

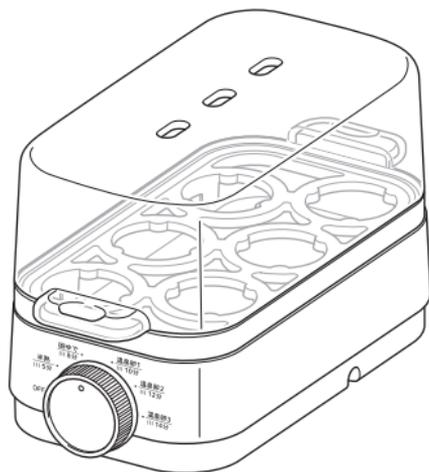
KOIZUMI

日本国内専用
Use only in Japan

家庭用

エッグスチーマープラス KES-0401

取扱説明書 (保証書付)



このたびは、コイズミ エッグスチーマープラスをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

正しくご使用いただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。

なお、この取扱説明書には保証書が付いています。

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管してください。

小泉成器株式会社

もくじ

安全上のご注意.....	1 ~ 4
使用上のお願い.....	5
各部のなまえ.....	6
使い方.....	7 ~ 21
使用前の準備.....	7
たまごを調理する	8 ~ 15
蒸し調理をする.....	16 ~ 21
使用後は	22
お手入れ.....	23 ~ 25
故障かな？と思われたときは.....	26
仕様	27
アフターサービスについて	28
お客様の個人情報のお取り扱いについて.....	29
お客様相談窓口.....	32
保証・無料修理規定	33
保証書.....	34

安全上のご注意

- *ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
 - *ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、お使いになる方や他の人への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。
- いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

 警告	誤った取り扱いをしたときに、死亡または重傷を負う可能性があるもの
 注意	誤った取り扱いをしたときに、使用者が傷害を負ったり、物的損害の可能性のあるもの

絵表示の意味

	○記号は、禁止の行為であることを告げるものです。 図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。
	●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。 図の中や近傍に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

- *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管してください。

安全上のご注意(つづき)

警告



- ・改造はしない。修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない。

火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店または小泉成器株式会社「修理センター」にご相談ください。



- ・電源プラグは清潔にする、刃および刃の取付面にほこりが付着している場合は拭き取る。

ショート・火災の原因となります。

- ・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・発火・発煙の原因となります。

- ・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。

また、延長コードは使用しないでください。異常発熱・火災・感電の原因となります。

- ・電源プラグを乳幼児が誤ってなめないようにする。

感電やけがの原因となります。

- ・故障・異常時には、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、けがに至る恐れがあります。

・本体・電源プラグ・電源コードが異常に熱い。

・電源プラグ・電源コードに傷が付いている、触れると通電しない。

・こげくさい臭いがする。

・水受けが割れている。

※このような症状のときは、すぐに電源を切って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点検、修理を依頼してください。



- ・濡れた手で、電源プラグを抜き差ししない。

感電やけがの原因となります。



- ・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。

警告



- 使用中、本体およびふたや蒸気口周辺が高温になるため、顔や手を近づけない、特に乳幼児には触らせない。
やけどの原因となります。



- 取扱説明書に記載した用途以外には使用しない。
- AC100V以外では使用しない(日本国内専用)。
火災・感電の原因となります。
- 電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねて使用したり、重い物をのせたり、はさみ込んだり、高温部に近づけたりしない。
火災・感電の原因となります。
- 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・発火の原因となります。
- 子供だけで使用させたり、乳幼児の手の届くところで使用しない。
やけど・感電・けがの恐れがあります。
- すき間にピン、針金、金属物などの異物を入れない。
感電や異常動作を起こし、けがの原因となります。
- 水受けには適正容量以上の水を入れない。
やけど・感電・火災の原因となります。
- 水のかかるところや、火気の近くでは使用しない。
感電や漏電の原因となります。
- カーテンなどの可燃物の近くでは使用しない。
火災の原因となります。

安全上のご注意(つづき)

注意



- **壁や家具の近くでは使用しない。**
蒸気や熱で壁や家具を傷めたり、変色・変形させる原因となります。
- **不安定な場所や熱に弱い敷物の上、たたみやカーペット、テーブルクロスなどの上では使用しない。**
火災の原因となることがあります。
- **専用のふた、エッグスタンド、蒸し用プレート以外は使用しない。**
過熱、異常動作の原因となります。
- **空炊きをしない。**
故障の原因となります。



