

HANDMADE
MOCCAMASTER

モカマスターコーヒーメーカー
取扱説明書

KBGC741 AO

2段階保温ヒーター付・ガラスカラフェタイプ

KBGT741 AO

サーマル（保温・保冷）ジャグタイプ



この度はお買い上げいただき誠にありがとうございました。
この取扱説明書を良くお読みの上、正しくご使用ください。



テクノフォーム社とモカマスターについて

世界で信頼され、愛用されているテクノフォーム・モカマスター

テクノフォーム社の工場はオランダの中心部アメルンゲンにあり、ノルウェー・フィンランド・スウェーデン・デンマーク・オランダ・ドイツ・イギリス・アメリカ・オーストラリア・ニュージーランドなど世界各国のお客様に製品を供給しており、その数は2017年7月現在1千万台を超える販売台数となりました。

会社の創始者でありデザイナーでもあるジェラルド・クレメント・スミットの哲学は、高品質で耐久性に優れた信頼できる製品を作ることであり、1964年の創立以来世界のフィルターコーヒーのマーケットリーダーとして、ゆるぎない地位とブランドを確立してきました。

現在も、最高品質の素材とパーツのみを使用して一台ずつ手作業で組み立てられ、抽出テストを経たのちに出荷されています。省エネルギーと製品のリサイクル可能率を重視する設計思想も、テクノフォーム社の今日までの発展に大きな役割を果たしてきています。

権威あるコーヒー協会が認める品質と性能

テクノフォーム・モカマスターの先進のコーヒー抽出技術はヨーロッパとアメリカのスペシャルティコーヒー協会(SCAA・SCAE)、ヨーロッパ・コーヒー・ブリューイングセンター(ECBC / ノルウェーコーヒー協会)の品質認証を取得しています。モカマスター本体に貼附されているラベルは、抽出性能のみならずユーザー視点からの耐久性、操作性などを含む厳しい総合審査に合格した「パーフェクトカップ・オブ・コーヒー」製品のみにも与えられるラベルとして広く知られています。

●スペシャルティコーヒー協会は、協会が定める評価基準10項目(香り・コク・酸味・フレーバー・余韻・甘さ・苦み・バランスなど)を採点し、合計80点を超えたコーヒーをスペシャルティコーヒーとして認定しています。

●ECBCはコーヒーメーカーの品質、抽出性能と構造、操作性の検定試験機関として右記のような厳しい基準を設定しています。モカマスターはその基準に合格し、認証マーク使用が許可されている優れた製品です。

- 水温：90～98℃
- 抽出温度：92～96℃
- コーヒー温度：80～85℃
- 抽出時間：約6分 [注1]

[注1] ここでの抽出時間とは、お湯とコーヒーの接触時間です。本機でお湯が沸くまでの時間は含まれません。また、接触時間が7分を超えるとコーヒーに含まれる脂肪が多く溶け出して苦味が強くなります。

[注2] 上記の数値は、水温・豆の挽き具合・電源環境により異なります。



Gerald-Clement Smit
Founder of the company
designer of the products



ECBC 認証マーク



SCAE 認証マーク







SCAA 認証マーク

安全上のご注意 — 必ずお読みください

商品および取扱説明書には、お使いになる方や他の人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくための重要な内容を記載しています。

次の内容(表示・図記号)を良く理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明		警告	「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重症①を負うことが想定されること」を示します。	図記号の説明		禁止	これは、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文章で示します。
		注意	「取り扱いを誤った場合、使用者が障害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。			指示	これは、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文章で示します。

① - 重症とは、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、及び治療のため入院や長期の通院を余儀なくされる状態を指します。
 ② - 障害とは、治療のため入院、長期の通院を要さない程度のけが・やけど・感電などを指します。 ③ - 物的損害とは、家屋・家財及び家畜・ペットなどに係わる拡大損害を指します。

