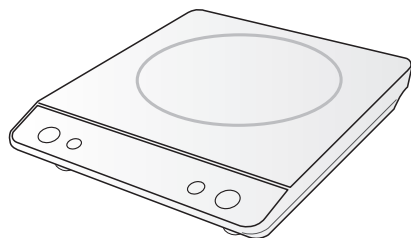


- 業務用として使用しないでください。
- 他の用途でのご使用はしないでください。  
思わぬ事故の原因になります。

家庭用

# IHクッキングヒーター EER-S100



## もくじ

- 安全上のご注意…………… ①～③
- 使用上のご注意…………… ④
- 各部の名称…………… ⑤
- 使えるなべ・使えないなべ…………… ⑥
- 使いかた…………… ⑦～⑪
- お手入れ…………… ⑫
- 仕様…………… ⑫
- 故障かな?と思ったら…………… ⑬
- アフターサービスについて…………… ⑭
- 保証書…………… 裏表紙

この商品は、海外ではご使用になれません。  
FOR USE IN JAPAN ONLY

- ・このたびは、弊社IHクッキングヒーター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。
- ・ご使用前に、この取扱説明書を必ずよくお読みになり正しく安全にお使いください。
- ・お読みになった後は、大切に保管してください。

最新情報はオリジナルブランドページ

**YAMAZEN BOOK** を  
チェック!



随時情報を更新中!

# 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、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。



## 警告

誤った取り扱いをしたときに死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの



## 注意

誤った取り扱いをしたときに傷害または物的損害に結びつくもの

### 図記号の説明



禁止

禁止 (してはいけないこと) を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



指示

指示する行為の強制 (必ずすること) を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



注意

注意を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。

## 警告



分解禁止

### 分解・修理・改造をしない

火災・感電の原因になります。修理はお買い上げの販売店にご相談ください。



水濡れ禁止

### 本体を水につけたり、水をかけたりしない

感電・ショートの原因になります。

## 電源プラグ・コードは正しく扱う



禁止

### 電源コードや電源プラグが傷んだり、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。



禁止

### 電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



濡れ手禁止

### 濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電・けがの原因になります。



ホコリをとる

### 電源プラグの刃にホコリが付いているときは、乾いた布でふき取る

火災の原因になります。



交流100V  
15A以上

### 交流100V・定格15A以上のコンセントを単独で使用する

他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。



根元まで差し込む

### 電源プラグは根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発火の原因になります。



プラグを抜く

### 使用時以外やお手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く

感電・けがをすることがあります。ただし、使用後にファンが回っている間は、冷却のため電源プラグを抜かないでください。



### 電源プラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず電源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。

## 電源プラグ・コードは正しく扱う



マグネットプラグに金属やごみを  
付着させない

禁止

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。



マグネットプラグをなめさせない

禁止

乳幼児が誤ってなめないようにしてください。  
感電・けがの原因になります。



専用の電源コード以外は使用しない  
専用コードを他の機器に使用しない

禁止

故障・発火の原因になります。

## 警告



プラグを  
抜く

異常・故障時には、直ちに使用を  
中止して電源プラグを抜く

異常のまま運転を続けると火災・感電の  
原因になります。運転を停止してお買い  
上げの販売店にご相談ください。

[異常・故障例]

- 使用中、電源プラグやコード・本体が  
異常に熱くなる。
- 煙が出たり焦げくさいにおいがする。
- トッププレートや本体が変形している。
- トッププレートや本体の一部が割れたり、  
ゆるみ・がたつきがある。



禁止

トッププレートに強い衝撃を与えない

ひびが入ったり、倒れたりすると、火災・感電・  
けがの原因になります。



禁止

トッププレートには、なべ以外のもの  
は載せない

火災・やけどの原因になります。

- カセットコンロ・ボンベ・缶詰・湯たんぽ・  
電池など
- レトルトパック・アルミ箔のなべ・内側に  
アルミ箔を貼った紙バック・アルミ箔など
- 金属製スプーン・なべのふたなど