- **使用時以外は、電源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や漏電火災の原因となります。



- **使用中や使用後しばらくは高温部に触れない。**
やけどの原因となります。



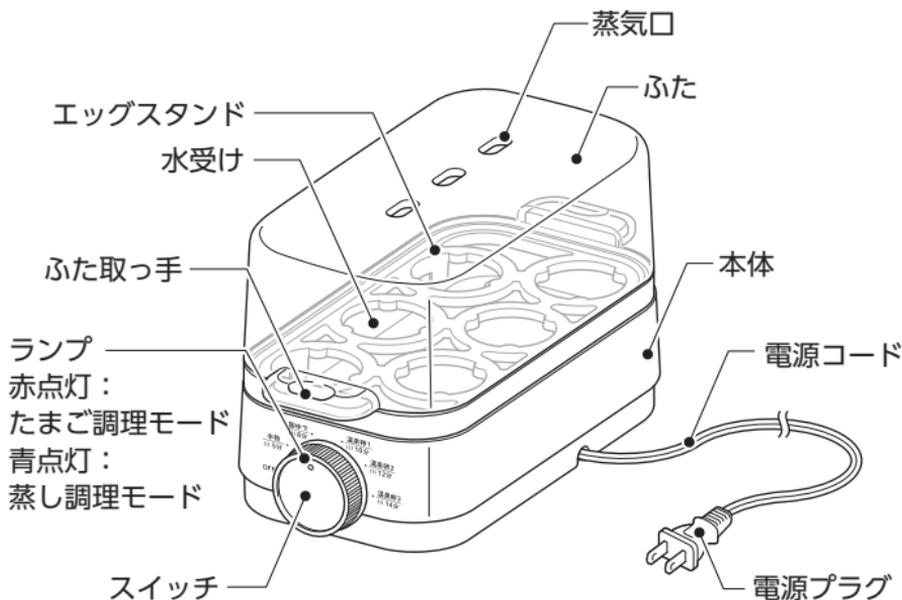
- **お手入れは冷めてから行う。**
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。
- **電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。**
感電・ショートして発火することがあります。

使用上のお願い

*次に記載されている内容を必ず守って、正しくお使いください。

- **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・変形の原因となります。
- **水以外の物を入れて調理しない。**
塩などを入れると故障の原因となります。
- **本体(特に蒸気口)にはふきんなどをかけない。**
本体やふたの変形・変色の原因となります。
- **直射日光が当たる場所で使用しない。**
変色の原因となります。
- **直火(ガス台など)や電気ヒーター・IH調理器などの上にのせない。**
火災・故障の原因となります。
- **本体に傷が付くような器具を入れない。**
本体に傷が付いたり、うまく調理できない原因となります。
- **使用するときは、本体を水平な場所に置く。**
湯こぼれや異常動作の原因となります。

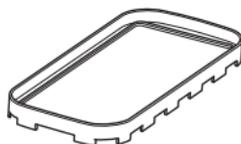
各部のなまえ



付属品



蒸し用プレート(上)



蒸し用プレート(下)



掃除用ブラシ



計量カップ

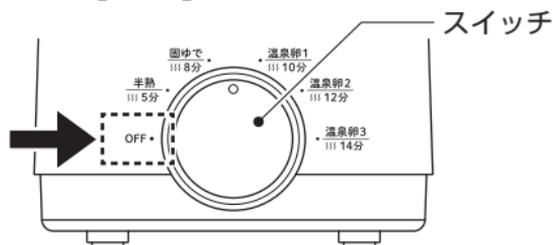


取扱説明書
(本書:保証書付)

