

保証書

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。この製品は持込修理対象製品ですので、郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様負担となります。

型名	EP-FA10 / EP-FS30		修理メモ
※お客様 お名前	電話番号		
ご住所	〒		
※お買い上げ日 年 月 日	※販売店名・住所・電話番号		
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ので、必ずご確認ください。

- ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤りや不当な修理・改造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、公害・塩害・虫害・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。
 - (ニ) 一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
 - (ヘ) 本書のご提示がない場合。
 - (ト) 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かえられた場合。
 - (チ) 消耗品などの交換。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

- 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く場合がございますので、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。したがって、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 電話(06)6356-2451

愛情点検

長年ご使用のグリルなべの点検を！



こんな症状はありませんか

- ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 火力調節レバーを「OFF」に合わせても、パイロットランプが消灯しない
- 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、故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

EP-FA/FS 型 ©B



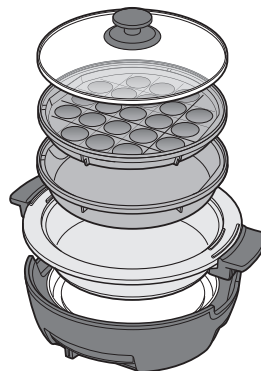
家庭用

グリルなべ あじまる®

型名 EP-FA10 型
EP-FS30 型

取扱説明書

保証書つき



※すき焼きなべ、たこ焼きプレートはEP-FS30型のみ

- 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す。ごぞいませ。
- 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、大切に保管してください。

「ZOJIRUSHIオーナーサービス」で 製品登録をお願いいたします。

ZOJIRUSHIオーナーサービスではご登録いただいたお客様に消耗部品の特別価格販売など様々な特典をご用意しています。

【ZOJIRUSHIオーナーサービスWEBサイト】

<https://www.zojirushi-support.jp/>



- 「ZOJIRUSHIオーナーサービス」の登録についてはパソコン・スマートフォン・タブレットといった機器が必要です。
- 本サービスは、日本国内に居住する個人のお客様に限り、日本国内でのみ利用可能です。

もくじ

お使いになるまえに

- 安全上のご注意2
- 各部のなまえ6

使い方

- 準備する8
- 調理する9
- レシピのご案内11
- 使用後は11

お手入れ

- お手入れ12

困ったときに

- 故障かなと思ったとき14
- 仕様14
- 部品の交換・購入について15
- アフターサービス15
- お客様ご相談窓口15
- 保証書裏表紙

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。

注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

禁止 してはいけない「禁止」内容です。

指示 実行しなければならない「指示」内容です。

警告

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。

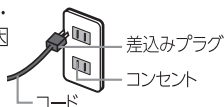
水に浸けたり、水をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。

ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししない
感電・けがの恐れがあります。

あげもの料理はしない
火災の原因になります。

コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。



交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

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、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

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・けがの恐れがあります。特になべ・プレートのふちでのやけどに注意してください。

**マグネット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・けがの恐れがあります。

マグネット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。

警告

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、発火の原因になります。

差し込みプラグは根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

異常・故障時には直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。

<異常・故障例>

- コード・差し込みプラグが異常に熱くなる
- コードに深い傷や変形がある
- コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- 焦げくさいにおいがする
- ビリビリと電気を感ずる

- 製品が十分に冷めた状態で、火力調節レバーを「OFF」以外の目盛に合わせてもパイロットランプが点灯しない
- 火力調節レバーを「OFF」に合わせてもパイロットランプが消灯しない など

このような場合はすぐに差し込みプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する

注意

使用中や使用後しばらくは高温部(ふたつまみ、とっ手、火力調節レバー以外)に触れない

やけどの恐れがあります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上、火の近く、燃えやすいものの近く、すべりやすい場所などでは使用しない

けが・火災の原因になります。

缶詰や瓶詰などを直接加熱しない
破裂したり赤熱して、やけど・けがの恐れがあります。

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。

**専用の電源コード以外は使用しない
電源コードは他の機器に転用しない**

故障・発火の原因になります。

調理以外の目的で使用しない

ふたを他の製品に使用しない
ガラスが割れる原因になります。

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・やけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

予熱・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

差し込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差し込みプラグを持って抜く

感電・ショート・発火の原因になります。

お手入れは冷めてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。(お手入れについては→P.12参照)