禁止

トッププレートの近くに燃えやすい  
ものを置かない

火災・やけどの原因になります。



汁物・水・カレーなど液体を温める  
ときは出力を弱めにして、時々かき  
混ぜる

突然沸騰して飛び散り、やけど・けがの原因に  
なります。



揚げ物をするときは、次のことに  
注意する

火災の原因になります。

- 必ず常温(室温)の油を使用する
- 揚げ物調理中はそばを離れない
- 「揚げ物」メニューで調理する
- 底に凹凸やそりのないなべを使用する
- 900g(1L)未満の油では調理しない
- ふたをしない
- 油煙が多く出たら、電源を切る
- 飛び散る油に注意する



炒め物・焼き物をするときは、次の  
ことに注意する

少量の油で調理するため、発火に注意してくだ  
さい。

- 調理中はそばを離れない
- 予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない



禁止

すき間からピンや針金など、異物  
を入れない

感電や異常動作して、けがの原因になります。

## 警告



水のかかるところや、火気の近く  
では使用しない

禁止

感電・漏電の原因になります。



子供や取り扱いに不慣れな方だけ  
で使用させたり、幼児の手の届く所  
で使用しない

禁止

感電・けが・やけどの原因になります。

## 注意



調理以外の用途に使用しない

禁止

異常発熱・異常動作による火災・やけどの  
原因になります。



空だきしたり加熱しすぎたりしない

禁止

なべの温度が上がリ、やけどや火災、なべの  
破損の原因になります。



なべを不安定なところに載せない

禁止

トップレートのふちなどに載せると、落下など  
により、やけど・けがの原因になります。



排気口や吸気口をふさいだり、  
排気口付近に手や顔を近づけない

禁止

本体内部が過熱してやけど・火災の原因になり  
ます。



不安定な場所、滑りやすい場所で  
使用しない

禁止

落下などにより、やけど・けがの原因になります。



本体になべを載せたまま持ち運ばない

禁止

なべがすべり落ちて、やけど・けがの原因になり  
ます。



本体や本体の周りは清潔にする

吸気口・排気口などから、ホコリや虫が入ると  
故障の原因になります。



なべの下に紙・布・汚れ防止カバー  
などを敷かない

禁止

なべの熱で焦げることがあります。



使用中・使用後しばらくはトップレ  
ートに触れない

接触禁止

やけどの原因になります。



磁気に弱いものを近づけない

禁止

キャッシュカード・ICカードなどは、記録が消える  
ことがあります。ラジオ・テレビ・電話などは雑音が入  
ったり音が小さくなることがあります。



業務用など、家庭用以外の用途に  
使用しない

禁止

本製品は家庭用として設計されています。  
業務用など家庭用以外に使用すると、火災など  
の原因になります。



トップレートやなべ底に水・異物が  
付いたまま調理をしない

禁止

ラップなどの樹脂類や紙・布巾・食材など、なべの  
熱で焦げたり、温度調節が正しくできず、調理物  
が燃える原因になります。



医療用ペースメーカーを使用して  
いる方は、医師とよく相談する

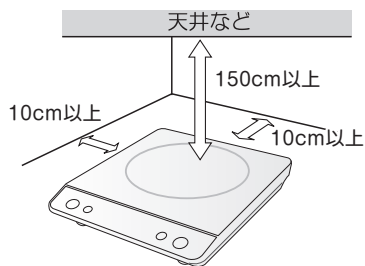
本製品の動作がペースメーカーに影響を与える  
ことがあります。

# 使用上のご注意

- 他のIHクッキングヒーターの上で使用したり、他のIHクッキングヒーターやIH炊飯器などを載せて使用しないでください。また、ラジオ・テレビ・リモコン・電話機・電池などを近づけないでください。誤作動や故障の原因になります。
- トッププレートのふちやかどに、ものをぶつけないでください。トッププレート破損の原因になります。
- なべはトッププレートの円の中心に置いてください。
- 電源を入れたままボタン操作をしないでしばらくすると、自動的に電源が切れます。
- 使用できないなべを置いて加熱をした場合・なべを置かないで加熱をした場合・スプーンなどなべ以外の小物を置いて加熱をした場合はブザーが鳴り、しばらくすると自動的に電源が切れます。
- 使用後、電源を切ってもファンの音がしますが、異常ではありません。使用中・使用後は本体内部の冷却のためにファンが回ります。
- なべの材質・形状・厚さにより、火力が調整されて弱くなる場合があります。