使い方

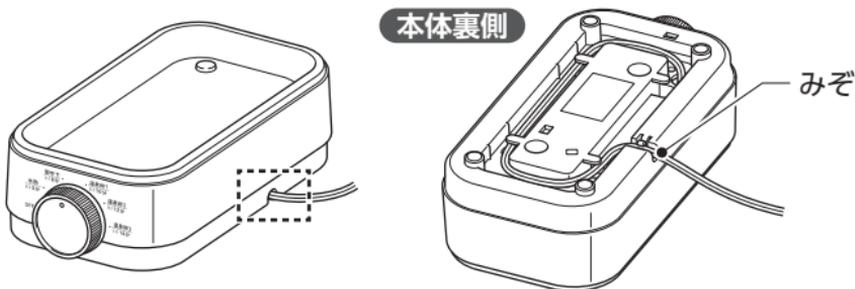
使用前の準備

1. スイッチを [OFF] にあわせる



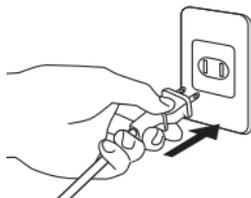
2. 電源コードをみぞに通す

- 電源コードが余っているときは、本体裏側に巻き付けて長さを調節してください。
- 電源コードは二重に巻かないでください。



3. 電源プラグをコンセントに差し込む

- 主電源が入り、「ピー」という音が鳴ります。

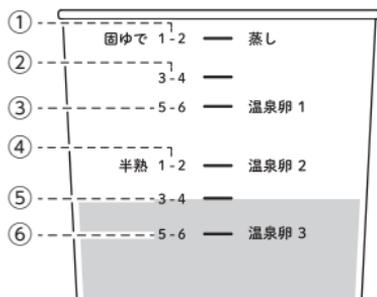


使い方(つづき)

たまごを調理する

1. 計量カップに水を適量入れる

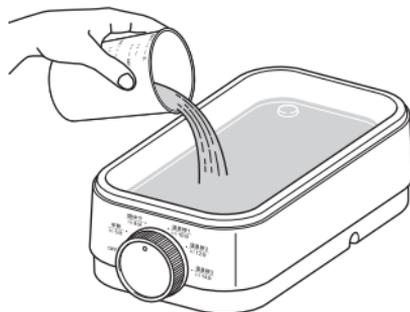
- 計量カップの目盛り線を目安に水を適量入れてください。
- ゆで加減や個数によって適量は異なります。



ゆで加減	個数	目盛り	水量
固ゆで たまご	1、2個	①	120ml
	3、4個	②	105ml
	5、6個	③	100ml
半熟 たまご	1、2個	④	80ml
	3、4個	⑤	70ml
	5、6個	⑥	60ml
温泉 たまご	1個	③	100ml
	2個	④	80ml
	3個	⑥	60ml

2. ふたを開け、水受けに計量した水を入れる

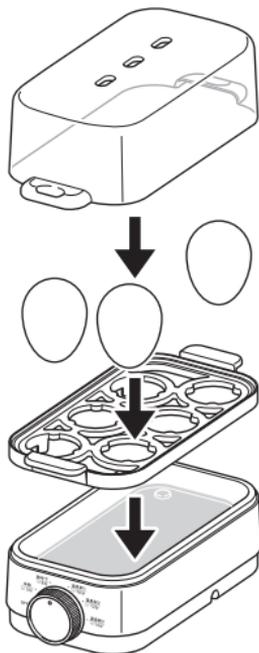
- 水をこぼさないように注意してください。
- 仕上がりに影響が出るため、湯は入れないでください。



3. 本体にエッグスタンド、市販のたまご、ふたをセットする

- ゆで加減や個数によって、たまごを置く場所と向きが異なります。P. 13とP. 14をご覧ください。

※たまご調理と蒸し調理は同時にはできません。



調理するたまごについて

必ず次のたまごを使用してください。

- 新鮮なもの
- ひびが入っていないもの
- 半熟たまご、温泉たまごを調理するときは、冷蔵庫から取り出した冷たいもの
- 一度に複数のたまごを調理するときは、同じ大きさのもの

使い方(つづき)

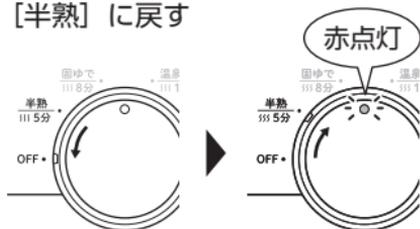
4. たまご調理モード(赤点灯)を選択する

- スイッチを[半熟]にあわせ、ランプの色を確認します。
赤点灯：たまご調理モード
青点灯：蒸し調理モード
※ 初期設定は「たまご調理モード」です。
電源プラグを抜き差しすると、初期設定の状態に戻ります。
- モードを切り替える場合は、一度[OFF]にあわせて素早く[半熟]に戻します。