安全上のご注意 つづき **必ずお守りください**

なべ・プレートのフッ素被膜について(傷めないため、長持ちさせるために)

- 金属製のおたまやヘラなどを使用しない
- ヘラの先端やコーナー部で強くこすらない
- 金属製の串は使用せずに竹串を使用する
- ナイフやフォークなど鋭利な刃物でこすらない
- 土鍋風なべは次のような使い方をしない
(なべの変形・変色や調理物の色移りの原因にもなります。)
 - 空だきや焼きもの料理をしない
 - 調理物を押さえつけない
 - 水またはだし汁(スープ)が入っていない状態でガスコンロにかけない
(だし汁などの液体が入っているときはガスコンロにかけられます。)
- なべ・プレートは、ふたをして予熱したり、長時間の空だき・空焼きをしない
また、土鍋風なべ以外は直火にかけない
- ご使用ごとに必ずお手入れし、なべ・プレートに汚れが残ったまま放置しない
(→P.12)

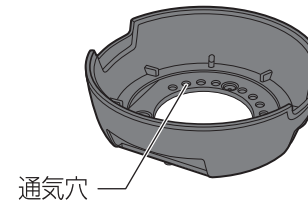
なべ・プレートの フッ素被膜は 使用により 消耗します。

- 色ムラができたりはがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響(害)はなく、調理をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべ・プレートが変形したときは購入できます。

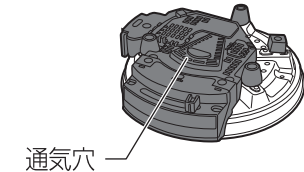
取り扱いやお手入れなどについて

- なべもの料理・焼きもの料理・蒸し焼き料理・弊社WEBサイト掲載のレシピ以外の用途に使用しない
- 他のなべ・プレートを転用しない
- 取り扱いはていねいに行う(故障・破損の原因)
- 直火(ガス台など)や電気ヒーター・IH調理器・IHクッキングヒーターなどの上に載せない(土鍋風なべのみ直火にかけられます)(火災・故障の原因)
- なべ・プレートをはずして通電しない(火災の原因)
- 新聞紙など、本体裏面(本体ガード、加熱板セット)の通気穴をふさぐようなものの上では使用しない
また、じゅうたん・座ぶとん・たたみ・ビニールシート・ガラステーブルなど熱に弱い敷物の上では使用しない(火災・設置面の焦げ・破損・本体ガードや加熱板セットの変形の原因)

本体ガード

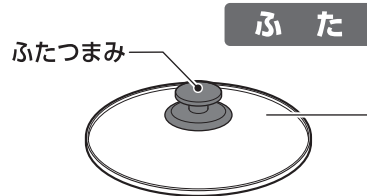


加熱板セット
(ヒーターセット)



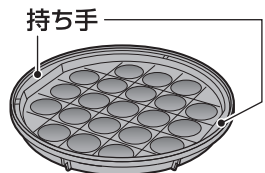
- 加熱板セットをぶつける、落とす、衝撃を与えるなど乱暴に扱わない
(故障・破損・けがの原因)

各部のなまえ



品名 強化ガラス製器具
 強化の種類 全面物理強化
 取扱い上の注意 **耐熱ガラスではありません**
 ●強い衝撃を与えない
 ●急激に熱したり冷やしたりしない
 ●傷がつくような取扱いは避ける
 ●破損した場合、破片が細片となって激しく飛散する特性があるので注意する
 ●直火に当てない

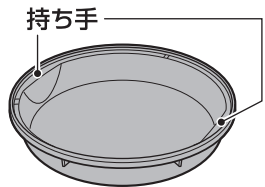
●調理中はふたやふたつまみが熱くなります。ふたを取るときは、ミトンなどを使ってください。



EP-FS30型のみ

たこ焼きプレート

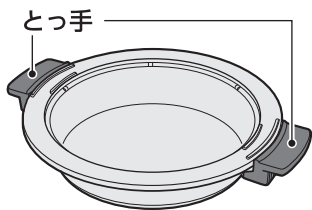
穴からあふれさせた材料をプレートの溝で区切るとたこ焼きが作りやすくなります。
 金属製の串は使用せずに竹串を使用してください。



