

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
 ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
 所在地、電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

お客様ご相談センター

0570-011874

ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00~17:00
 月曜日~金曜日(祝日、弊社休業日を除く)
 ●携帯電話・PHSでのお問い合わせ Tel (06)6356-2451
 ●ファクシミリでのお問い合わせ Fax (06)6356-6143
 製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

グリルなべ保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	EP-LA15		修理メモ
●お客様 お名前			
ご住所 〒			
●お買い上げ日 年 月 日	●販売店名・住所		
保証期間 お買い上げ日より 本体1年			

- 印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。
- ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
 - 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 (イ) 使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
 (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
 (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障および損傷。
 - 本書は日本国内においてのみ有効です。
 This warranty is valid only in Japan.
 - 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただきますので、ご了承ください。

●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保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対する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いてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2391

愛情点検

長年ご使用のグリルなべの点検を!



こ
あ
り
ま
せ
ん
症
状
は
か

- ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- ふたをして予熱し、30分経過してもパイロットランプが消えない
- その他の異常や故障がある

ご
使
用
中
止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。



家庭用

グリルなべ
型名 EP-LA15 型

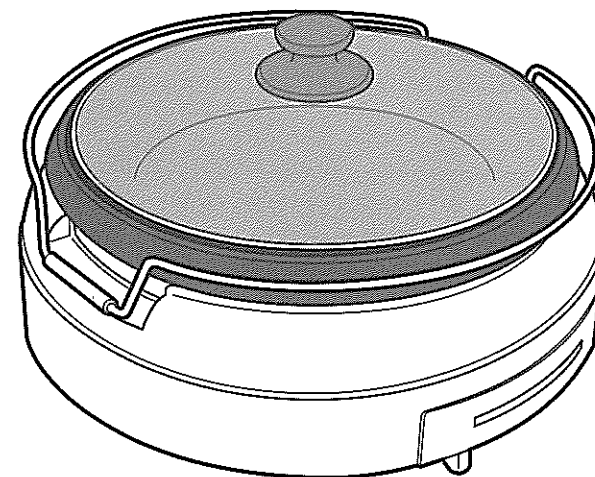
取扱説明書
お料理ノート

このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。この「取扱説明書・お料理ノート」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。

保証書つき

もくじ

- 安全上のご注意.....2
- お願い.....3
- 各部のなまえ.....4
- 仕様.....4
- 使い方.....5
 - 1.準備する.....5
 - 2.調理する.....6
- お料理ノート.....7
 - 寄せなべ/ちゃんこなべ/すき焼き.....7
 - ステーキ/ミニお好み焼/フレンチトースト/ミニホットケーキ.....8
 - 中華風がゆ/パエリア/カレーライス.....9
- お手入れ.....10
- 故障かなと思ったとき.....11
- アフターサービス.....11
- お客様ご相談窓口.....裏表紙
- 保証書.....裏表紙



安全上のご注意 必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

警告 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷^{※1}を負うことが、想定される内容を表示します。

注意 取り扱いを誤った場合、傷害^{※2}または物的損害^{※3}の発生が、想定される内容を表示します。

※1 重傷とは、失明、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・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

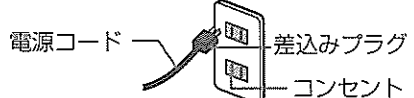
注意 △記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