⚠ 警告	
 指示 電源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・発煙・発火の恐れがあります。	 分解禁止 分解・修理・改造をしない。 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、またはお客様相談窓口にご相談ください。
 指示 定格15A以上のコンセントを単独で使用する。 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。	 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。
 指示 電源プラグの刃(プラグの先端)及び刃の取付面にホコリが付着している場合はよく拭く。 火災の原因になります。	 ぬれ手禁止 ぬれた手で電源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。
 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。	 接触禁止 蒸気口に手を触れない。 やけどをすることがあります。特に乳幼児には触らせないようにご注意ください。
 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。	 禁止 子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない。 やけど・感電・けがをすることがあります。
 禁止 サーバーなしで使用しない。 やけどをすることがあります。	 禁止 電源コードや電源プラグが傷んでいたたり、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・発火の恐れがあります。

※サーバーとは抽出されたコーヒーを受ける容器(ガラスカラフェ・サーマルジャグ)を指します。

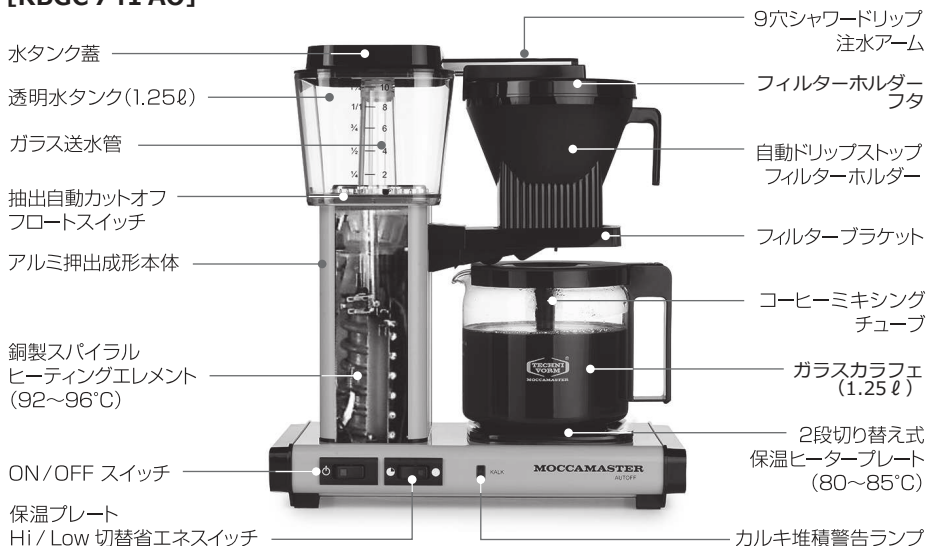
⚠ 注意

 <p>お手入れのときは電源プラグをコンセントから抜く。 電源プラグを抜く 感電・ショートの原因になります。</p>	 <p>抽出中はサーバーを外さない。 やけどの原因になります。 禁止</p>
 <p>使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。 電源プラグを抜く 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。</p>	 <p>空焚きはしない。 保温時以外に、水タンクに水を入れずに通電すると故障の原因になります。 禁止</p>
 <p>電源プラグをコンセントから抜くときは、コードを持たず電源プラグ本体を持って抜く。 電源プラグ本体を持って抜く コードを持って抜くとコードが破損し、火災・感電の原因になります。</p>	 <p>他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない。 蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。 禁止</p>
 <p>異常・故障時には直ちに使用を中止する。 指示 発煙・発火・感電・やけど・けがの恐れがあります。</p>	 <p>水タンクに水以外のものを入れない。 牛乳・酒・コーヒーなど水以外のものを入れると故障の原因になります。 禁止</p>
 <p>続けてコーヒーを作る場合はメインスイッチを「OFF」にして、5分以上待つ。 指示 本体が熱いうちに給水したり動かしたりすると、蒸気や熱湯でやけどやけがの恐れがあります。</p>	 <p>サーバーを直火にかけたり電子レンジで使用しない。 割れたり、取っ手が変形したり、金属部から火花が飛び散る原因になります。 禁止</p>
 <p>お手入れは冷えてから行う。 指示 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。</p>	 <p>サーバーは、落としたり、硬いものにぶつけたりしない。 傷つくと破損しやすくなります。もし割れた場合は、取り除くときに手を切らないよう十分ご注意ください。 禁止</p>
 <p>使用中や使用直後は高温部に手を触れない。 接触禁止 やけどやけがの原因になります。</p>	 <p>サーバーが熱いうちに水の中に入れたり、水をかけたり、ぬれた場所に置かない。 禁止 ガラスが割れてけがの原因になります。</p>
 <p>不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない。 禁止 火災の原因になります。</p>	 <p>壁や家具の近くで使用しない。 禁止 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>コーヒーの抽出中や保温中は本体を動かさない。 禁止 やけどやけがの原因になります。</p>	 <p>水にぬれた場所では使用しない。 禁止 感電の原因になります。</p>