① ランプの色を確認



② 2秒以内に、[OFF]にあわせて[半熟]に戻す



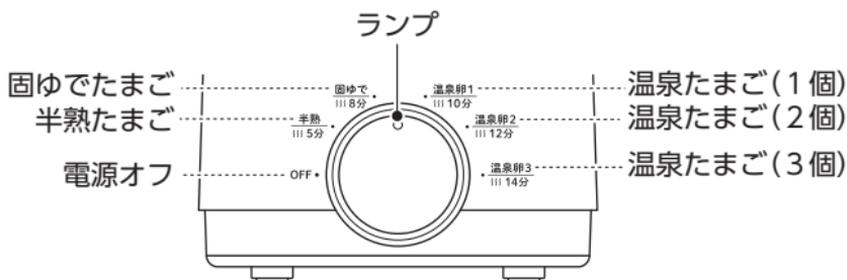
- ※ 2秒以内に、スイッチを[半熟]→[OFF]→[半熟]にあわせてください。操作に時間がかかるとモードが切り替わらない場合があります。

5. スイッチを回す



- ・調理中は、本体やふたに触らない。
やけどの恐れがあります。

- ・ゆで加減や個数に応じてスイッチを回します。
- ・ランプが赤く点灯し、調理が開始されます。



**ランプが赤く点滅し、「ピピッ」という音が4回鳴ったときは
たまごが正しく調理できていません。**

- ① スイッチを [OFF] に戻す
- ② 本体と水受けの水が十分に冷めてから、いったん水を捨てる
- ③ 好みのゆで加減にあわせて、計量カップで水の量を正しく量りなおし、水受けに入れる
- ④ ゆで加減や個数に応じて、再度スイッチを回す

使い方(つづき)

6. 調理が終わったら、スイッチを[OFF]に戻す

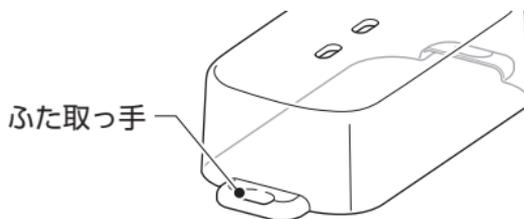
- 調理が終わると、ランプが消灯し、しばらくたってから「ピー」という音が4回鳴ります。

7. たまごを取り出す



- 調理直後のたまごを素手で触らない。
やけどの恐れがあります。

- 本体が熱くなっていますので、ふた取っ手以外には手を触れないでください。
- ふたを開けるときは、中から熱い蒸気が出ますので、顔を近づけないでください。
- 本体が熱いうちに、続けて調理しないでください。

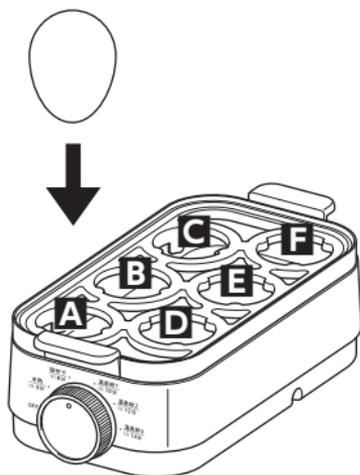


POINT

調理したたまごを、流水にさらして冷ましてください。

※流水にさらさないと、余熱で設定したゆで加減より固くなる場合があります。

固ゆでたまご・半熟たまごの調理方法



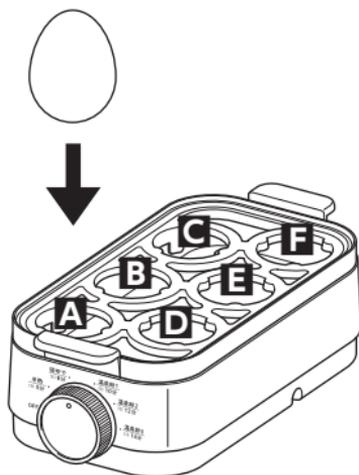
	たまごを置く場所	たまごの向き
固ゆでたまご	A～F のいずれか	たまごのとがった方を下に向けて置いてください。
半熟たまご	A～F のいずれか ※できるだけ B 、 C 、 D 、 E に置いてください。 A 、 F は、仕上がりがゆるくなる場合があります。	たまごのとがった方を下に向けて置いてください。

