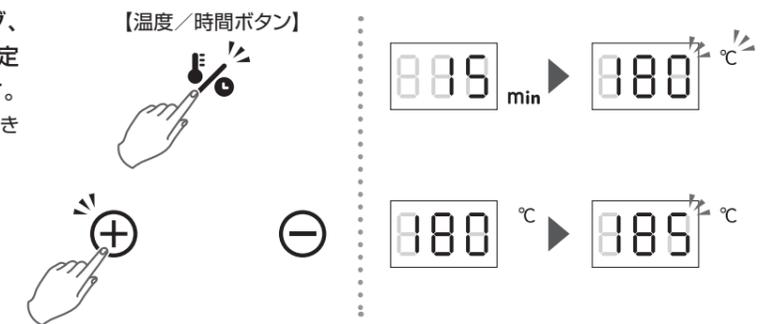
### 2 電源を入れます

- ⏻【電源ボタン】を押します。「ピッ」と音が鳴ります。
- 操作部パネル内が全て表示されます。

### 3 温度と時間を選択します ※表示窓は5秒ごとに「温度」と「時間」の表示が入れ替わります。

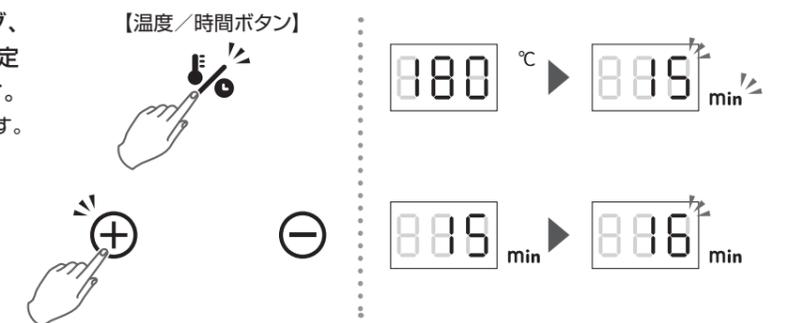
#### 温度の設定

- 表示窓に温度が表示されているタイミング、または🌀【温度／時間ボタン】で温度設定に切り替えて、⊕ ⊖ ボタンで設定します。
  - ※80℃から最大200℃まで5℃単位で設定できます。
  - ※最初は180℃に設定されています。



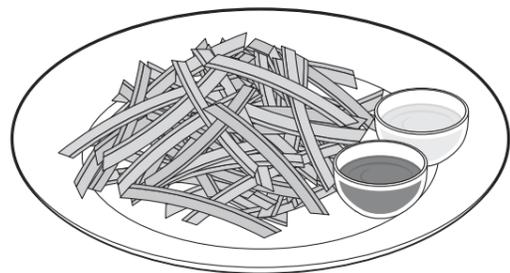
#### 時間の設定

- 表示窓に時間が表示されているタイミング、または🌀【温度／時間ボタン】で時間設定に切り替えて、⊕ ⊖ ボタンで設定します。
  - ※1分から最大60分まで1分単位で設定できます。
  - ※最初は15分に設定されています。



以後の操作は自動コースの4~6と同様です。

## フライドポテト



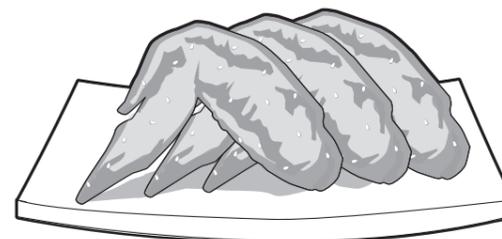
### 材料

- ジャガイモ……………450g
- 油……………大さじ1
- 塩……………ひとつまみ

### 作り方

- ①ジャガイモの皮は剥いてから12mm角程度に細切りして冷水に15分ほどさらします。
- ②ジャガイモをザルにあげ、キッチンペーパーなどで、水気を拭き取り、油をかけてなじませます。
- ③油で和えたジャガイモを、本機に入れて、👉【フライドポテト】を選択します。
- ④タイマーの時間は、様子を見て調整してください。
- ⑤塩を振りかけて出来上がりです。