EP-FS30型のみ

すき焼きなべ

すき焼きと焼きもの料理専用です。
 すき焼き以外のなべもの料理は土鍋風なべをご使用ください。



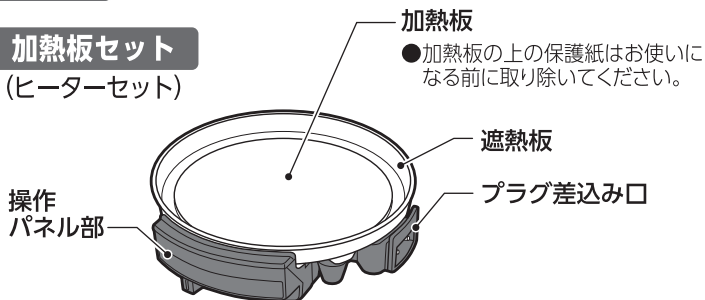
土鍋風なべ

直火OKで下ごしらえがスピーディーに。(→P.9)
 土鍋風で、だし色がわかりやすいので、味も調えやすくなります。

●なべ・プレートをぶつける、落とすなど乱暴に扱わないでください。

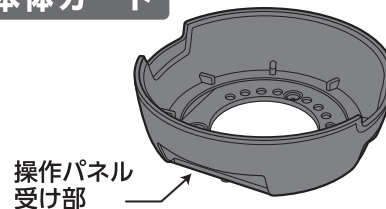
本体

加熱板セット (ヒーターセット)

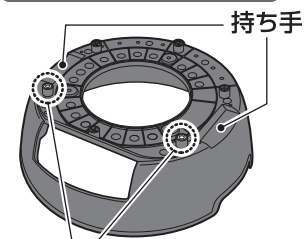


●加熱板の上の保護紙はお使いになる前に取り除いてください。

本体ガード

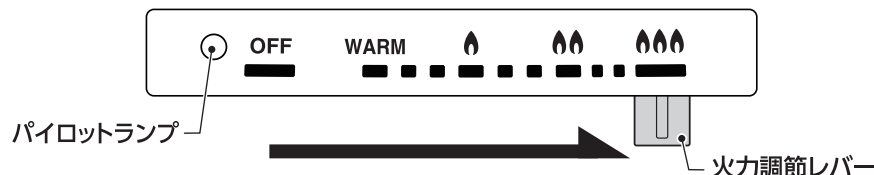


本体ガード(裏面)

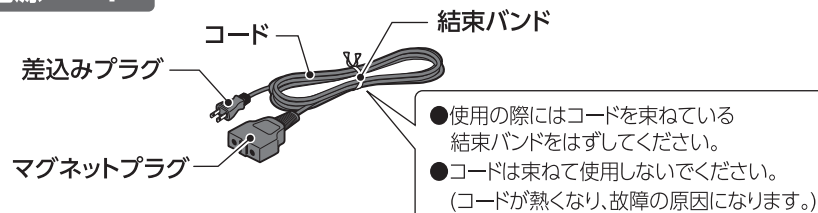


●アシゴムははずさないでください。

操作パネル部



電源コード

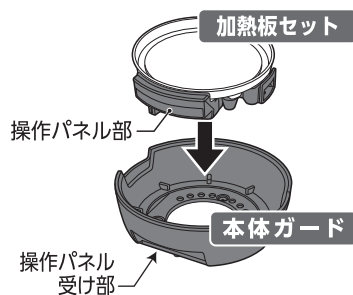


●使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。
 ●コードは束ねて使用しないでください。(コードが熱くなり、故障の原因になります。)

使い方 準備する

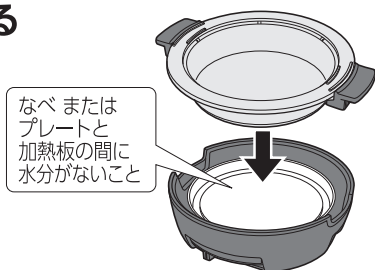
1 加熱板セットを本体ガードに取りつける

- 取りつけの順序は正しく確実に行ってください。
(火災・やけど・故障の原因)