禁止 ⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

指示 ●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

●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ところに必ず保存してください。

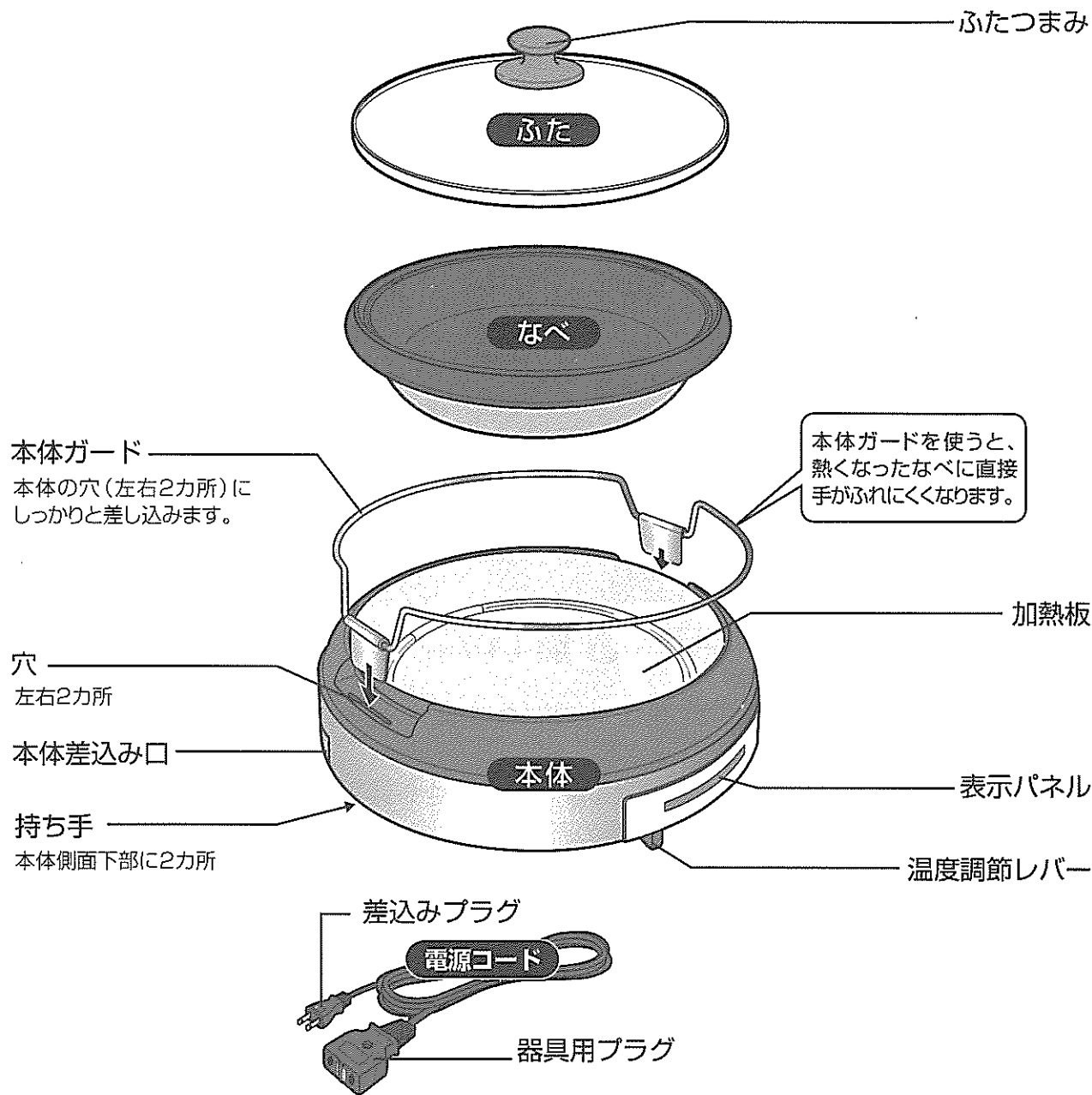
警告	
<p>分解禁止 改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。</p>	<p>禁止 交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。</p>
<p>水ぬれ禁止 水につけたり、水をかけたりしない ショート・感電の恐れがあります。</p>	<p>禁止 電源コードや差し込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因になります。</p> 
<p>ぬれ手禁止 ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししない 感電やけがをすることがあります。</p>	<p>禁止 電源コードを傷つけない 無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。</p>
<p>必ず実施 器具用プラグにピンなど金属片やごみを付着させない 感電・ショート火災の原因になります。</p>	<p>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・けがをすることがあります。</p>
<p>必ず実施 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ことがあります。</p>	<p>禁止 器具用プラグや差し込みプラグをなめさせない 特に乳幼児が誤ってなめないよう注意する 感電やけがの原因になります。</p>
<p>必ず実施 差し込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む 感電・ショート・発火の原因になります。</p>	
<p>禁止 あげもの料理はしない 火災の原因になります。</p>	