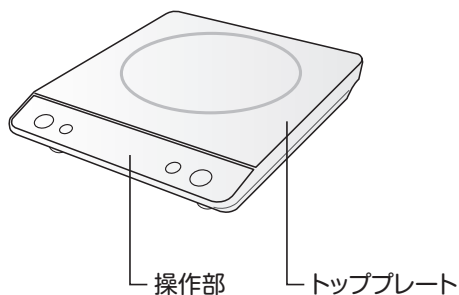
## 設置場所について

- 本体の上方や周囲に可燃性の壁や棚があるときは離してください。
  - ※燃えるおそれがあります。
  - ※右図のように離してください。
  - ※前面及び側面の片側は開放してください。
- 設置面に燃えやすい材料を使用したり、燃えやすいものを置いたりしないでください。
- 十分に換気のできる場所、湿気の少ないところに設置してください。
- 吸気口・排気口をふさがないでください。
- 本体の周りや上部及び本体の下には、エアゾール缶・プラスチック・油・紙類・ビニール製のテーブルクロスなど、燃えやすいもの・熱に弱いものは置かないようにしてください。

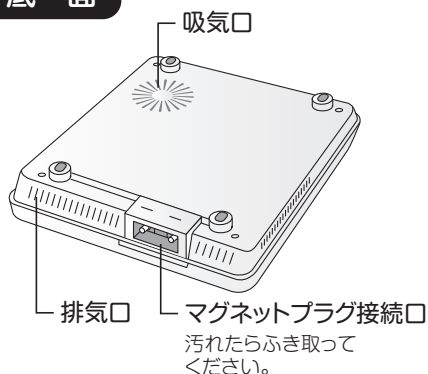


# 各部の名称

## 上面



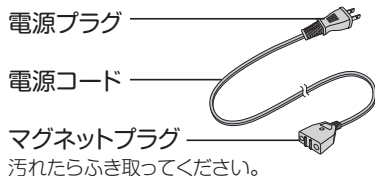
## 底面



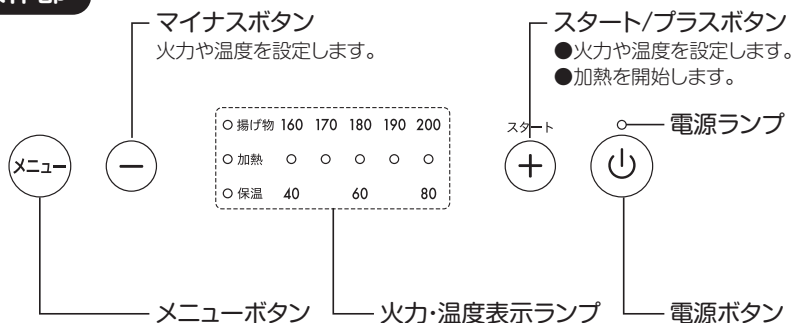
## 付属品

### 電源コード

付属の専用電源コード以外は、使用しないでください。




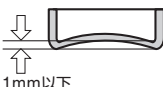




## 操作部



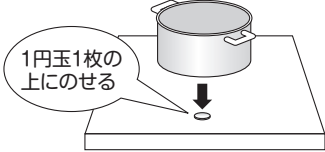
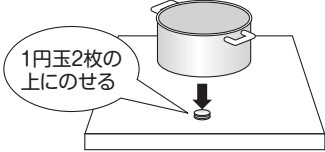
# 使えるなべ・使えないなべ

IHクッキングヒーターでは、材質・なべ底の形状・大きさにより、使えるなべと使えないなべがあります。使えないなべを使うと、温度制御装置が正しくできず油が発火したり、安全装置が働かず思わぬ事故につながるおそれがあります。