POINT

たまごのまるい方に小さな穴をあけると、調理後にたまごの殻がむきやすくなります。

使い方(つづき)

温泉たまごの調理方法



	たまごを置く場所	たまごの向き
温泉たまご 1、2個	B、E	たまごのまるい方を下に向けて置いてください。
温泉たまご 3個	A、C、D、F のいずれか	たまごのまるい方を下に向けて置いてください。

※温泉たまごは、一度に最大3個まで調理できます。

調理時間の目安

半熟たまご	約10分
固ゆでたまご	約16分
温泉たまご(1個)	約32~40分
温泉たまご(2個)	約32~40分
温泉たまご(3個)	約32~40分



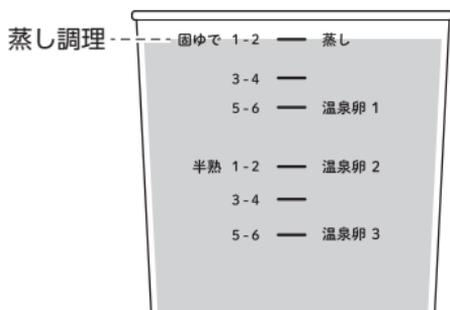
- 使用中はふたを開けない。
- 必要以上に加熱しない。

使い方(つづき)

蒸し調理をする

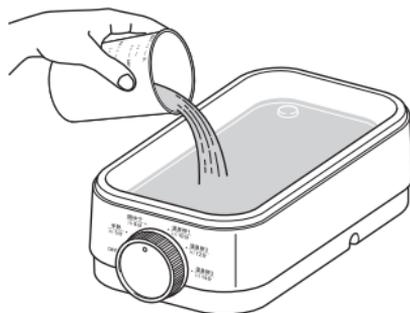
1. 計量カップに水を適量入れる

- 計量カップの「蒸し」の目盛り線(120ml)まで水を入れてください。



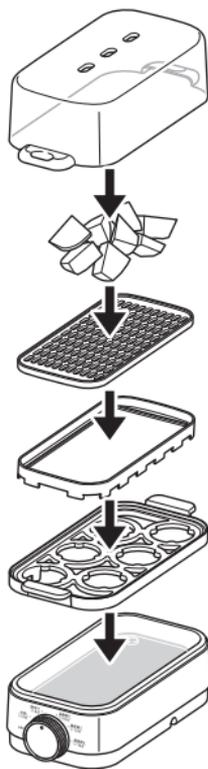
2. ふたを開け、水受けに計量した水を入れる

- 水をこぼさないように注意してください。
- 仕上がりに影響が出るため、湯は入れないでください。



3. 本体にエッグスタンド、蒸し用プレート(上・下)、食材、ふたをセットする

※たまご調理と蒸し調理は同時にはできません。



使用できる食材・使用できない食材について

使用できる食材

- 冷蔵庫から取り出した冷たい食材

使用できない食材

- 冷凍された食材(解凍してからご使用ください)

※ 食材ごとの調理時間の目安は、P.21をご覧ください。

使い方(つづき)

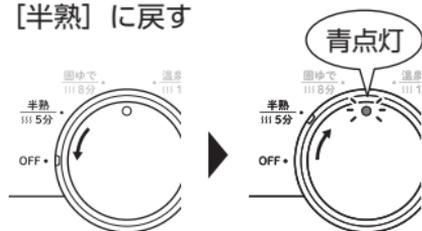
4. 蒸し調理モード(青点灯)を選択する

- スイッチを[半熟]にあわせ、ランプの色を確認します。
青点灯：蒸し調理モード
赤点灯：たまご調理モード
※ 初期設定は「たまご調理モード」です。
電源プラグを抜き差しすると、初期設定の状態に戻ります。
- モードを切り替える場合は、一度[OFF]にあわせて素早く[半熟]に戻します。