注意	
<p>接触禁止 使用中や使用後しばらくは高温部に触れない やけどの原因になります。</p>	<p>禁止 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない 火災の原因になります。</p>
<p>プラグを抜く 使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。</p>	<p>禁止 缶詰や瓶詰めなどを直接加熱しない 缶や瓶が破裂したり過熱してやけどやけがをすることがあります。</p>
<p>必ず実施 差し込みプラグを抜くときは、電源コードを持って引き抜く 感電やショートして発火することがあります。</p>	<p>禁止 壁や家具の近くで使わない 蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。</p>
<p>必ず実施 お手入れは冷えてから行う 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。</p>	<p>禁止 ●専用の器具用プラグ以外は使用しない ●器具用プラグは他の機器に転用しない 故障、発火の恐れがあります。</p>
	<p>禁止 調理以外の目的で使用しない</p>

お願い

- なべもの料理、焼きもの料理、蒸し焼き料理以外の用途には使用しない
- なべをはずして通電しない（火災の原因）
- 加熱板に汚れや異物がついたままにしない（こびりつきや腐食の原因）
- 取り扱いがていねいに行う（故障・破損の原因）
- なべの「チタンセラミックコート（フッ素樹脂加工）」を長持ちさせ、傷めないために次のことを必ず守ること
 - 金属ヘラは使用しない（なべに傷がつく原因）
 - ナイフやフォークなど鋭利な刃物でこすらない
 - 長時間の空焼きはしない
 - みがき粉やナイロンたわしまたは金属製のたわしなどは使用しない
 - なべの表面および裏面に汚れが残ったまま放置しない
酸（酢）や塩分（ソース・しょうゆ・塩）などは腐食の原因になります。また付着物により焼きむらが出て調理物の風味を損います。必ずきれいにお手入れしてください。
- ガラスふたは割れ防止のため次の点に注意する
 - 急激に冷やさない
 - 傷をつけない
 - 強い衝撃を与えない
- ガスコンロでの空焼き、焼きもの、炒めものはしない
（チタンセラミックコート（フッ素樹脂加工）のはがれや腐食、なべの変形や変色の原因）

各部のなまえ



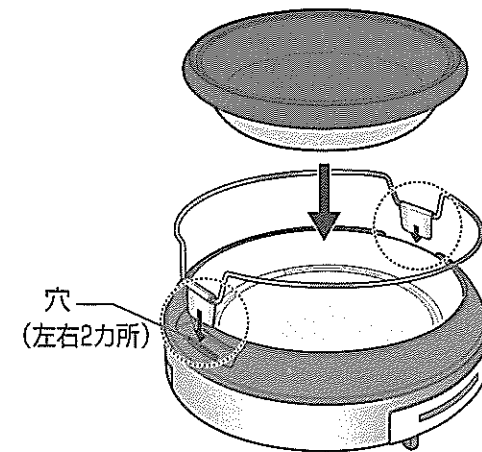
仕様

型名	EP-LA15
定格	交流100V 1000W 50/60Hz
電源コード	1.9m
外形寸法(約cm)	幅30×奥行30×高さ18
質量	約3.4kg
温度調節の範囲	保温～230℃

使い方 1.準備する

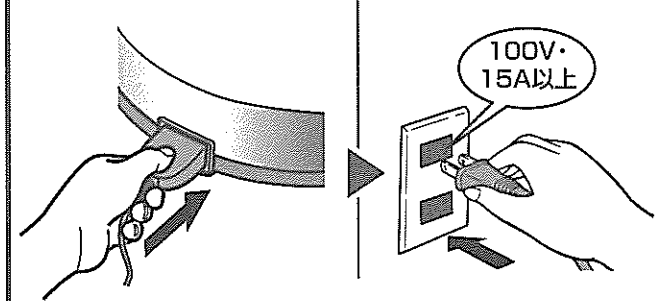
●お使いになる前になべ、ふたをきれいにふいてください。

①本体ガード、なべを本体にセットする



- なべが熱くなっているところへ本体ガードをセットしないでください。(やけどの恐れがあります。)
- なべと加熱板の間に、水分のないことを確認してください。(性能の悪化、故障の原因になります。)
- なべは傾かないようにセットしてください。
- 本体ガードは穴(左右2カ所)にしっかりと差し込んでください。