なべは、一般財団法人「製品安全協会」が認証した   マークのあるなべをおすすめします。

| ○ 使えるなべ |   | ✕ 使えないなべ |  |
|---------|---|----------|--|
| 材質      | <ul style="list-style-type: none"> <li>●鉄・鉄鋳物</li> <li>●鉄ほうろう                             <ul style="list-style-type: none"> <li>※ほうろうなべは、空だきしたり焦げつかせないようにしてください。底面のほうろうが溶けて焼きつき、トッププレートに損傷することがあります。</li> </ul> </li> <li>●ステンレス                             <ul style="list-style-type: none"> <li>※18-0(SUS430)など</li> <li>※種類によっては火力が弱くなったり、使えないなべもあります。</li> </ul> </li> <li>●多層鋼なべ                             <ul style="list-style-type: none"> <li>※種類によっては発熱しないことがあります。</li> </ul> </li> </ul>  | 材質       | <ul style="list-style-type: none"> <li>●耐熱ガラス</li> <li>●陶磁器・土鍋                             <ul style="list-style-type: none"> <li>※市販の土鍋は「IH用」と表示されていても使わないでください。なべを認識できなかったり、うまく加熱できないことがあります。</li> </ul> </li> <li>●アルミ・銅                             <ul style="list-style-type: none"> <li>※アルミ箔なべ(なべ焼きうどんなど)は「IH用」と表示されていても使わないでください。なべを認識できなかったり、うまく加熱できない場合があります。</li> <li>※揚げ物の場合は鉄なべをお使いください。温度調節がうまくできないことがあります。</li> </ul> </li> </ul>  |
| なべ底の形状  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●底の平らなもの                             <ul style="list-style-type: none"> <li>※特に揚げ物調理のときは、底に凹凸模様などのないなべを使用してください。</li> </ul> </li> <li>●揚げ物調理の場合：                             <ul style="list-style-type: none"> <li>そりが1mm以下のもの</li> </ul> </li> <li>●加熱調理の場合：                             <ul style="list-style-type: none"> <li>そりが3mm以下のもの</li> </ul> </li> </ul>    | なべ底の形状   | <ul style="list-style-type: none"> <li>●中華なべなど底が丸いもの</li> <li>●底が逆にとっているもの                             <ul style="list-style-type: none"> <li>※平らなテーブルの上に置き、なべを回したとき、なべが回るもの。</li> </ul> </li> <li>●底に段がありトッププレートに密着しないもの</li> <li>●底に脚があるもの</li> </ul>    |
| 大きさ     | 直径120mm～220mmのなべ<br>※揚げ物の場合は120mm～180mmの鉄なべ<br>※鍋はトッププレートの円の中心に置いてください。   | 大きさ      | 左記サイズより小さいもの   |

## なべ底のそりを見分けかた

| 揚げ物調理のとき   | 加熱調理のとき  |
|--|--|
| 平らなテーブルの上に1円玉1枚を置いて、その上になべの中央がくるように載せてください。<br><br>なべの端をおさえたとき、<br>●なべがカタカタ動く→使用できる(そりが1mm以下)<br>●なべが動かない→使用できない(そりが1mm以上) | 平らなテーブルの上に1円玉2枚を置いて、その上になべの中央がくるように載せてください。<br><br>なべの端をおさえたとき、<br>●なべがカタカタ動く→使用できる(そりが3mm以下)<br>●なべが動かない→使用できない(そりが3mm以上) |
|   |   |

# 使いかた

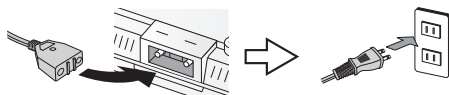
## 加熱調理(ゆでる、煮る、焼く、炒める)

### 1 なべに材料を入れ、トッププレートの中央に載せる

材質・なべ底の形状・大きさなどが適正ななべを使用してください。(P6参照)

