



## 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付けください。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-PK20		修理メモ
●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付けできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申し付けください。
- 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。
  - (ニ) 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車輛・船舶へのとう載）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かえられた場合。
  - (ト) 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。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) 6356-2451

## グリルなべ

型名 EP-PK20 型

取扱説明書・お料理ノート

### 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……………4
- 仕様……………4

#### 使い方

- 準備する……………5
- 調理する……………6

#### お料理ノート

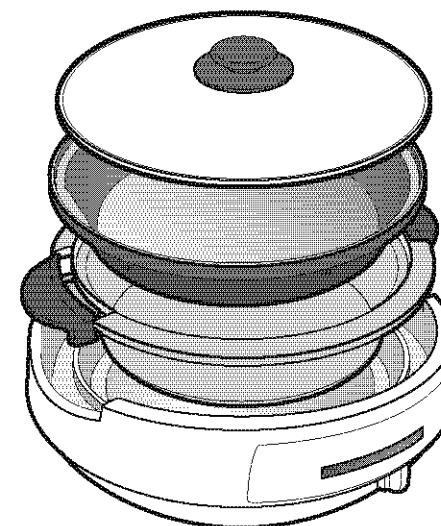
- 土鍋風なべを使って……………8
- すき焼きなべを使って……………9

#### お手入れ

- お手入れ……………10

#### 困ったときに

- 部品・消耗品……………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……………11
- 保証書……………裏表紙



- 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。
- 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。

保証書つき

### 愛情点検

### 長年ご使用のグリルなべの点検を!



ご  
あ  
ん  
り  
な  
ま  
せ  
ん  
は  
か

- ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 温度調節レバーを「切」に合せ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。

# 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。

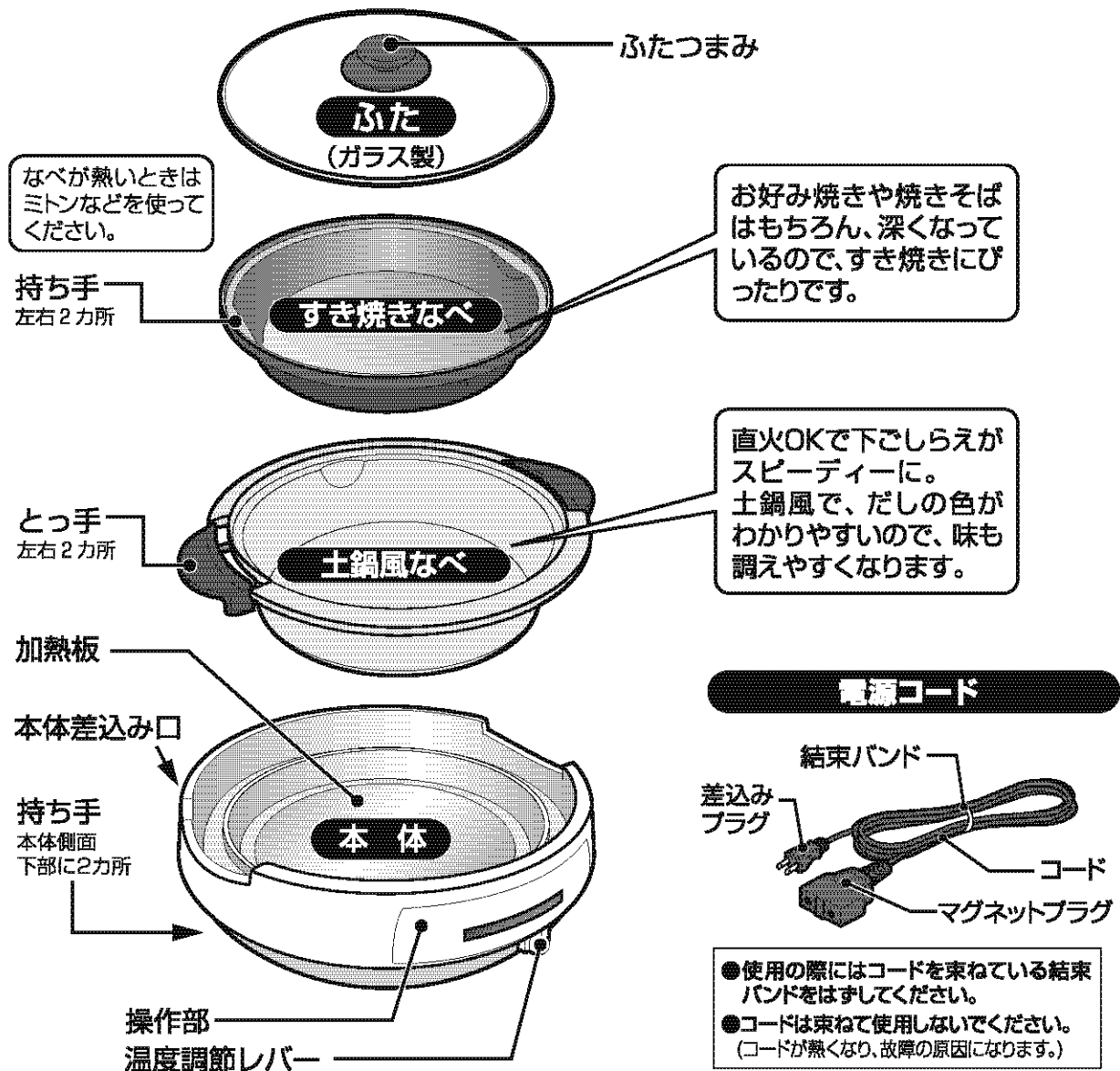
警告	
<b>分解禁止</b> 改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。	<b>禁止</b> 子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない やけど・感電・けがの恐れがあります。
<b>水ぬれ禁止</b> 水につけたり、水をかけたりしない ショート・感電の恐れがあります。	<b>禁止</b> マグネットプラグや差し込みプラグをなめさせない 特に乳幼児が誤ってなめないよう注意する 感電・けがの恐れがあります。
<b>ぬれ手禁止</b> ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししない 感電・けがの恐れがあります。	<b>必ず実施</b> 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い ・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じる ・温度調節レバーを「切」に合わせてもパイロットランプが消えない 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
<b>禁止</b> あげもの料理はしない 火災の原因になります。	<b>必ず実施</b> 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。
<b>禁止</b> 交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。	<b>必ず実施</b> 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の原因になります。
<b>禁止</b> 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。 	<b>必ず実施</b> 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。
<b>禁止</b> 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、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。	