②温度調節レバーを「切」にし、プラグを接続する



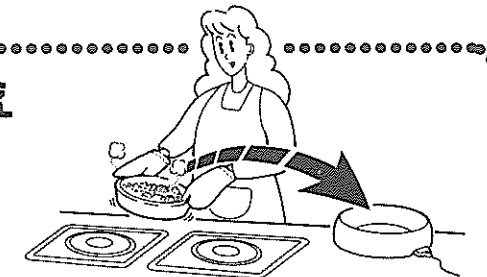
- 器具用プラグにゴミや金属片はついていないか確認してください。
- 差し込みプラグは根元まで確実に差し込んでください。

調理のポイント

なべものは、ガスコンロで下ごしらえ

なべは直接ガスコンロにかけられます。お急ぎのときや、なべもの下ごしらえに、たいへん便利です。

- ガスコンロの火力はなべの大きさに合わせて調節してください。
- なべもの以外(空焼き、焼きもの、炒めもの)には、ガスコンロは絶対に使わないでください。(なべの変形、チタンセラミックコート(フッ素樹脂加工)のはがれや腐食の原因になります。)
- なべが熱くなるので、直接素手で持たずに、ミトンなどを使ってください。(やけどの恐れがあります。)



ふたをすると…

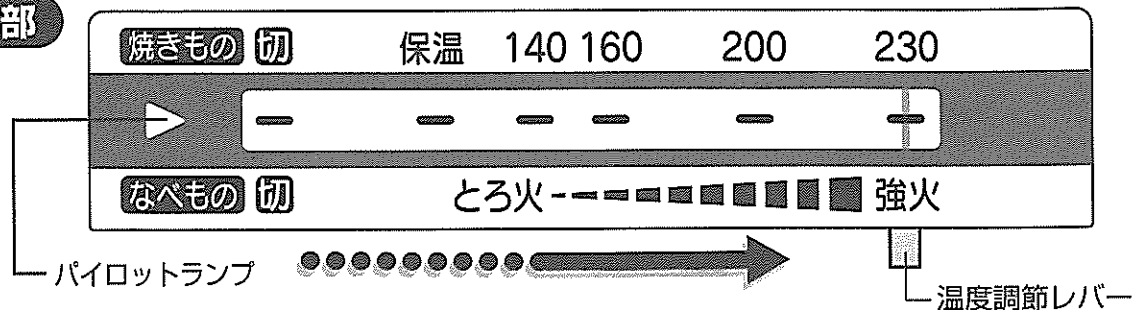
ふたをしないときよりもなべの表面温度が約20～30℃高くなります。

- 焼きもの料理の予熱時間が短くなります。
- 焼きもの料理や蒸し焼き料理(焼きぎょうざ・ハンバーグ・ステーキ・目玉焼きなど)のでき上がりが早くなり、ソフトに仕上がります。
- なべもの料理の湯(だし)が早く沸き上がります。

- ふたを取るときは十分ご注意ください。
- 蒸し焼き料理の場合、ふたとなべの間から蒸気が出ます。
 - ステーキを焼く場合、ふたとなべの間から油が飛ぶことがあります。

使い方 2.調理する

操作部



なべもの調理をする場合

- ①水または、だし汁（スープ）を入れ、ふたをする
- ②温度調節レバーを「強火」にする（パイロットランプ点灯）
- ③沸とうしたら材料を入れ、調理を始める

●材料、だし汁（スープ）を入れすぎると、ふきこぼれる恐れがありますのでご注意ください。

<なべもの料理の目やす>

目盛	メニュー	
とろ火	寄せなべ	ちゃんこなべ
↑	すき焼き	しゃぶしゃぶ
↓	湯どうぶ	おでん
強火		

焼きもの調理をする場合

- ①ふたをして温度調節レバーを料理にあった目盛に合わせ、予熱する（パイロットランプ点灯）
- ②パイロットランプが消えたら、調理を始める

予熱時間の目やす 約8分

<焼きもの料理の目やす>

目盛	メニュー
230	焼肉・焼そば・ステーキなど
200	お好み焼など
160	ホットケーキなど
140	クレープ・うす焼卵など
保温	料理の保温

●目盛は、ふたをしていないときのなべの表面温度の目やすです。

●使用中、キシミ音や小さな音（「カチッ」）がすることがありますが、本体の熱膨脹によるもので、故障ではありません。

使用後は…

- ①温度調節レバーを「切」にする
- ②差込みプラグを抜き、器具用プラグをはずす

- 電源コードは必ず、差込みプラグを持って抜いてください。
- 調理が終わったら必ず電源コードをはずしてください。
- お手入れは本体が冷めてから（使用後約40分）行ってください。