### 2 電源コードを接続する

マグネットプラグを本体の接続口に接続します。一時的に全てのランプが点灯します。



マグネットプラグに異物が付着していないか確認してください。金属などが付着していると、ショートして発火の原因になります。

### 3 「電源」ボタンを押す

「加熱」「火力・温度表示」「電源」ランプが点滅します。



### 4 「スタート」ボタンを押す

最大火力で加熱が始まります。

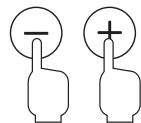


### 5 「マイナス」「プラス」ボタンを押し、火力を設定する

お好みの火力に変更できます。

⊖ を押すたびに「○ (弱)」側へ

⊕ を押すたびに「○○○○○ (強)」側へ



|      |       |       |       |       |        |
|------|-------|-------|-------|-------|--------|
| 火力表示 | ○     | ○○    | ○○○   | ○○○○  | ○○○○○  |
| 火力加減 | 約200W | 約400W | 約600W | 約800W | 約1000W |

### 6 使用後は「電源」ボタンを押して電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

電源を切っても内部の温度が高いときは、冷却ファンが回ります。

※加熱時間:最大2時間(使用時間を超えると、自動的に電源が切れます。)





# 使いかた

## 火力設定の目安

| 火力表示 | ○               | ○○    | ○○○   | ○○○○  | ○○○○○  | 設定のポイント                               |
|------|-----------------|-------|-------|-------|--------|---------------------------------------|
| 火力加減 | 約200W           | 約400W | 約600W | 約800W | 約1000W |                                       |
| 煮る   | よせなべ            | 煮る    |       |       |        | 火力「○○○○○」で、沸騰したら煮えぐあいを見ながら火力を下げる      |
|      | すき焼き            |       | 焼く    | 煮る    |        | 火力「○○○○」で焼き、煮えぐあいを見ながら火力を上げる          |
| 煮込む  | おでん<br>ロールキャベツ  | 煮込む   |       |       |        | 火力「○○○○○」で、沸騰したら火力を下げる                |
|      | 肉じゃが            | 煮込む   | 炒める   |       |        | 火力「○○○○」で炒め、沸騰させ煮えぐあいを見ながら火力を下げる      |
| 蒸す   | 茶碗蒸し            | 蒸す    |       |       |        | 火力「○○○○○」で、沸騰したら火力を下げて蒸す              |
|      | カップ蒸し<br>ケーキ    |       | 蒸す    |       |        |                                       |
| 焼く   | ホットケーキ<br>お好み焼き | 焼く    | 予熱    |       |        | 火力「○○○○」で十分に予熱し、なべ底に油をよくなじませ、火力を下げて焼く |



警告

- 水や調理物は、加熱する前にかき混ぜ、加熱中もときどきかき混ぜてください。加熱していると、突然の沸騰や飛び散り、なべが動くことがあります。
- なべの種類や材料の量によって、火力を調節してください。
- 炒め物など少量の油を入れて調理する場合は、油の温度が急激に上がって油が発火することがあります。予熱は火力を弱めに調節し、加熱し過ぎないように注意してください。
- なべ底・トップレート汚れは取り除いてください。

# 使いかた

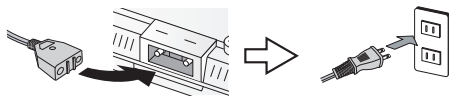
## 揚げ物調理

### 1 なべに材料を入れ、トッププレートの中央に載せる

材質・なべ底の形状・大きさなどが適正ななべを使用してください。(P6参照)

### 2 電源コードを接続する

マグネットプラグを本体の接続口に接続します。一時的に全てのランプが点灯します。



マグネットプラグに異物が付着していないか確認してください。金属物などが付着しているとショートして発火の原因になります。

### 3 「電源」ボタンを押す

「加熱」「火力・温度表示」「電源」ランプが点滅します。



### 4 「メニュー」ボタンを押して「揚げ物」を選択する



### 5 「スタート」ボタンを押す

加熱が始まります。

スタート

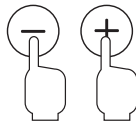


### 6 「マイナス」「プラス」ボタンを押し、温度を設定する

調理中も温度を変更できます。

⊖ を押すたびに「160」側へ

⊕ を押すたびに「200」側へ



### 7 使用後は「電源」ボタンを押して電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

電源を切っても内部の温度が高いときは、冷却ファンが回ります。

※揚げ物時間:最大1時間(使用時間を超えると、自動的に電源が切れます。)