- 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。
- お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

注意	
<b>接触禁止</b> 使用中や使用後しばらくは高温部に触れない やけどの恐れがあります。	<b>禁止</b> 調理以外の目的で使用しない
<b>禁止</b> 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。	<b>プラグを抜く</b> 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。
<b>禁止</b> 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・けがの恐れがあります。	<b>必ず実施</b> 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
<b>禁止</b> 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。	<b>必ず実施</b> 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引き抜く 感電・ショート・発火の原因になります。
<b>禁止</b> ●専用のマグネットプラグ以外は使用しない ●マグネットプラグは他の機器に転用しない 故障・発火の原因になります。	<b>必ず実施</b> 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	
■土鍋風なべを使用して焼きもの料理をしない	
■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)	
■なべのフッ素被膜を長持ちさせ、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(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	
●すき焼きなべを直火にかけない	
●ふたをした状態の空焼きや、長時間の空焼きはしない	
●研磨剤入り洗剤・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調理物や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ムラができて調理物の風味を損ないます。必ずきれいにお手入れしてください。	
●台所用中性洗剤以外のもの(塩素系などのアルカリ洗剤・酸性洗剤など)は使用しない(腐食の原因)	
■ふた(ガラス製)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 ●直火に当てない	
■ガスコンロでの空焼き・焼きもの・炒めものはしない(フッ素被膜のはがれや腐食、なべの変形や変色の原因)	