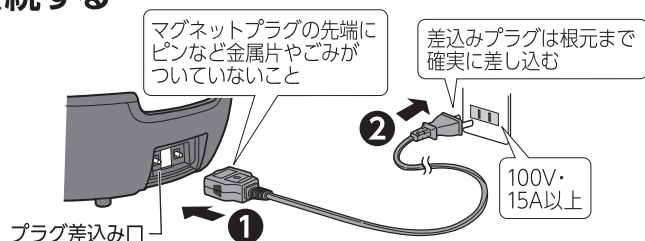


2 なべまたはプレートを本体に載せる

- なべ・プレートは傾かないように載せてください。
- 本体に載せた状態でなべ・プレートを動かさないでください。
(加熱板やなべ・プレートの底に傷がつく原因)
- 取りつけの順序は正しく確実に行ってください。
(火災・やけど・故障の原因)



3 火力調節レバーを「OFF」に合わせて、プラグを①、②の順に接続する



4 使用するなべまたはプレートに応じた手順で調理を始める (→P.9~10)

- 使用中、使用後に本体・なべ・プレート・ふたからきしみ音がすることがありますが故障ではありません。
- 予熱・調理中にパイロットランプがいたり消えたりしますが、温度調節をしているため故障ではありません。
- 初めて使用するときに煙やおいが出ることがありますが、異常ではありません。

使い方 調理する

土鍋風なべを使ってなべもの調理をする

- 土鍋風なべで空だきや焼きもの料理をしないでください。

1 水またはだし汁(スープ)を入れ、ふたをする

<なべもの料理の例>

寄せなべ
ちゃんこなべ
しゃぶしゃぶ
湯どうぶ
おでん

2 火力調節レバーを「」に合わせる (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

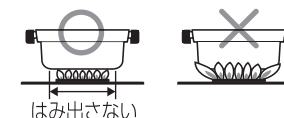
- 材料・水またはだし汁(スープ)を入れすぎるとふきこぼれる恐れがありますので、注意してください。
- 調理中は火力調節レバーで火力を調節してください。

お急ぎのときは、ガスコンロでの直火調理が便利です

土鍋風なべは直接ガスコンロにかけられます。
なべものの下ごしらえにも便利です。(IH調理器では使えません。)

お願い すき焼きなべ・たこ焼きプレートはガスコンロにかけないでください。

- 水またはだし汁(スープ)をなべに入れてから火にかけてください。
(フッ素被膜を傷めたり、なべの変形や変色の原因)
- ガスコンロの炎がなべの底面からはみ出さないように火力を調節してください。
(火力が強すぎると手や手が焦げたり、変形の原因になります。)
- とっ手が熱くなるので、ミトンなどを使ってください。(やけどの恐れ)
- センサーつきガスコンロでは、センサーが動き、調理できないことがあります。



ふたをすると…

- なべもの料理の水またはだし汁(スープ)が早く沸きます。
- 沸とう時、ふたがカタカタと揺れることがあります。その際はふたをとるか、火力の調節をしてください。
- ふたをしていないときよりもふきこぼれやすくなりますので、注意してください。

使い方 調理する つづき

すき焼きなべ・たこ焼きプレートを使って焼きもの調理をする

EP-FS30型のみ

1 火力調節レバーを料理に応じた目盛に合わせて予熱する




(パイロットランプ点灯)

- ふたをして予熱をしないでください。
(すき焼きなべ・たこ焼きプレートの温度が上がりすぎて、フッ素被膜を傷める原因になります。)

予熱時間の目安

すき焼きなべ：約5分
たこ焼きプレート：約7分

目盛と料理例

目盛	料理例
	焼肉・焼きそば・ステーキ・ すき焼き・お好み焼き・ たこ焼き など
	ぎょうざ など
	クレープ・ホットケーキ など
WARM	料理の保温

2 予熱時間終了後、調理を始める

- すき焼きなべはすき焼き以外のなべもの料理には使用しないでください。
- 調理中は、油が飛び散ることがありますので十分に注意してください。
- ぎょうざの蒸し水は湯を使ってください。
(すき焼きなべが変形し、故障の原因になります。)