# 使いかた

## 揚げ物油温度設定の目安

- 底が平らな天ぷらなべで油900g(1L)の場合  
なべの材質、形状、材料などによって、表示と実際の油温がずれることがあります。  
様子を見ながら温度を調節してください。

| 温度表示    | 160℃   | 170℃   | 180℃ | 190℃ | 200℃ |
|---------|--------|--------|------|------|------|
| 野菜の天ぷら  | ←————→ |        |      |      |      |
| 魚介類の天ぷら |        | ←————→ |      |      |      |
| フライ     |        | ←————→ |      |      |      |
| 冷凍食品    |        | ←————→ |      |      |      |
| ドーナツ    |        | ←————→ |      |      |      |

### 揚げ物調理のコツ

- 材料を一度にたくさん入れすぎない  
(油の表面積の半分まで)
- 新しい油を使う
- 材料にあった温度で揚げる
- 油をよくきる
- 油が適温になってから材料を入れる
- 天かすをこまめにとる
- 天ぷらの衣は冷水を使い、混ぜすぎない

揚げ物調理の際は以下のことをお守りください。温度制御が正しくできず、火災の原因になります。



警告

- 加熱調理(P7参照)で揚げ物調理はしないでください。
- 油は900g(1L)以上入れてください。
- 底に凹凸やそりのない鉄なべを使用してください。
- 必ず常温(室温)の油を使用してください。ガスコンロなど他の機器であらかじめ加熱した油や、余熱のある油を使用しないでください。
- なべはトッププレートの中央に載せてください。
- 市販の汚れ防止シートなどは使用しないでください。
- 揚げ物調理中は、そばを離れないでください。
- なべ底・トッププレートの汚れは取り除いてください。
- 揚げ物調理中は、なべにふたをしないでください。
- 機器が冷めた状態で温度設定し、加熱を開始してください。

# 使いかた

---

## 保温について

### 1 「メニュー」ボタンを押して「保温」を選択する

「保温」「火力・温度表示」「電源」ランプが点滅します。



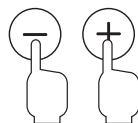
### 2 「スタート」ボタンを押す

保温が始まります。



### 3 「マイナス」「プラス」ボタンを押し、温度を設定する

※保温温度:3段階 (40/60/80℃)



### 4 使用後は「電源」ボタンを押して電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

電源を切っても内部の温度が高いときは、冷却ファンが回ります。

※保温時間:最大3時間(使用時間を超えると、自動的に電源が切れます。)

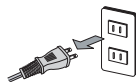


# お手入れ

汚れたらすぐにお手入れしてください。

## 1 電源プラグをコンセントから抜く

**注意** お手入れは、本体が十分に冷えたことを確認してから行ってください。



## 2 お手入れをする

### 本体・トッププレート

**注意**

- 水洗いはしないでください。
- お手入れにはシンナー・クレンザー・金属たわしなどは使用しないでください。変色・変質・劣化などの原因になります。

- 本体やトッププレートは台所用中性洗剤を含ませたふきんなどで汚れを拭き取った後、固くしぼったふきんで洗剤分を拭き取ってください。
- トッププレートはご使用ごとにお手入れしてください。



### 吸気口・排気口

- 吸気口・排気口についたホコリなどは、掃除機や乾いた布などで定期的に取り除いてください。

#### なべ底のお手入れも忘れずに

なべ底の汚れをそのままにして使用すると、トッププレートに汚れが焼き付いてしまったり、温度調節が正しくできなくなったりすることがあります。お手入れをしてください。

## 仕様

|             |                      |
|-------------|----------------------|
| 電 源         | AC100V 50/60Hz       |
| 消 費 電 力     | 1000W                |
| 寸 法 (約)     | 幅285×奥行240×高さ50mm    |
| 質 量 (約)     | 1.7kg                |
| コ ー ド 長 (約) | 1.8m                 |
| 使用可能なべ径     | 直径120~220mm          |
| 加 熱 (約)     | 5段階(火力) 200W相当~1000W |
| 揚 げ 物 (約)   | 5段階(油温) 160~200℃     |