# 各部のなまえ



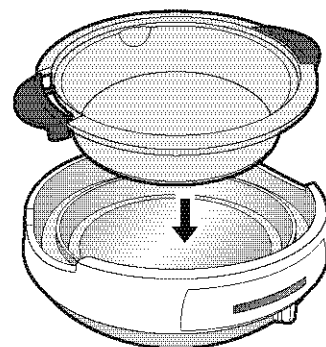
# 仕様

型名	EP-PK20
電源	交流100V 50/60Hz
消費電力	1300W
コードの長さ	1.9m
外形寸法(約cm)	土鍋風なべ使用時(ふたあり)：幅38.5×奥行35×高さ19.5 すき焼きなべ使用時(ふたあり)：幅35×奥行35×高さ17.5
質量	約4.8kg
温度調節の範囲	保温～230℃(すき焼きなべ使用時)

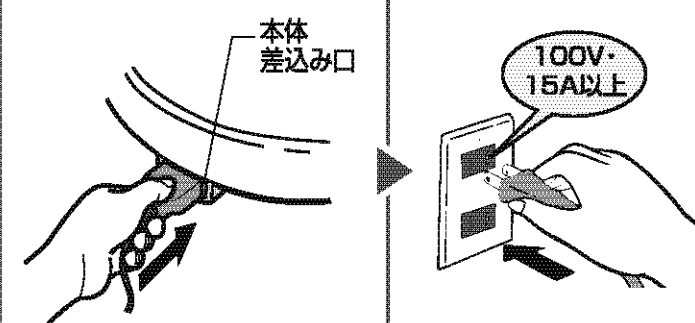
●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。  
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

# 使い方 準備する

## ①なべを本体にのせる



## ②電源コードを接続する

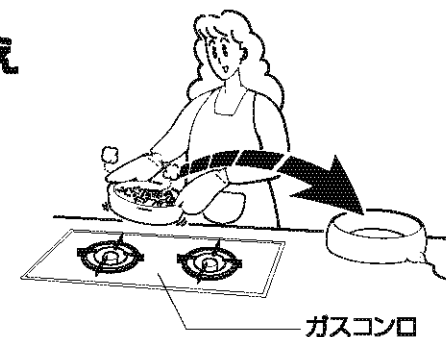


- なべは傾かないようにのせてください。
- なべと加熱板の間に、水分がないことを確認してください。(性能の悪化や故障の原因になります。)
- マグネットプラグにごみや金属片がついていないか確認してください。
- 差込みプラグは根元まで確実に差し込んでください。

## 調理のポイント

### なべものは、ガスコンロで下ごしらえ

土鍋風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便利です。(IH調理器では使えません。)



### お願い すき焼きなべはガスコンロにかけないでください。

- ガスコンロの火力は、土鍋風なべの大きさに合わせて調節してください。(火力が強すぎると変形の原因になります。)
- 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。(フッ素被膜のはがれや腐食、なべの変形や変色の原因になります。)
- 土鍋風なべが熱くなるので、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...

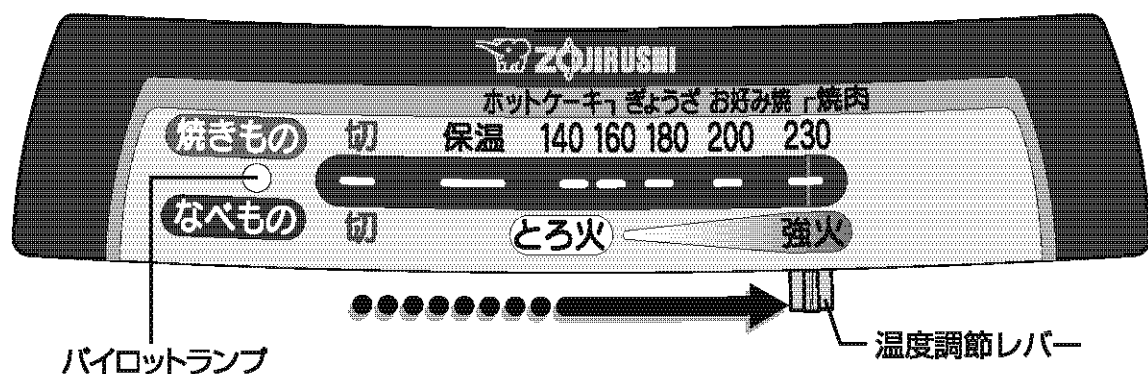
ふたをしないときよりもなべの表面温度が20～30℃高くなります。

- 焼きもの料理や蒸し焼き料理(ステーキなど)のでき上がりが早くなり、ソフトに仕上がります。
- なべもの料理のだし汁(スープ)が早くわきます。

ふたを開け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び散ることがあります。

## 操作部



## すき焼きなべを使って

### 焼きものの調理をする場合

①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)