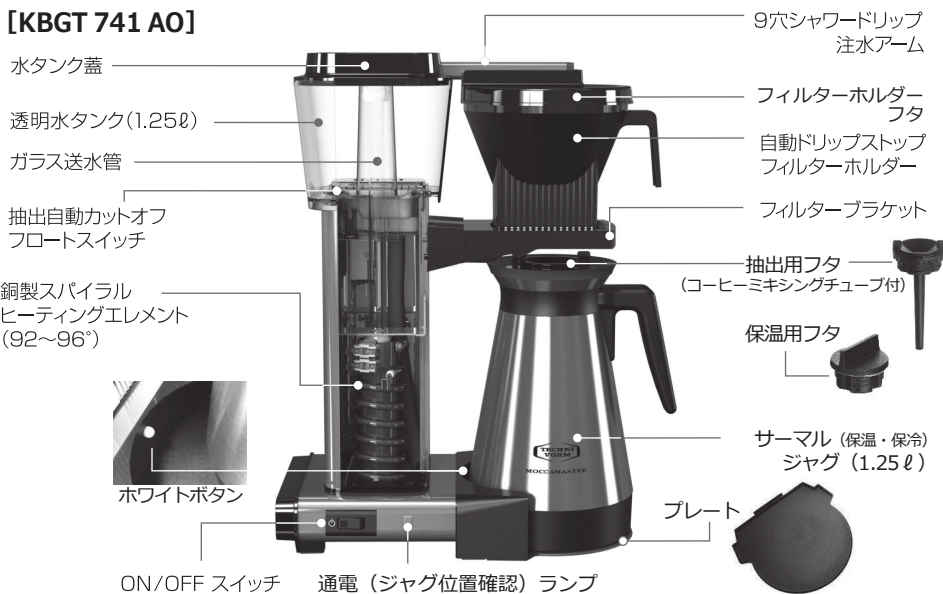
※サーバーとは抽出されたコーヒーを受ける容器（ガラスカラフェ・サーマルジャグ）を指します。

KBGC 741 AO / KBGT 741 AO 各部名称

[KBGC 741 AO]



[KBGT 741 AO]



モカマスターは、コーヒー豆の旨味と香りを最大限に引き出そうとするこだわりから生まれた、深い味わいをお楽しみいただけるコーヒーメーカーです。ハンドドリップに劣らない本格的な美味しさを抽出するために、様々な優れた機能が備わっています。