お料理ノート



このお料理ノートで使用している計量単位

- ・1カップ = 200mL
- ・大さじ1 = 15mL
- ・小さじ1 = 5mL

なべもの料理 ◇火力は煮え具合を見ながら調節（強火～とろ火）してください。

寄せなべ

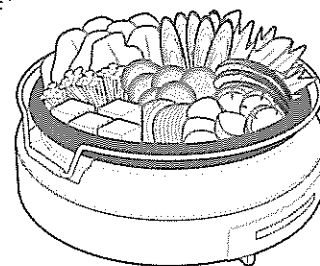
強火～とろ火

材料 (2人分)

- 鶏肉……………100g
- 白身魚……………1切
- ほたて貝……………2個
- もめんどうぶ……………1丁
- 白ねぎ……………1本
- にんじん……………1/2本
- 春菊……………1/2束
- 白菜……………1枚
- えのきだけ……………1/2袋
- 春雨……………1/4袋
- 水……………3 1/2カップ
- こんぶ(切り目を入れる)……………5cm角1枚
- 薬味
 - 大根おろし……………適宜
 - さらしねぎ……………適宜
 - 一味唐がらし……………適宜
- ポン酢
 - だし汁……………1/4カップ
 - しょうゆ……………1/4カップ
 - ゆず(またはすだち)の絞り汁……………1/4カップ

作り方

- ①鶏肉・白身魚は一口大に切ります。とうぶはやっこ切りにします。白ねぎは斜め切り、にんじんは薄い輪切り、春菊・白菜は4～5cmのざく切り、えのきだけは根元を切っておきます。春雨はもどします。
- ②なべに水とこんぶを入れてふたをして、目盛を強火に合わせます。
- ③沸とうする直前にこんぶを引き上げます。沸とうすれば順次、肉・魚介類・野菜・とうぶなどを加えて、煮ながら薬味とポン酢につけていただきます。



すき焼き

強火～とろ火

材料 (2人分)

- 牛ロース肉(薄切り)……………250g
- 焼きどうぶ……………1丁
- 糸こんにゃく……………150g
- 白菜……………4枚
- 春菊……………1/2束
- 白ねぎ……………1本
- 生しいたけ……………4枚
- えのきだけ……………1袋
- 卵……………2個
- <割りした>
 - だし汁……………大さじ2
 - しょうゆ……………1/3カップ
 - みりん……………1/3カップ
 - 酒……………大さじ2
 - 砂糖……………大さじ4

作り方

- ①割りしたの材料は混ぜ合わせておきます。
- ②焼きどうぶはやっこ切り、糸こんにゃくは下ゆでして適当な長さに切ります。しいたけは石づきを取り、えのきだけは根元を切ります。その他の材料は食べやすい大きさに切っておきます。
- ③なべに①を1/2カップ入れてふたをし、目盛を強火に合わせます。
- ④煮立てば牛肉・野菜・その他の材料を加えて、割りしたをつぎ足しながら煮ます。
- ⑤煮えたものから溶き卵につけていただきます。

お料理ノート つづき

焼きもの料理

ステーキ

230

材料 (2人分)

サーロイン(またはヒレ).....2枚
にんにく(薄切り).....2かけ
塩・こしょう.....少々
サラダ油.....適宜

◇デビルドサワークリーム(ねり合わせておく)

サワークリーム.....30g 粒がらし.....小さじ1/2
ねりがらし.....大さじ1/2 サラダ油.....小さじ1/4

◇つけ合わせ

にんじん・ブロッコリー(ゆでる).....適宜

つくり方

①なべにふたをして目盛を230に合わせます。パイロットランプが消えたら、サラダ油を薄くひき、にんにくを香りが出る位まで焼いて取り出します。焼く直前に塩・こしょうをした肉をのせ、適当な焦げ色がついたら裏返してふたをします。