●ふたをして予熱をしないでください。

②予熱時間終了後、調理を始める

予熱時間の目安 約6分

### <焼きものの料理の目安>

目盛	メニュー
230	焼肉・焼きそば・ステーキ・すき焼き など
200	お好み焼き など
180	焼きぎょうざ など
160	ホットケーキ など
140	クレープ・うす焼き卵 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安です。

- 焼きぎょうざの蒸し水は湯を使ってください。
- 保温をするときは、温度調節レバーを「保温」に合わせてください。
- 使用中、キシミ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ついたり、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は、煙やにおいが出ることがありますが異常ではありません。

## 土鍋風なべを使って

### なべものの調理をする場合

- 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

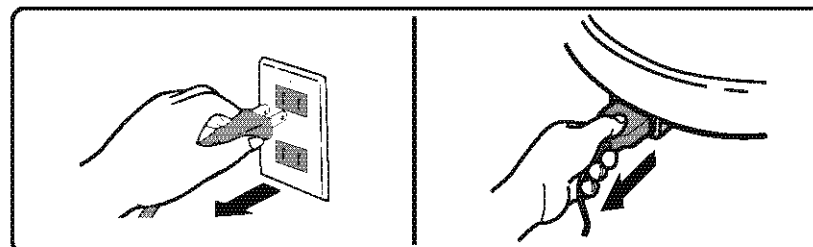
- 焼きものの料理はしないでください。
- 材料・だし汁(スープ)を入れすぎるとふきこぼれる恐れがありますのでご注意ください。

### <なべものの料理の目安>

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

## 使用後は...

- ①温度調節レバーを「切」にする(パイロットランプ消灯)
- ②差し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



- 電源コードは必ず、差し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。
- 調理物が残ったまま放置しないでください。  
(なべのフッ素被膜が腐食する原因になります。)
- 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。

## 土鍋風なべを使って

### 寄せなべ

強火 ~ とろ火



#### 材料 (4人分)

カニ……………小4匹	水……………10カップ
ほたて貝……………8個	昆布(切り目を入れる)……………10cm角1枚
白身魚……………2切れ	薬味
鶏肉……………200g	大根おろし……………適宜
木綿豆腐……………2丁	さらしねぎ……………適宜
白ねぎ……………4本	一味唐がらし……………適宜
にんじん……………1本	ポン酢
春菊……………1束	だし汁……………1/2カップ
えのきだけ……………1袋	しょうゆ……………1/2カップ
こんにゃく……………1枚	ゆず(またはすだち)の絞り汁……………1/2カップ
春雨……………1/2袋	
焼きふ……………8個	
ぎんなん(缶詰)……………8個	

#### 作り方

- ①白身魚は一口大に切り、鶏肉はぶつ切りにします。豆腐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、春菊は4~5cmのざく切り、えのきだけは根元を切っておきます。こんにゃくは薄切りにして熱湯に通します。春雨・焼きふはもどします。
  - ②なべに水と昆布を入れてふたをして、温度調節レバーを強火に合わせます。
  - ③沸とうする直前に昆布を引き上げ、カニを入れてしばらく煮ます。順次、魚介類・肉・野菜・豆腐などを加えて、煮ながら薬味とポン酢につけていただきます。
- ◇火力は煮え具合を見ながら調節(強火~とろ火)します。