① ランプの色を確認



② 2秒以内に、[OFF]にあわせて[半熟]に戻す



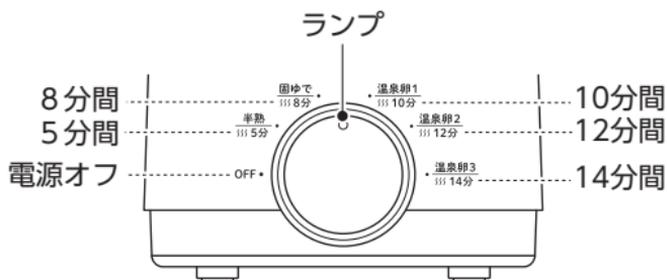
※ 2秒以内に、スイッチを[半熟]→[OFF]→[半熟]にあわせてください。操作に時間がかかるとモードが切り替わらない場合があります。

5. スイッチを回す



- 調理中は、本体やふたに触らない。
やけどの恐れがあります。

- 調理時間に応じてスイッチを回します。
- ランプが青く点灯し、調理が開始されます。



**ランプが赤く点滅し、「ピピッ」という音が4回鳴ったときは
食材が正しく調理できていません。**

- ① スイッチを [OFF] に戻す
- ② 本体と水受けの水が十分に冷めてから、いったん水を捨てる
- ③ 計量カップで水の量を正しく量りなおし、水受けに入れる
- ④ 調理時間に応じて、再度スイッチを回す

使い方(つづき)

6. 調理が終わったら、スイッチを[OFF]に戻す

- 調理が終わると、ランプが消灯し、しばらくたってから「ピー」という音が4回鳴ります。

途中で調理を終了したいときは

スイッチを[OFF]に戻してください。

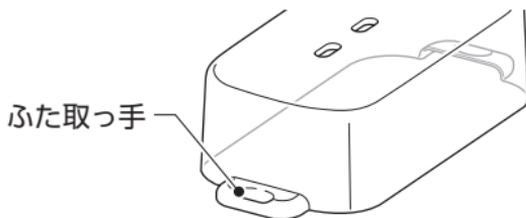
ランプが消灯し、調理が終了します。

7. 食材を取り出す



- 調理直後の食材を素手で触らない。
やけどの恐れがあります。

- 本体が熱くなっていますので、ふた取っ手以外には手を触れないでください。
- ふたを開けるときは、中から熱い蒸気が出ますので、顔を近づけないでください。
- 本体が熱いうちに、続けて調理しないでください。



調理時間の目安

食材(例)	調理する量	調理のコツ	調理時間
もやし	50g	—	5分
長ネギ	1/3本	斜め切り、 5~6等分	8分
いんげん	4~5本	各2~3等分	8分
ブロッコリー	5~6房	小房に分ける	8分
アスパラガス	2~3本	各2~3等分	8分
キャベツ	50g	ひと口大に切る	8分
枝豆	80g	—	10分
じゃがいも	1個	8等分	14分
にんじん	1/2本	厚さ1cmの 輪切り	14分
ソーセージ (ウインナー) ※約5~10cmのもの	5~6本	—	10分
しゅうまい(冷蔵)	5~6個	—	12分

※食材の切り方や調理時間はあくまで目安です。

※調味は、調理後に皿などに移してから行ってください。

ステンレス部分に塩やスパイスなどの調味料が付着すると、さびの原因となります。



- 使用中はふたを開けない。
- 必要以上に加熱しない。

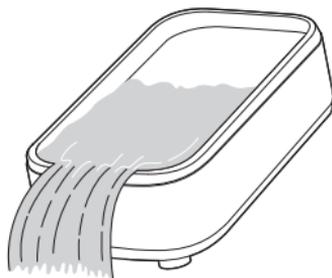
使用後は



注意

- 使用後しばらくは高温部に触れない。
やけどの原因となります。

- 電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 水受けに残ったお湯は、十分に冷めてから捨ててください。
お湯は、図のようにスイッチの反対側から流してください。
- お手入れは、必ず本体が十分に冷めてから行ってください。
- 詳しいお手入れの方法は、P. 23をご覧ください。