## 鶏手羽のガーリック塩焼き



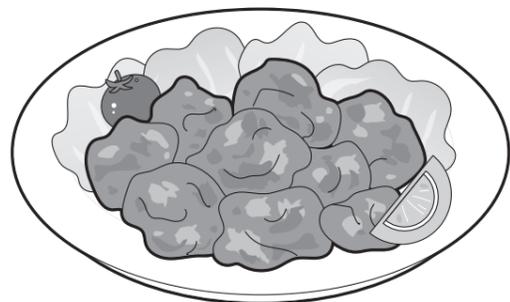
### 材料

- 鶏手羽(手羽先でも可)……………10個(500g)
- おろしにんにく……………大さじ1
- 塩こしょう……………少々

### 作り方

- ①鶏手羽におろしにんにくと塩こしょうを塗り込みます。
- ②本機に皮目を上にして並べて入れます。
- ③👉【鶏の手羽】を選択します。
- ④タイマーの時間は、様子を見て調整してください。

## 鶏の唐揚げ



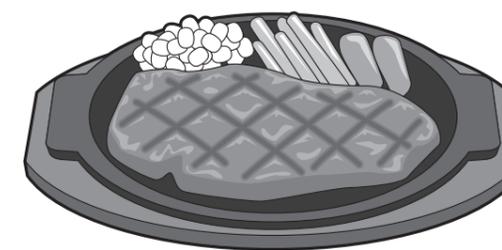
### 材料

- 鶏もも肉……………2枚(約400g~450g)
- 調味料A
  - ・料理酒……………大さじ1
  - ・しょうゆ……………大さじ2
  - ・しょうが汁……………小さじ1(おろししょうがでも可)
  - ・塩こしょう……………少々
- 片栗粉……………大さじ3
- 薄力粉……………大さじ3

### 作り方

- ①鶏もも肉を一口サイズに切ります。
- ②鶏もも肉と調味料Aをビニール袋等に入れ、よく揉み半日冷蔵庫で寝かせます。
- ③水分を切って片栗粉、薄力粉を混ぜたものを鶏もも肉に薄くまぶします。
- ④鶏もも肉にオイルスプレーを吹きかけます。また、片栗粉をまぶした後ビニール袋や小皿に入れた油でしっかり和えてもよいです。
- ⑤本機に入れて、👉【鶏の手羽】を選択します。
- ⑥タイマーの時間は、様子を見て調整してください。

## ステーキ



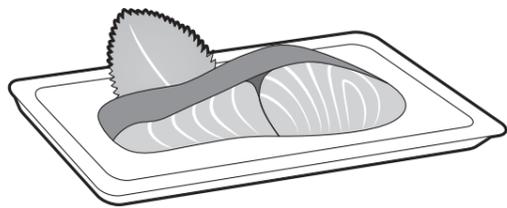
### 材料(2人前)

- ステーキ肉……………2枚(2cm厚さ)
- 油……………適量
- 塩こしょう……………少々

### 作り方

- ①キッチンペーパーなどで、ステーキ肉の水気を拭き取り塩こしょうで両面に味付け、30分以上常温に置いておきます。
- ②ステーキ肉に油をしっかりと両面に塗ります。
- ③本機に入れて、👉【ステーキ】を選択します。
- ④タイマーの時間は、様子を見て調整してください。

## 塩鮭



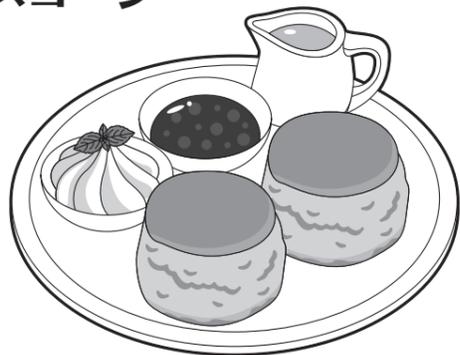
### 材料(3人前)

- 鮭の切り身3枚……………約370g
- 塩……………少々

### 作り方

- ①鮭の切り身に塩を振ります。
- ②鮭の余分な水分をキッチンペーパーで拭き取ります。
- ③本機に入れて、🐟【焼き魚】を選択します。
- ④タイマーの時間は、様子を見て調整してください。