### ちゃんこなべ

強火 ~ とろ火



#### 材料 (4人分)

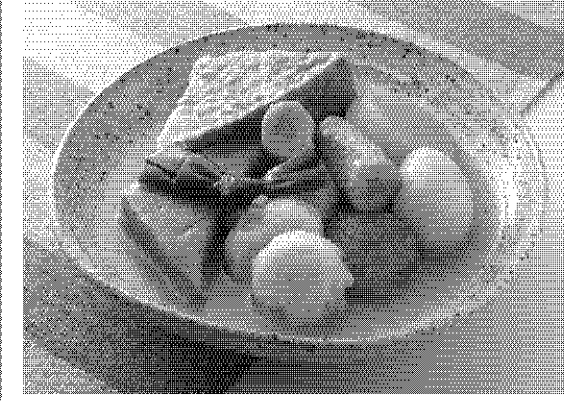
豚ロース肉(薄切り)……………300g	生しいたけ……………4枚
鶏ひき肉……………300g	糸こんにゃく……………1袋
しょうが(みじん切り)……………1かけ	油あげ……………2枚
ねぎ(みじん切り)……………10cm	もち……………4個
酒……………大さじ2	もやし……………1袋
片栗粉……………大さじ1	水……………10カップ
みそ……………大さじ2/3	昆布……………10cm角1枚
塩……………小さじ1/2	鶏ガラスープの素……………大さじ3
にんじん……………1/2本	酒……………大さじ2
白ねぎ……………2本	しょうゆ……………大さじ2
白菜……………5枚	塩……………少々
水菜または春菊……………1束	

#### 作り方

- ①鶏ひき肉は④とよくねり合わせておきます。にんじんは皮をむいてせん切りにし、白ねぎは幅2cmの斜め切り、白菜・水菜は長さ7~8cmに切ります。生しいたけは石づきを取り、糸こんにゃくは下ゆでして適当な長さに切ります。油あげは熱湯をかけて油抜きし、袋状にして中にもちを入れ楊枝で口を閉じます。
  - ②なべに水と昆布を入れてふたをして、温度調節レバーを強火に合わせます。沸とうする直前に昆布を引き上げ、鶏ガラスープの素を入れてアクを取ります。
  - ③クツクツ煮立っている中にスプーンで一口大の団子にした鶏ひき肉を落とします。味を見ながら酒・しょうゆ・塩を加え、豚肉・野菜などを入れていきます。
- ◇火力は煮え具合を見ながら調節(強火~とろ火)します。

### おでん

強火 ~ とろ火



#### 材料 (4人分)

大根……………1/2本	こんにゃく……………1/2枚
さつまあげ……………2枚	ごぼう天……………4本
厚あげ……………2枚	ゆで卵……………4個
すじ肉(だし用)……………200g	昆布……………長さ15cm1枚
水……………3カップ	しょうゆ……………1/3カップ
みりん……………1/3カップ	

#### 作り方

- ①大根は輪切り、こんにゃくは4つ切りにして下ゆでします。さつまあげ・ごぼう天・厚あげは熱湯をかけて油抜きし、ゆで卵は殻をむきます。
  - ②昆布は水に通して、細く切り結びます。
  - ③なべにすべての材料を入れてふたをして、温度調節レバーを強火に合わせます。沸とうすればアクを取り、とろ火に合わせます。
  - ④約2時間でできあがりです。
- ◇おでんだねは、お好みでいろいろお楽しみください。ただし、材料を全部入れた状態で8分目位までの分量にしてください。それ以上入れるとふきこぼれる場合がありますので注意してください。

## すき焼きなべを使って

### すき焼き

関東風

材料 (4人分)

230 ~ 保温

牛ロース肉……………500g (薄切り)	白菜……………1/4個	
焼き豆腐……………2丁	卵……………4個	
糸こんにゃく……………300g	割り下	
白ねぎ……………2本		しょうゆ……………2/3カップ
生しいたけ……………8枚		みりん……………2/3カップ
えのきだけ……………1袋		酒……………1/3カップ
春菊……………1束	だし汁……………1/3カップ	
	砂糖……………大さじ8~10	

#### 作り方

- ①肉は大きければ半分の長さに切ります。焼き豆腐はやっこ切り、糸こんにゃくは熱湯に通して適当な長さに切ります。白ねぎは斜め切りにし、生しいたけは石づきをとります。えのきだけは根元を切っておきます。春菊・白菜は4~5cmのざく切りにします。
  - ②なべに割り下を1/3カップ入れて、温度調節レバーを230に合わせます。沸とうすれば牛肉を入れて、砂糖で味を調え、野菜、その他の材料を加えて煮ます。水気が足りなければ割り下を加えます。
  - ③煮えたものからお好みで溶き卵をつけていただきます。材料と割り下をつぎたしながらいいただきます。
- ◇火力は煮え具合を見ながら、調節(強火~とろ火)します。