お手入れ

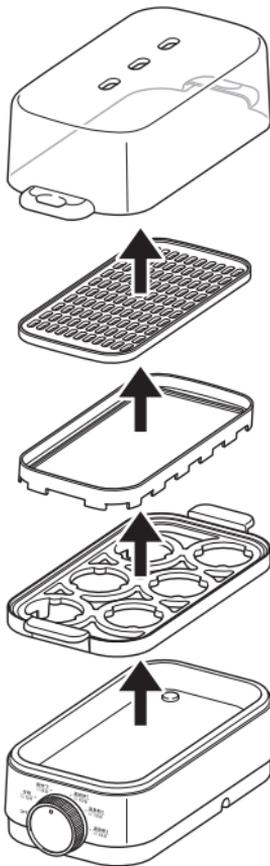
*電源プラグをコンセントから抜き、本体が十分に冷めてからお手入れしてください。



注意

- 使用後は必ずお手入れする。
汚れをそのまま放置しておくと、臭いや故障の原因となります。
- ふた、エッグスタンド、蒸し用プレートは無理に取り外さない。
故障の原因となります。

1. ふた、エッグスタンド、蒸し用プレートを取り外す



お手入れ(つづき)

2. 部分ごとに汚れを取る



- 本体を水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電の恐れがあります。
- 食器洗浄機や食器乾燥機を使用しない。
ショート・故障・変色・変形の原因となります。

ふた、エッグスタンド、蒸し用プレート

- ① 台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗う
- ② 水洗いする
- ③ 乾いたやわらかい布で拭く

本体側面

- ① 台所用中性洗剤を含ませたやわらかい布で汚れを拭き取る
- ② 水を絞った布で拭く
- ③ 乾いたやわらかい布で水分を拭き取る

水受け

通常のお手入れ

- ① 付属の掃除用ブラシで汚れを落とす
- ② 水を絞った布で拭く
- ③ 乾いたやわらかい布で水分を拭き取る

汚れが落ちにくい場合

食材によっては、表面に白い斑点が付着したり、でんぷん成分や油によって汚れたりする場合があります。

これらは次の手順で取り除くことができます。

- ① 市販のクエン酸1gをお湯50mlに溶かし、水受けに入れる
- ② 5分間放置した後、お湯を捨てる
- ③ 通常どおりにお手入れする

※市販のクエン酸は、成分100%のものを使用してください。

※白い斑点は、水やたまごの殻から溶け出したカルシウム成分であり、異常ではありません。



3. ふた、エッグスタンド、蒸し用プレートを取り付ける

故障かな？と思われたときは

* 修理を依頼される前に、一度お調べください。

こんな場合	お調べください	対処
調理が開始 されない ランプが点 灯しない	電源プラグがコンセント に確実に差し込まれてい ますか？	電源プラグを確実に差し 込んでください。
	スイッチが正しく設定さ れていますか？	スイッチを正しく設定し てください。
調理モード が切り替わ らない	2秒以内に、スイッチを [半熟]→[OFF]→ [半熟]にあわせています か？	操作を2秒以内に行っ てください。 操作に時間がかかると モードが切り替わらない 場合があります。
ランプが赤く点 滅し、「ピピッ」 という音が鳴る	水の量を間違えていま せんか？	水の量は、付属の計量カ ップで正しく量ってくだ さい。
たまごが 設定どおりの 固さに調理さ れない	常温のたまごを使用し ていませんか？ ※固ゆでたまごを除く	冷蔵庫から取り出した冷 たいたまごを使用してく ださい。 ※固ゆでたまごを除く
	同じ大きさのたまごを使 用していますか？	同じ大きさのたまごを使 用してください。
	お湯を使用していませんか？	常温の水を使用してくだ さい。
臭いがする	水受け、エッグスタンド、 蒸し用プレート、ふたが 汚れていませんか？	使用後は必ずお手入れし てください。
スイッチを入 ると、ランプが 青く点滅する	温度センサーの故障です。 すぐに電源プラグをコンセ ントから抜いて、お買い上 げの販売店にご相談くだ さい。	

- 以上をお調べいただき、なお異常があるときは、すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご相談ください。

仕様

電 源	AC100V 50/60Hz共用
消 費 電 力	400W
電源コードの長さ	約1m
外 形 寸 法	約110(幅)×230(奥行)×130(高さ)mm
質 量	約600g
付 属 品	蒸し用プレート(上・下)、計量カップ、掃除用ブラシ、取扱説明書(本書：保証書付)

※本機の仕様および外観については、改良のため予告なく変更することがあります。

アフターサービスについて

1. 保証書

- この取扱説明書には保証書が付いています。保証書はお買い上げの販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認の上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。保証期間はお買い上げ日から1年間です。