②お好みに焼き上げて、あたためた皿にのせ、にんじん・ブロッコリーを添えます。肉の上にデビルドサワークリームと焼いたにんにくをのせます。

◇調理中にふたを取ると、油が飛び散ることがありますので、ご注意ください。

フレンチトースト

160

材料 (2人分)

フランスパン.....2.5cmの厚さ4枚
卵.....1個
①牛乳.....1/2カップ
砂糖.....大さじ1
バター.....大さじ1
はちみつ、またはジャム.....適宜

つくり方

①ボールに①を入れ、よく混ぜ合わせたところにフランスパンを入れて浸します。

②なべにふたをして目盛を160に合わせます。パイロットランプが消えたらバターを入れて①をならべ、少し焼き色がつく程度に両面を焼きます。

③はちみつ、またはジャムを添えます。

ミニお好み焼

200

材料 (8枚分)

豚薄切り肉(5cm幅に切る).....60g
薄力粉.....1カップ
だし汁.....1/2カップ
卵.....2個
酢.....小さじ1
①キャベツ(みじん切り).....200g
天かす.....大さじ2
紅しょうが(みじん切り).....大さじ1
青ねぎ(みじん切り).....適宜
しいも(すりおろし).....適宜

サラダ油.....適宜
お好み焼ソース.....適宜
かつお節.....適宜
青のり.....適宜

つくり方

①①はよく混ぜ合わせます。

②なべにふたをして目盛を200に合わせます。パイロットランプが消えたらサラダ油を薄くひき、①の1/2の分量をのせて、その上に豚肉をのせます。(一度に4枚焼けます。)

③片面に火が通ったら裏返して両面を焼きます。お好み焼ソースを塗り、かつお節・青のりをかけます。

ミニホットケーキ

160

材料 (6枚分)

薄力粉.....1カップ
ベーキングパウダー.....小さじ1/2
卵.....1個
牛乳.....70mL
①砂糖.....大さじ4
バター(溶かしておく).....大さじ2
バニラエッセンス.....少々
サラダ油.....適宜
はちみつ、またはメープルシロップ.....適宜
バター.....適宜

つくり方

①①は泡立て器でよく混ぜ合わせます。

②①に薄力粉とベーキングパウダーをふるいながら混ぜ、たねをつくります。

③なべにふたをして目盛を160に合わせます。パイロットランプが消えたらサラダ油を薄くひき、②の1/2の分量をなべに流して両面を焼きます。(一度に3枚焼けます。)

④はちみつ、またはメープルシロップとバターをのせます。

その他の料理

中華風がゆ

強火 → とろ火

材料 (2~3人分)

ご飯.....150g
①水.....500g
骨つき鶏肉(ぶつ切りにして湯通しする).....100g
しょうが(せん切り).....適宜
白ねぎ(せん切り).....適宜
くこの実(ぬるま湯でもどす).....適宜

つくり方

①なべに①を入れて、ご飯はよくほぐしておきます。
②なべにふたをして目盛を強火に合わせます。沸とうしたらアクを取り、ふたを少しずらしてとろ火で20~25分加熱します。(ふきこぼれやすいのでご注意ください。)
③しょうが・白ねぎ・くこの実を添えます。

パエリア

230 → 160 → 140

材料 (2人分)

米.....1 1/2カップ
①えび.....4尾
あさり.....8個
いか.....80g
ピーマン.....1個
②水.....2カップ
固形スープの素(砕いておく).....1/2個
サフラン.....約0.5g
塩.....小さじ1/4
③オリーブ油.....大さじ1
バター.....大さじ1/2

つくり方

①米は洗ってざるにあげておきます。えびは殻と背わたを取り、あさは砂出しをして洗います。いかとピーマンは一口大に切ります。

②なべにふたをして目盛を230に合わせます。パイロットランプが消えたら③を入れ、米が透き通るまで約3分間炒めます。

③②に①を入れて軽く炒め、次に②を入れて全体を混ぜ合わせてふたをします。

④沸とうしたら160で5分加熱します。次に140で20~25分加熱して全体を混ぜ合わせます。

カレーライス

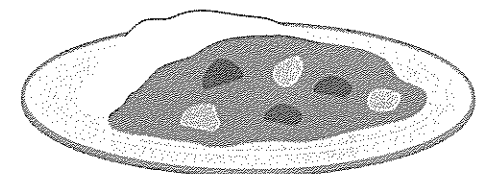
230 → 160 → 140

材料 (2人分)