## スコーン



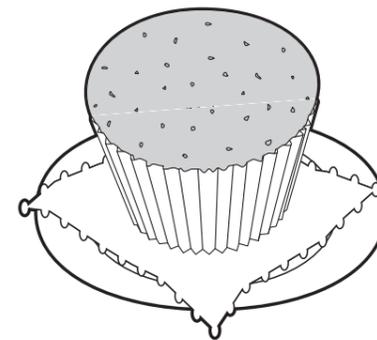
### 材料(直径5cmのもの10個分)

- 薄力粉……………170g
- 強力粉……………30g
- 砂糖……………30g
- 塩……………ひとつまみ
- ベーキングパウダー……………8g
- 無塩バター……………50g
- 牛乳……………100cc

### 作り方

- ①バターは冷蔵庫で冷やし、1cm角のサイコロ状にカットして準備しておきます。
- ②ボウルに薄力粉、強力粉、砂糖、塩、ベーキングパウダーを入れて混ぜます。
- ③バターを入れ、スクッパーまたはヘラで上からみじん切りにするようにして、バターの固形がほぼなくなるまで手早く切るように混ぜます。細くなったら両指先ですりあわせてパン粉状にします。
- ④冷たい牛乳を加えて切るように混ぜ、少しムラが残っている状態で多めの打ち粉をした台(まな板で可)に取り出します。手で素早く適当に広げて置く作業を、3~4回繰り返します。手でひとまとめにし、ラップで包んで1時間以上冷蔵庫で休ませます。
- ⑤厚さ2cm程度に伸ばし、型で抜きます。残った生地をまとめて折りたたみ、もう一度2cmの厚さにのばして抜きます。最後に余った生地は手で軽く丸めます。
- ⑥本機に入れて、🍞【バイク】を選択します。
- ⑦タイマーの時間は、様子を見て調整してください。

## カップケーキ



### 材料(約8個分)

- バター……………80g
- 砂糖……………80g
- 卵……………2個
- 薄力粉……………120g
- ベーキングパウダー……………3g
- バニラエッセンス(お好みで)……………少々

### 作り方

- ①ボウルに常温で溶かしたバター、砂糖を入れてよく混ぜます。
- ②溶いた卵を2~3回に分けて加えて都度よく混ぜ、さらにバニラオイルも加えて混ぜます。
- ③最後に振った薄力粉、ベーキングパウダーも加えて混ぜます。(泡だて器でも可)
- ④ミニマフィン型に1個あたり約45gを流し入れ、型を軽く叩いて生地を平らにします。
- ⑤本機に入れて、🍞【バイク】を選択します。
- ⑥タイマーの時間は、様子を見て調整してください。

## グラタン



### 材料(2人前)

- 鶏もも肉……………200g
- 玉ねぎ……………1/2個(100g)
- マッシュルーム……………50g
- マカロニ……………50g
- バター……………20g
- 薄力粉……………大さじ2
- 牛乳……………150cc
- 生クリーム……………50cc
- コンソメ顆粒……………小さじ2
- 塩こしょう……………少々
- ピザ用チーズ……………適量

### 作り方

- ①たっぷりの熱湯に塩適量を加え、マカロニを袋の表示通りに茹でます。
- ②マッシュルーム、玉ねぎは2~3mm幅に薄切りにします。
- ③鶏もも肉は一口大に切ります。
- ④フライパンを中火に熱し、バターを入れて溶かし、鶏もも肉を炒めます。
- ⑤鶏もも肉の色が変わってきたら薄切りのマッシュルーム、玉ねぎも加えて更に炒めます。
- ⑥全体に火が通ったらマカロニを加えて、塩こしょうで味を調えます。弱火にし、薄力粉を加えて粉っぽさが無くなるまで炒めます。
- ⑦生クリーム、牛乳を少しずつ加えながら混ぜます。
- ⑧グラタン皿か耐熱皿にソースを移し、上にチーズを振ります。
- ⑨本機に入れて、200℃で10~12分加熱に設定します。
- ⑩タイマーの時間は、様子を見て調整してください。

## お手入れ 電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う

電源プラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。(感電・やけど・火災の原因になります。)

### お願い

- ベンジン・シンナー・クレンザー・金属たわしなどは表面を傷つけますので使わないでください。
- お手入れ後、バスケット・中敷きトレイを確実にセットしてください。
- 本体に直接水をかけて洗わないでください。
- バスケットと中敷きトレイは、必ずご使用のたびにお手入れしてください。中敷きトレイは、バスケットから真上に引き出してください。