●自動ドリップストップフィルターホルダー

抽出終了後にカラフェ・ジャグを外しても液だれしません。

●自動電源シャットオフ

抽出終了後スイッチを切り忘れても2時間後に電源は自動的にOFFになります。

●コーヒーミキシングチューブ

ドリップされるコーヒーを自動的に拡販して温度と風味を均一に保つフタと一体化したモカマスター独自のミキシングチューブです。

●高性能スパイラル銅製ヒーター

モカマスターの心臓部となるヒーターには熱伝導に優れた銅を使用していますので、立ち上がりが早く、短時間で理想的な高温抽出を行います。

●9穴シャワードリップ注水アーム

9つの穴によって熱湯とコーヒー粉のウェットング効率が高まり、断続的にドリップされる熱湯がコーヒー豆本来の香りと風味を抽出します。

●カルキ堆積警告ランプ（KBGCのみ）

水道水に含まれるカルシウムが本体内部に付着・堆積し、抽出性能に影響を及ぼす場合があります。その防止のために堆積が限界に達すると警告ランプが点灯します。

●丈夫なアルミ本体構造

独自の押出成形素材の使用により、水に強くキズが付きにくいので長期間安心してご使用になれます。

●5年の品質保証

オランダ工場の熟練工により手作りされた製品は、1台ごとに抽出テスト実施の上出荷されます。その堅牢さと安定した性能から5年の長期保証を実現しました。

（※業務用としてご使用の場合は2年）



自動ドリップストップフィルターホルダー



KBGC
コーヒーミキシング
チューブ



スパイラル銅製ヒーター



9穴シャワードリップ注水アーム

おいしいコーヒーの淹れ方（推奨の抽出方法）

美味しいコーヒーを楽しむための適切なコーヒーの分量は？
水1ℓに対して60gが適正な割合です。

※ 付属の計量スプーンの容量は約8gです。

本体に記載されている水の容量目盛りは、普通のコーヒーカップ(約125cc)の杯数です。

KBGC/KBGT 本体目盛 (カップ容量125ccの杯数)	専用スプーン(約8g) 使用杯数 (中挽きの場合)	専用スプーン(約8g) 使用杯数 (中細挽きの場合)	水量
2	2~3杯	1.5~2杯	250cc
4	3~4杯	2~3杯	500cc
6	4~5杯	3~4杯	750cc
8	5~6杯	4~5杯	1000cc
10	6~7杯	5~6杯	1250cc

●使用豆のロースト（焙煎度合）

好みもありますが、最初はヨーロッパ風のシティローストでお試しく下さい。

●使用豆の挽き方

中挽き、または中細挽きでお試しく下さい。挽きが粗くなればなるほど「あっさりとした味わい」になり、細かくなるほど「濃厚な味わい」となります。

●使用水

水道水または水道水からの浄水、軟水のミネラルウォーターをご使用ください。（ペットボトルのラベルに軟水/硬水の表示あり）※注：硬質のミネラルウォーターやアルカリイオン水をご使用になりますと装置がカルシウム詰まりを起こしやすく、水タンクにもミネラル分の白い結晶が短期間で付着します。軟水のミネラルウォーターを使用した場合、通常の水道水を使用したときよりコーヒーが濃く抽出される場合があります。お好みでお選びください。

●コーヒー粉の入れ方

紙フィルターにコーヒー粉を入れる際は表面が平ら（水平）になるように敷き詰めてください。

フィルターホルダー取手側のコーヒー粉が高くなると抽出湯が全体にいき渡らない恐れがあります。上記の要領で行っても抽出湯が全体に行き渡らない場合はコーヒー粉量が多いか、コーヒー粉が粗すぎることを意味します。お好みで調節してください。

紙フィルター#4（100枚入り）
市販のフィルターの場合は1x4サイズをご使用ください。





ワット数が高い為、なるべく100Vブレーカーからの単独電源でのご利用をお勧めします。
タコ足電源等はマシンの抽出スピードや抽出温度を低下させ、コーヒーの味に影響するばかりでなくコードやプラグの加熱等、安全面からもお勧めできません。

はじめて使用する時と、長時間使用していなかった場合は、コーヒーを入れずに水だけを入れスイッチをONにして1~2回内部を洗うことをお勧めします。

- 1.スイッチがOFFの位置になっていることを確認します。
- 2.注水アームを水タンク中央のガスケット（白色）に取り付けます。
アームの取り付け穴をガスケットに合わせ、少し力を入れて止まるまで押し込みます。
- 3.水タンクに新鮮な水をコーヒーの量に合わせたレベルまで注ぎます。（お湯不可）
本体目盛は1カップの容量を125ccとしてカップ数と水の容量を表示しています。（P.6参照）
- 4.フィルターホルダーに付属の紙フィルター#4をセットします。
市販のフィルターの場合は1×4サイズをご使用ください。
- 5.フィルターにコーヒー粉（MAX約85g）をセットします（P.6参照）
抽出湯が全体に行き渡るよう、なるべく水平に粉を入れます。
- 6.注水アームがフィルターホルダーの中心にくるよう調整します。
- 7.保温のためフィルターホルダーにフタをします。



P.7「ご使用の準備」を参照し水、コーヒー粉をセットします。

1.ガラスカラフェを保温プレートにセットします。

保温プレートの中心にカラフェを置きます。位置がずれるとフィルターホルダー下部の出口が開かずコーヒーが落ちてこないことがありますのでご注意ください。

2.電源スイッチをONにいます。

赤いライトが点灯し、水を加熱するメインヒーターとカラフェの保温ヒーターが同時に起動して抽出が開始されます。

【保温ヒータースイッチの確認】

KBGC741AOにはコーヒーを煮詰めることなく適温で温める独立回路の保温ヒーターが付属しています。通常はHigh(65W)にセットして使用しますが、6カップ以下のコーヒーを保温する場合はLow(48W)にセットします。