調理中にふたをすると…

ふたをしないときよりもすき焼きなべ・たこ焼きプレートの表面温度が約20～30℃高くなり、焼きもの料理や蒸し焼き料理のできあがり早くになります。

ふたを開けるときはやけどに注意してください。

焼きもの料理の場合：ふたとすき焼きなべの間から油が飛び散ることがあります。

蒸し焼き料理の場合：ふたとすき焼きなべ・たこ焼きプレートの間から蒸気が出ます。

レシピのご案内

弊社WEBサイトでは、さまざまなレシピを掲載しています。
通信料金はお客様負担となります。予めご了承ください。

EP-FA10型用



<https://www.zojirushi.co.jp/recipe/list/search/?pr=grill-nabe&pn=ep-fa10>

EP-FS30型用

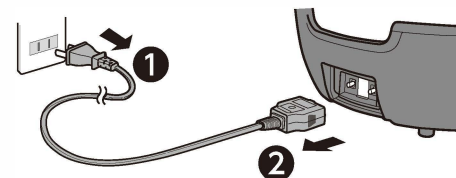


<https://www.zojirushi.co.jp/recipe/list/search/?pr=grill-nabe&pn=ep-fs30>

使い方 使用後は

1 火力調節レバーを「OFF」に合わせる

2 差込みプラグをコンセントから抜き、マグネットプラグをはずす



- 調理終了後は必ずプラグをはずしてください。
- 必ず、差込みプラグを持って抜いてください。
- 調理物が残ったまま放置しないでください。(なべ・プレートのフッ素被膜が腐食する原因)
- お手入れは製品が冷めてから行ってください。(使用後約40分が目安です。)

- 使用後しばらくは高温部(ふたつまみ・とっ手・火力調節レバー以外)に触れないでください。
(やけどの恐れ)
- 加熱板セットは操作パネル部・プラグ差込み口だけを持たないでください。
(故障・破損の原因)

お手入れ

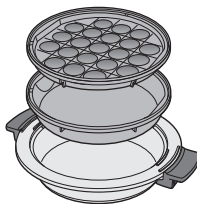
ご使用ごとに必ずお手入れをしてください。
汚れをそのまま放置しておくと、焼きついて取れにくくなります。

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。

- 次のものは使用しないでください。
 - 台所用中性洗剤以外の洗剤・シンナー・ベンジン・漂白剤など (変色・割れ・劣化・腐食の原因)
 - みがき粉・ナイロンたわし・ブラシ・金属製のもの・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面・研磨剤入り洗剤など (表面が傷つく原因)
- 化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。
(表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。(傷・変形・変色の原因)

土鍋風なべ・すき焼きなべ・たこ焼きプレート

- ① 薄めた台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗う
- ② 水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふき、十分に乾燥させる
 - すき焼きなべ・たこ焼きプレートは熱いまま水などに入れて急激に冷やさないでください。
(すき焼きなべ・たこ焼きプレートが変形し、故障の原因)
 - 乾燥させるために、空だき・空焼きをしないでください。
(フッ素被膜を傷める原因)



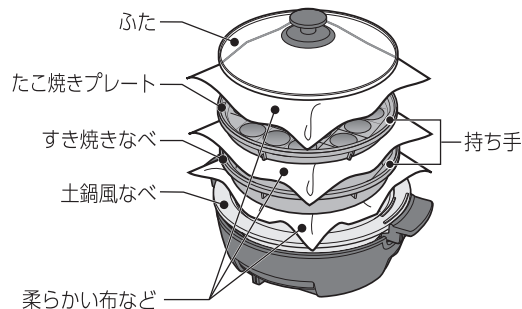
汚れのこびりつきがひどいとき、なべ・プレートが冷めているときは…

- ① なべ・プレートに湯を入れ(表面がかぶるくらい)通電し、沸とうしたら樹脂製のヘラなど、先端の柔らかいものでやさしくこする
- ② なべ・プレートを冷ましてから水を捨て、薄めた台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗う
- ③ 水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふき、十分に乾燥させる

EP-FS30型のみ 収納についてのお願い

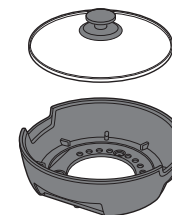
なべ・プレートを重ねて収納するときは、間に柔らかい布などをはさみ、右図の順に重ねてください。また、すき焼きなべとたこ焼きプレートの持ち手を合わせてください。(なべ・プレートの表面に傷がつくことがあります。)