牛バラ肉(薄切り).....160g
玉ねぎ.....中1/2個
①にんじん.....1/4本
じゃがいも.....中1/2個
市販カレールウ.....2人分(50g)
サラダ油.....大さじ1
②水.....2カップ
酒.....大さじ2
酢.....小さじ1
固形スープの素(砕いておく).....1/2個
ローレル.....1枚

つくり方

①牛肉は約5cm幅に切り、①は一口位に切ります。
②なべにふたをして目盛を230に合わせます。パイロットランプが消えたら、サラダ油と牛肉を入れて炒め、色がかわったら①を加えて十分に炒めます。
③②に②を入れ、ふたをして沸とうしたらアクを取ります。160にして約15分(材料が柔らかくなるまで)加熱したら、カレールウを加えてよく混ぜます。
④カレールウが溶けたら、再びふたをします。沸とうしたら140にして約15分加熱します。
◇焦げつかないように、途中で数回かき混ぜてください。



お手入れ

ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。こびりつきをそのまま放置しておくと、焼きついて取れにくくなります。

●お手入れは差込みプラグを抜き、製品が十分に冷めてから行ってください。

ふた なべ 本体ガード	<p>①台所用洗剤を含ませたスポンジなどで洗う ②水洗いした後、乾いたふきんでふく</p> <ul style="list-style-type: none"> ●なべ・ふたは、冷めてからお手入れをしてください。 ●こびりついた汚れは、ぬるま湯に少しつけてからスポンジで洗ってください。 ●ふたを洗う場合は洗剤が残らないよう、十分にすすぎ洗いをしてください。(洗剤のアルカリ成分が残るとふたがくもることがあります。) ●なべは洗った後、柔らかい布で水分を十分ふき取って通電し、加熱乾燥をした後で、表面に薄く食用油を塗ってください。 ●本体ガードを洗うときは、無理に引っ張ったり、曲げたりしないでください。(変形の原因)
加熱板	<p>熱い湯を含ませたふきんを固く絞り、汚れをふき取る</p> <ul style="list-style-type: none"> ●こびりついたときはサンドペーパー(400番程度)でみがいてください。 ●水をかけたり、丸洗いはしないでください。(故障の原因)
本体	柔らかい布を水にひたし、固く絞ってふく
電源コード (器具用プラグ・差込みプラグ)	乾いた柔らかい布でふく

●次のものは使用しないでください。

- 食器洗い乾燥機(変色の原因)
- 酸性洗剤、アルカリ性洗剤(さび・変色の原因)
- 台所用洗剤以外のもの、みがき粉、たわし(変形・変色・傷などの原因)

●お手入れした後は、乾いたふきんで水気をよくふき取ってください。

故障かなと思ったとき

修理を依頼される前に一度お調べください。

症状	原因
なべがあたたまらない (通電しない)	<ul style="list-style-type: none"> ●差込みプラグが抜けている→確認してください。 ●器具用プラグがきちんとセットされていない→確認してください。
調理物が焼けにくい	<ul style="list-style-type: none"> ●予熱が足りない →十分に予熱をしてから調理を始めてください。(約8分)
なべがなかなかあたたまらない	<ul style="list-style-type: none"> ●ふたをしていない →予熱時にふたをすると早くなべがあたたまります。(約8分)
沸とうするまでに時間がかかる または沸とうしない	<ul style="list-style-type: none"> ●ふたをしていない→ふたをすると早く沸とうします。 ●具材を一度にたくさん入れたため温度が下がった →具材は少しずつ足してください。 ●ガスコンロなどで沸とうさせてから調理をすると便利です。 ●加熱板が汚れているためなべに温度が伝わりにくくなっている →お手入れしてください。(P.10参照)
調理物がひどく焦げる	<ul style="list-style-type: none"> ●なべが汚れている→お手入れしてください。(P.10参照)

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされる時

＜保証期間中＞

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

＜保証期間を経過しているとき＞

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品^{*}の保有期間は、製造打ち切り後5年間

^{*}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です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

●お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対に行わないでください。