### 本体

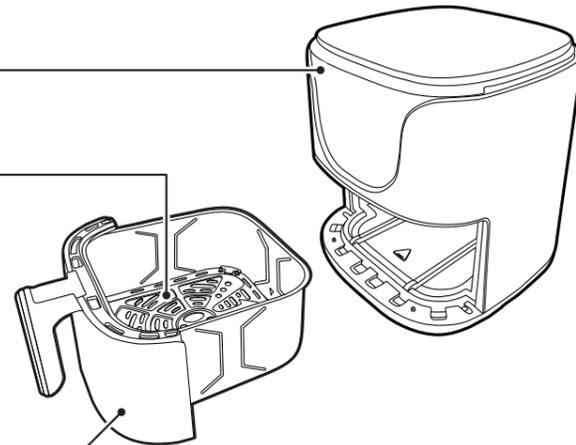
薄めた台所用洗剤(中性)をフキンに含ませてふき取る

### 中敷きトレイ

薄めた台所用洗剤(中性)を含ませたスポンジで洗い、充分乾かす  
※材料や調味料などがこびりついたり焦げ付いたりした場合、約40℃ぐらいのお湯に入れ、10分程度つけおきをして、薄めた台所用洗剤(中性)を含ませた柔らかいスポンジなどで汚れを落として下さい。

### バスケット

薄めた台所用洗剤(中性)を含ませたスポンジで洗い、充分乾かす  
※食器洗い乾燥機は使わないでください。変色の原因になります。



## 故障かなと思ったら

こんなときは故障ではありません。修理を依頼される前にご確認ください。

こんなときは	原因
電源ボタンが表示されない	電源プラグが抜けていませんか？
材料が十分に加熱されない	バスケットに入れる材料の量を減らしてください。バスケットに入れる材料の量が多すぎると、十分に加熱されないことがあります。 調理温度または調理時間を増やしてください。
材料が均一に加熱されない	材料が重なっていたり、くっついていたりすると調理途中でひっくり返す必要があります。→「シェイクお知らせ機能」について(8ページ参照)
調理時にランプがつかない	ランプが破損している場合は、すぐに使用を中止し、弊社サービスセンターにお問い合わせください。 ランプが切れた場合は弊社サービスセンターにて修理対応となります。
白い煙が出る	バスケットと中敷きトレイが正しくお手入れされ、油や材料のくすが付着していないことを確認してください。 ※脂分が多い食材から落ちた脂分が熱せられ、煙が出る場合がありますが、製品や仕上がりに影響することはありません。
黒い煙が出る	すぐに電源プラグを抜き、自己処理をせずメーカーにお問い合わせください。

## 仕様

電源	AC 100V 50/60Hz
消費電力	1200W
温度調節	80~200℃
タイマー	1~60分
容量	MAX 4.5L
電源コード	約1m
本体サイズ	幅27×奥行34×高さ32cm(突起物含む)
本体質量	約4.2kg

## 保証とアフターサービス

### 保証書

- 保証書は、本書に添付されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入内容をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

### 補修用性能部品の保有期間

- 本機の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年間です。
- 補修用性能部品とは、その商品の性能を維持するために必要な部品です。
- 消耗部品のご注文などについては販売店又は弊社にご相談ください。

### 部品について

- 修理のために取り外した部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
- 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

### 修理を依頼されるときは・・・・・・ 持込修理

「故障かなと思ったら」に従って調べていただき、なお異常があるときは、使用を中止し、お買い上げの販売店又は弊社にご連絡ください。

- 本機は国内専用です。国外での使用に対するサービスは対応できかねますので、ご了承ください。

### 保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店又は弊社で修理させていただきます。

なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

### 保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店又は弊社にご相談ください。

修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

### 補修料金の仕組み

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。	
技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

愛情点検	長年ご使用の機器の点検を	
	このような症状はありませんか	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ACコードが傷んでいる</li> <li>●煙が出る</li> <li>●変な臭いがする</li> <li>●その他の異常や故障がある</li> </ul>
		故障や事故防止のため、使用を中止し、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

※本機を廃棄される場合は、地方自治体の廃棄処理に関連する条例または規則に従ってください。