### 関西風

材料 (4人分)

230 ~ 保温

牛ロース肉……………500g (薄切り)	春菊……………1束	
牛脂……………少々	白菜……………1/4個	
焼き豆腐……………1袋	玉ねぎ……………1個	
糸こんにゃく……………300g	卵……………4個	
白ねぎ……………2本	調味料	
生しいたけ……………8枚		しょうゆ……………適宜
		みりん……………適宜
	砂糖……………適宜	

#### 作り方

- ①関東風①と同様に材料を切ります。玉ねぎはざく切りにします。
  - ②温度調節レバーを230に合わせます。なべが熱くなったら、牛脂を塗って溶かし、牛肉を軽く炒めたあと、野菜を加えて更に炒めます。
  - ③しょうゆ・みりん・砂糖で味を調え、その他の材料を加えて煮ます。煮えたものから溶き卵をつけていただきます。材料と調味料をつぎたしながらいいただきます。
- ◇火力は煮え具合を見ながら、調節(強火~とろ火)します。

# 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。

お願い

- 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。
  - ・食器洗い乾燥機・食器乾燥器(変色の原因)
  - ・研磨剤入り洗剤・みがき粉・ナイロンまたは金属製のたわしなど(変形・変色・傷などの原因)
  - ・台所用中性洗剤以外のもの(塩素系などのアルカリ洗剤・酸性洗剤など)(腐食の原因)
- お手入れした後は、乾いた柔らかい布で水気をよくふき取ってください。

ふた 土鍋風なべ すき焼きなべ	①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く ●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。 ●スポンジの柔らかい面を使ってください。 ●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。) ●なべは洗ったあと、乾いた柔らかい布で水気をよくふき取ってから通電し、加熱乾燥をしてください。
加熱板	ぬるま湯を含ませた布を固く絞り、汚れをふき取る ●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。 ●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 (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

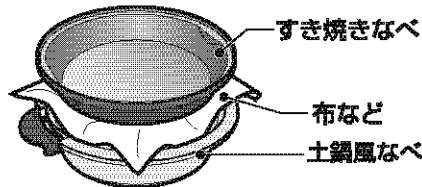
## なべのフッ素被膜を長持ちさせ、傷めないために次のことを必ずお守りください。

- 金属ヘラ・ナイフ・フォークなどの鋭利な刃物でこすらないでください。
- 研磨剤入り洗剤・みがき粉・たわし・スポンジの固い面・金属製のものを使用しないでください。
- 台所用中性洗剤以外のもの(塩素系などのアルカリ洗剤・酸性洗剤など)は使用しないでください。
- なべの表面および裏面に調理物や汚れが残ったまま、放置しないでください。  
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ムラができて調理物の風味を損ないます。必ずきれいにしてお手入れしてください。

**お知らせ** フッ素被膜は使用により消耗します。  
●色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障や、人体への影響(害)はありません。

## 収納についてお願い

なべを重ねて収納するときは、なべの間に布などの柔らかいものをはさんでください。  
(なべに傷がつくことがあります。)



# 部品・消耗品

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有償)してください。
- お買い求めの際には製品の型名をご確認のうえ、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P.11参照)

部品名	部品番号
ふた	BG311001R-00
土鍋風なべ	BG311810G-00
すき焼きなべ	BG311006G-00

# 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
なべがあたたまらない (通電しない)	●差込みプラグが抜けている →根元まで確実に差し込んでください。 ●マグネットプラグがきちりとセットされていない →確実に取りつけてください。
調理物が焼けにくい	●予熱が足りない →十分に予熱をしてから(約6分)調理を始めてください。(→P.7)
沸とうするまでに時間がかかる または沸とうしない	●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。 ●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)
調理物がひどく焦げる	●なべが汚れている →お手入れしてください。(→P.10)

# 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<sup>\*</sup>の保有期間は、製造打ち切り後5年間

<sup>\*</sup>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。

# 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。

ホームページのご案内  
部品・消耗品のご購入専用ページ  
<http://www.zojirushi-de-shopping.com/>

## 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・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)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。