2. 修理を依頼されるとき

- 保証期間中は商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。保証の記載内容により無料修理いたします。
- 保証期間が過ぎているときはお買い上げの販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

3. 補修用性能部品の保有期間

- エッグスチーマープラスの補修用性能部品の保有期間は製造打切後5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。

4. アフターサービスについてご不明の場合

- アフターサービスについてご不明の場合には、お買い上げの販売店か、小泉成器株式会社「修理センター」にお問い合わせください。

愛情点検		★長年ご使用のエッグスチーマープラスの点検を！	
	ご使用の際このようなことはありませんか	<ul style="list-style-type: none">●電源コードや電源プラグが異常に熱い。●電源コードに深い傷や変形がある。●こげくさい臭いがする。●その他の異常、故障がある。	ご使用中 このような症状のときは、故障や事故防止のため、電源を切り、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。

お客様の個人情報のお取り扱いについて

お受けしましたお客様の個人情報は当社個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託をする場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。

〈利用目的〉

お受けしました個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理対応のみを目的として使用させていただきます。なお、この目的のために小泉成器株式会社および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

〈業務委託の場合〉

上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を実施させるとともに適切な管理・監督をいたします。

お客様相談窓口

この商品に関するご意見・ご質問については下記へお寄せください。

ご意見・ご質問について

お客様相談窓口  ナビダイヤル (全国共通番号) **0570 (07) 5555**

■IP電話などからご利用いただけない場合
〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号 TEL. 06 (6262) 3561 FAX. 06 (6268) 1432

修理に関するお問い合わせ

東日本修理センター  ナビダイヤル (全国共通番号) **0570 (05) 8888**

■IP電話などからご利用いただけない場合
〒344-0127 埼玉県春日部市水角1190 TEL. 048 (718) 3340 FAX. 048 (718) 3350

西日本修理センター  ナビダイヤル (全国共通番号) **0570 (05) 8888**

■IP電話などからご利用いただけない場合
〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98号 TEL. 06 (6613) 3145 FAX. 06 (6613) 3196

部品に関するお問い合わせ

部品センター  ナビダイヤル (全国共通番号) **0570 (00) 3211**

■IP電話などからご利用いただけない場合
〒559-0033 大阪市住之江区南港中1丁目3番98号 TEL. 06 (6613) 3211 FAX. 06 (6613) 3299

小泉成器株式会社

〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号
TEL. 06 (6262) 3561 FAX. 06 (6268) 1432

受付時間：平日9：00～17：30
(土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く)

2022年6月現在(所在地、電話番号などには変更がありますので、その節はご容赦願います。)

保証・無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った**正常な使用状態で保証期間内に故障**した場合、「**無料修理**」いたします。
 2. 保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、**商品と本書をご持参ご提示の上、お買い上げの販売店にご依頼ください。**
 3. **ご転居、ご贈答品等**で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、取扱説明書の小泉成器株式会社「修理センター」へご相談ください。
 4. 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不当な修理や改造による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の落下等による故障および損傷。
 - (ハ) 火災、地震、落雷、水害、その他の天災地変、異常電圧による故障および損傷。
 - (ニ) 一般家庭用以外(例えば業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載)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、または字句を書き換えた場合。
 5. 保証期間内でも商品を修理窓口へ送付された場合の送料はお客様の負担となります。
 6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.
 7. 本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
- ※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。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店、または取扱説明書の小泉成器株式会社「修理センター」にお問い合わせください。
- ※保証期間経過後の修理について詳しくは取扱説明書の「アフターサービスについて」をご覧ください。

エッグスチーマープラス

保証書 持込修理

本書は、本書記載内容（裏面記載）で無料修理を行うことをお約束するものです。

ご購入の日から下記期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、ご購入の販売店に修理をご依頼ください。

見本

型番	KES-0401		
ご購入年月日	年	月	日
無料修理 保証期間	対象部分	期間（ご購入日より）	
	本 体	1 年	
お 客 様	お名前	様	
	ご住所	〒	TEL
販売店	店名・住所・電話		

★販売店の皆様へのお願い 必ず全項目をご記入、ご捺印の上、お客様にお渡しください。

小泉成器株式会社 本社 〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号
TEL.06(6262)3561

★2F