【抽出時間と温度】

水温15℃/室温約25℃の場合、水は約40秒で沸騰を始めガラス送水管から注水アームを通り、フィルターホルダーに断続してドリップされ抽出が始まります。

- 抽出温度：約92～96℃
- 1ℓのコーヒーができあがる時間：約7分
(お湯とコーヒーの接触時間約6分)
- カラフェに抽出されたコーヒー温度：約80～85℃

3.抽出済のコーヒー粉は早めに捨て、ホルダー洗浄をお勧めします。

フィルターホルダー下部には液だれ防止装置がついていますが付着した蒸気等が落ちてくる場合がございます。衣服など汚さぬようご注意ください。

4.使用後は必ず電源スイッチをOFFにしてください。

安全と節電のため、スイッチを切り忘れても2時間後に電源は自動OFFとなります。

※保温プレート単独の電源スイッチはありません。

※カラフェ内のコーヒーが空になりましたらすぐに主電源を切り(OFFボタン)、空焚きをしないようご注意ください。



保温ヒーター切替スイッチ
(※ONでも光りません)



Low(48W)

High(65W)





本体側の切りこみと溝をあわせるようにしてプレートを取り付けます。
P.7「ご使用の準備」を参照し水、コーヒー粉をセットします。

1.サーマル(保温・保冷) ジャグに抽出用フタ(ミキシングチューブ付)を取り付けます。

(寒い時期は事前にジャグをお湯で温めておくとう保温効果が長持ちします)



2.サーマルジャグをプレートにセットします。

本体下部のホワイトボタンを押しこむようにサーマルジャグを置きます。(位置がずれるとヒーターOFFスイッチが働き稼働しません。)

3.電源スイッチをONにします。

赤いライトが点灯し、水を加熱するメインヒーターが起動して抽出が開始されます。



抽出用フタ

[抽出時間と温度]

水温15℃/室温約25℃の場合、水は約40秒で沸騰を始めガラス送水管から注水アームを通り、フィルターホルダーに断続してドリップされ抽出が始まります。

- 抽出温度：約92～96℃
- 1ℓのコーヒーがでる時間：約7分
(お湯とコーヒーの接触時間約6分)

4.抽出が終了したら保温用フタに取り換えます。

※温度保持のためサーマルジャグのフタはしっかりと締めください。



[サーマルジャグの保温能力]

室温約25℃/1.25ℓの場合

- 30分後：84℃
- 1時間後：83℃
- 2時間後：80℃

時間の経過とともに風味は落ちますので早めに飲み切ることをお勧めします。



保温用フタ

[アイスコーヒー(1ℓ)の抽出例]

- ①サーマルジャグ8分目ほどを水で満たし抽出用フタをします。
(フタをのせた状態で軽く上下に振るとミキシングチューブが入りやすくなります)
- ②中細挽コーヒー粉70gに対し水600ccの割合で抽出します。
- ③抽出が終了したら保温用フタに取り換えます。
※温度保持のためサーマルジャグの蓋はしっかりと締めください。
※ジャグ内部の氷が無くなるまで風味を持続します。

5.抽出済のコーヒー粉は早めに捨て、ホルダー洗浄をお勧めします。

フィルターホルダー下部には液だれ防止装置がついていますが付着した蒸気等が落ちてくる場合がございます。衣服など汚さぬようご注意ください。

6.使用後は必ず電源スイッチをOFFにしてください。

安全と節電のため、スイッチを切り忘れても2時間後に電源は自動OFFとなります。



1.高温注意

注水アームは大変高温になります。むやみに触れぬようご注意ください。KBGCの保温プレートも高温になるのでお子様のいる家庭では特に注意が必要です。注水アームやヒータープレートに触れる場合は布巾などを利用し直接触らぬようにするか、冷えてからおこなって下さい。