# 故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、次の点をお調べください。点検または処置をしても異常がなおらなかったり、原因がわからないときは、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店へご連絡ください。

## こんなとき

## ご確認ください

ボタンを押しても動作しない

- 電源プラグはコンセントに差し込まれていますか。  
→電源プラグをコンセントにしっかりと差し込んでください。
- マグネットプラグがマグネットプラグ接続口から外れていませんか。  
→確実に取り付けてください。

断続的にブザーが鳴り続けて、しばらくすると止まる

- なべの位置がトッププレートの円の中心からずれていませんか。  
→なべをトッププレートの円の中心に置いて操作し直してください。
- 使用できないなべを置いて加熱をした場合・なべを置かないで加熱をした場合・スプーンなどなべ以外の小物を置いて加熱をした場合は、ブザーが鳴り電源が切れます。

電源を切ってもファンの音がする

- 本体内部の温度が高い間は、冷却のためにファンが回ります。  
→温度が下がると自動的に止まります。

突然加熱が停止した

- 既定の使用時間を超えていませんか。  
(加熱時間:最大2時間、揚げ物時間:最大1時間、保温時間:最大3時間)  
→使用時間を超えると、自動的に電源が切れます。
- 以下のような場合、安全装置が作動することがあります。
  - ・加熱調理の際、水分が少なかったり、油分などを入れて加熱する。
  - ・揚げ物調理の際、油の温度を高くしすぎている。
  - ・周囲の温度が高温になっている。
  - ・排気口や吸気口がふさがれている。

使用中にブレーカーが切れた

- 使用できる電気の量を超えています。  
→他の電気製品のスイッチを切る、別なブレーカーの回路に接続するなどして回路の容量を超えないようにしてください。

揚げ物油の温度設定がうまくいかない

- 油は900g(1L)以上入れていますか。
- なべ底のそりが1mm以下で、へこみのない鉄なべを使用していますか。

調理中に音がする

- 「ブーン」音は、冷却ファンの音で異常ではありません。
- 「ジー」音は、なべの種類によって出る共振音です。  
→異常ではありません。なべの位置をずらしたり、載せ直すと音が止まることがあります。

### こんな症状があったら

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷がついたり、触れると動作しなかったりする。
- 焦げくさいにおいがする。



ご使用を中止し、故障や事故の防止のため、必ず販売店にご相談ください。

# アフターサービスについて

## 製品の保証について

- この説明書には製品の保証書がついています。  
保証書は、お買い上げの販売店で「お買い上げ日」「販売店名」などの記入を受け、内容をよくお読みいただき大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げ日より1年間です。  
保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。
- 保証期間後の修理  
お買い上げ販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料修理いたします。

## 修理を依頼されるときは

「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認ください、それでも異常のあるときは、ただちに使用を中止し、お買い上げ販売店に修理をお申しつけください。ご自分ででの分解・修理は、絶対にしないでください。感電やけがのおそれがあります。

## 補修用性能部品について

この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後6年です。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です。

## ■使いかたやお手入れなどのご相談は下記へ

この商品についてのお取り扱い・お手入れ方法などのご相談、ご購入されたらご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、右記までご相談ください。

- Eメールでのご相談も受け付けております。  
その際は商品名・品番・ご相談内容・お名前・お電話番号をご記入の上、ご相談ください。

### お客様ご相談窓口

ダイヤル **0570-019-700**

※PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。  
受付時間 10:00~17:00(土・日・祝日を除く)

### Eメールでのご相談は

[info\\_a@yamazen.co.jp](mailto:info_a@yamazen.co.jp)

### 個人情報のお取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせの際には、保証書に記載の商品名・品番をご連絡ください。