持ち運びの際、なべ・プレートが落ちないように注意してください。



ふた・本体ガード

- ① 薄めた台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗う
- ② 水洗いしたあと、乾いた柔らかい布でふき、十分に乾燥させる
 - 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。)
 - 本体ガードは軽く振ってすきまの水を切ってください。



汚れがこびりついたときは…

ぬるま湯に少し浸けたあと、①②の手順でお手入れしてください。

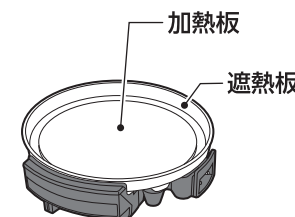
加熱板セット (加熱板・遮熱板)

加熱板

- ① ぬるま湯を含ませた柔らかい布を固く絞り、汚れをふき取る
- ② 乾いた柔らかい布でふく
 - 汚れが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。

遮熱板

- ① 台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取る
- ② 柔らかい布を水に浸し、固く絞ってふく
- ③ 乾いた柔らかい布でふく



加熱板セットは水洗い (丸洗い) しないでください。(内部に水が入り、感電・故障の原因)
また、金属製のたわしなどでお手入れしないでください。(さび・変形・変色の原因)
遮熱板の表面がさびたり変色したりすると遮熱効果が十分に発揮できなくなり、本体ガードの変形やテーブルなど本体設置面の温度が上がる原因になります。

電源コード (マグネットプラグ・差込みプラグ)

乾いた柔らかい布でふく




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。

こんなときは	お調べいただくこと	直し方
なべ・プレートがあたたまらない(通電しない)	プラグがはずれていませんか?	プラグを確実に差し込んでください。
調理物が焼けにくい	予熱時間が足りないのでは?	十分に予熱してから調理を始めてください。(→P.10)
調理物がひどく焦げる	なべ・プレートが汚れていませんか?	お手入れしてください。(→P.12)
沸とうするまでに時間がかかるまたは沸とうしない	加熱板が汚れていませんか?	ふたをすすると早く沸とうします。
	ふたをしていないのでは?	ふたをすすると早く沸とうします。
	材料を一度にたくさん入れたのでは?	材料は少しずつ足してください。
電源コードが熱くなる	なべもの場合は、ガスコンロで沸とうさせてから調理をすると便利です。	調理中は電源コードが熱くなることがありますが、異常ではありません。

仕様

型名	EP-FA10	EP-FS30
電源	交流100V 50/60Hz	
消費電力	1300W	
コードの長さ	2.5m	
外形寸法(約cm)	幅40×奥行32.5×高さ19	土鍋風なべ使用時 : 幅40×奥行32.5×高さ19 すき焼きなべ使用時 : 幅32×奥行32.5×高さ17 たこ焼きプレート使用時 : 幅32×奥行32.5×高さ17
質量	約4.3kg	約6.5kg
温度調節の範囲	WARM ~ 	

- 外形寸法は、なべ・プレートを取りつけた状態でふたをしたときの寸法です。
- この製品は、日本国内交流100V専用設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary.
After-sales service for this appliance is not available outside of Japan.
此产品只针对日本国内专用交流电压100V所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿用于其它地区。另亦无法对此提供售后维修服务。
此产品为针对日本国内专用交流电压100V所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿於其他地區使用。另亦無法對此提供售後維修服務。
본 제품은 일본 국내교류 100V 전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.

部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
- お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。(ホームページでのご購入は下記参照)

部品名	部品番号
ふ た	BG870801A-00
土鍋風なべ	BG870802A-00
すき焼きなべ	BG870008G-00
たこ焼きプレート	BG870009G-00
電源コード	BG440801A-00

アフターサービス

1.保証書の内容のご確認と保管のお願い

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、大切に保管してください。

2.保証期間は、お買い上げ日より1年間

3.修理を依頼されるとき

「故障かなと思ったとき」(P.14)をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。
《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。

■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。

お客様ご相談窓口

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。ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、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  0120-345135

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)
●一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけません
でのお問い合わせ……………TEL (06) 6356-2451 (有料)
●FAXでのお問い合わせ……………FAX (06) 6356-6143 (有料)
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。
〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

ホームページのご案内

象印マホービン お客様サポート
<https://www.zojirushi.co.jp/toiawase/>



お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号」などの個人情報は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために、弊社グループ会社および協力会社との間で共同利用させていただく場合がございますのでご了承ください。