2.フィルターホルダー取り外し

フィルターホルダー取り外しの際は必ずフタを外してから行ってください。フィルターホルダー下部には右図点線円内のように小さなツメがあります。フタをしたままフィルターホルダーを外そうとすると他の部品にあたって大変外れにくく、無理に力を加えたとこのツメが折れてしまうことがあります。フィルターホルダーはフタをとってから矢印のような動きでゆっくりと外してください。構造上まっすぐ上に取り外そうとするとツメが折れますのでご注意ください！

※お客様の取り扱いによるツメ折れは保証対象外となります。ご注意ください。

3.液だれ

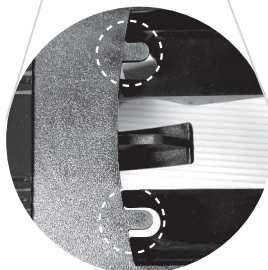
フィルターホルダー下部には液だれ防止装置がついていますが付着した蒸気等が落ちてくる場合がございます。衣服など汚さぬようご注意ください。

4.電源環境

ワット数が高い為、なるべく100Vブレーカーからの単独電源でのご利用をお勧めします。タコ足電源等はマシンの抽出スピードや抽出温度を低下させ、コーヒーの味に影響するばかりでなくコードやプラグの加熱等、安全面からもお勧めできません。

5.移動する場合やしばらく使用しない場合（水抜き）

新品時を除きマシン内部には絶えず一定量の水がヒーターエレメント内に残っています。外れる外装部品（注水アーム含）を全て外し、シンクなど排水設備のあるところで逆さにし、注水アーム取付穴ガasket部より内部に残った水を抜いてください。



※フィルターホルダーの取り外しはフタを外してから



お手入れ方法

△ クリーニングを始める前には、必ずコンセントからプラグを抜いてください。

[外側のクリーニング]

- 定期的に湿った清潔な布で器具の表面を拭いて汚れを落としてください。
- 使用後はその都度カラフェ・サーマルジャグ・フィルターホルダーを中性洗剤で洗い拭いてください。※食洗器非対応です。

[内部のクリーニング]

お使いのコーヒーマーカーは使っているうちに内部の水路・タンク・ヒーターなどに水垢やミネラル分が付着しますので、定期的なお手入れが必要です。

スケール（カルシウムなどのミネラル分）の除去

最適の状態を保つためには定期的にスケールを落とす必要があります。市販の除去剤も使用できますが、クエン酸、もしくはご家庭にあるお酢でも簡単に落とすことができます。

* ミネラルの沈殿物がモカマスターのヒーティングエレメント内に堆積すると水流を詰まらせる場合があります。温度と抽出時間に影響を与え、作動しなくなる場合もありますのでご注意ください。

* スケールを除去する頻度は地域水道水のミネラル成分の含有量により異なります。日本の水道水は軟水地域が多いので、堆積頻度は比較的低いといわれていますが、年に数回は落とす習慣をつけてください。

●お酢を使って落とす方法

- 1.タンク容量の1～2割のお酢をタンクに注ぎ、次に水をタンクの最大目盛まで入れます。
- 2.コーヒーを入れずにスイッチをONにしてドリップさせます。これを2回繰り返します。
- 3.最後にお酢の匂いをとるために、水だけをタンクに入れ2回ドリップさせます。

これで内部の水垢やミネラル分が分解されて清潔になり、水タンクの透明度も上がります。

故障かな?と思ったら

このようなときは	考えられる原因	解決方法
作動しない ライトが点かない	電源が入っていない	コンセントにつながっているかどうか確認してください
電源が入っているのに作動しない	水タンクに水が入っていない	水タンクを確認してください
	ヒーター部がスケールで詰まっている	お手入れ方法 (P11) を参照してください
コーヒー粉は湯につかっているがカラフェ・サーマルジャグにコーヒーが落ちてこない	[KBGT] サーマルジャグが定位置になくホワイトボタンを押せていない	[KBGT] ホワイトボタンをしっかりと押し込むようにサーマルジャグを置いてください
	フィルターホルダーが定位置に置かれていない	フィルターホルダーを定位置に置いてください
1ℓの抽出が終わるまで7分以上かかる	サーバー (ガラスカラフェ・サーマルジャグ) が定位置に置かれていない	サーバーを定位置に置いてください。位置がずれているとフィルターホルダー下部のコーヒー出口が開きません
	コーヒーの挽目・粉量が適切でない	コーヒーの挽目・粉量を確認してください (P6参照・ECBCの標準基準は水1ℓに対してコーヒー60g・中挽・中細挽が指定です)
	たこ足配線等で電圧が低い	単独電源をお試しください
コーヒーの味が濃い	ヒーター部がカルキで詰まりはじめている	お手入れ方法 (P11) を参照してください
コーヒーの味が薄い	コーヒー粉量が多い 挽目が細かい	コーヒーの挽目・粉量を確認してください (P6参照・ECBCの標準基準は水1ℓに対してコーヒー60g・中挽・中細挽が指定です)
コーヒーの味が薄い	コーヒー粉量が少ない 挽目が粗い	コーヒーの挽目・粉量を確認してください (P6参照・ECBCの標準基準は水1ℓに対してコーヒー60g・中挽・中細挽が指定です)
コーヒー粉の一部が乾いた状態で残る	コーヒー粉量が多い 挽目が粗い	コーヒーの挽目・粉量を確認してください (P6参照・ECBCの標準基準は水1ℓに対してコーヒー60g・中挽・中細挽が指定です)
抽出スピードが非常に遅い	ペーパーフィルターに入れたコーヒー粉が水平でなかった	コーヒー粉をなるべく水平に入れてください
ガラスチューブが白く変色している	抽出スピードが非常に遅い	カルキ (ミネラル) が内部に付着している
ガラスチューブが白く変色している	お手入れ方法 (P11) を参照してください	
[KBGC] 保温プレートの電源を切りたい	[KBGC] 保温プレート単独の入切スイッチはありません	[KBGC] コーヒー抽出完了後、手動で主電源 (ON/OFF スイッチ) を OFF にしてください。 ※切り忘れた場合も2時間後には自動で電源が切れます。 ※電源が入った状態で空になったガラスカラフェを置かないでください。

[保証書]

本保証書は、本書記載内容により無料修理をおこなうことをお約束するものです。お買い上げの日から下記期間内に故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

※ 保証書に記入がない場合、あるいはご購入、支払いを証明するものがない場合は無効となりますので必ずご確認ください。

型式： KBGC 741 AO / KBGT 741 AO	
保証期間 お買い上げの日より5年間 ※業務用は2年間	お買い上げ日 年 月 日
お客様 ご芳名	ご住所 〒 TEL. () -
販売店 店名・住所・TEL	

[無料修理規定]

- お買い上げ日から上記保証期間中に取扱説明書・本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容により、お買い上げの販売店または弊社が無料修理いたします。
 - 無料修理をお受けになる場合は、本書あるいは購入日・支払いを証明するものをご提示の上、お買い上げの販売店または弊社にご依頼ください。
 - 保証期間内でも、次の場合は有料になります。
 - 取扱説明書・本体貼付ラベルなどの注意書に従わない使用上の誤り、及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
 - お買い上げ後の器具の転倒・落下・衝撃などによる故障及び損傷。
 - 火災・地震・水害・落雷・その他の天地異変・公害による故障及び損傷。
 - 指定外電源(電圧・周波数)使用による損傷。
 - 一般家庭用以外(例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載など)に使用された場合の故障及び損傷。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 本書にお買い上げ年月日、ご芳名、販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。通信販売などで購入され、それを証明する商品の送り状、支払明細書の提示がない場合。
 - 製品の消耗による部品の交換及びメンテナンスの費用。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないように大切に保管してください。
6. お客様の個人情報のお取り扱いについてお客様よりお知らせいただいた氏名、住所などの個人情報は当社商品のご説明への対応や修理及びその確認などに利用させていただきます。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。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)、及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。保証期間経過後の修理についてご不明の場合はお買い上げの販売店またはお客様相談窓口にお問い合わせください。

株式会社コントラスト

〒142-0041 東京都品川区戸越 5-14-17 ドウェル藤博 201

お客様相談窓口：03-3783-8899/6589



Technivorm B.V. Amerongen, The Netherlands
<https://technivorm.com/>