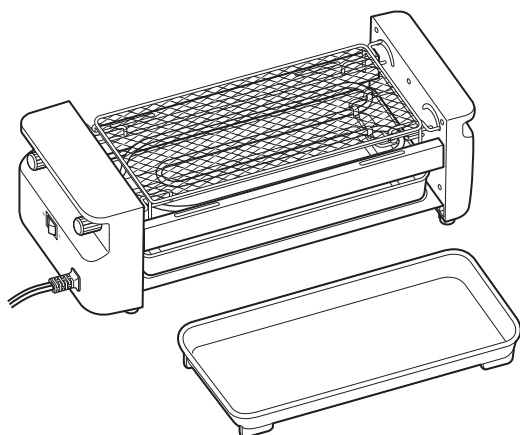


炉端焼き器 KRY-0800

取扱説明書 (保証書付)

ご使用前に必ずお読みください。



目次


安全上のご注意	1～4
各部のなまえ	5
正しい使いかた	6～10
焼き網を使用する場合	6～7
平プレートを使用する場合	8
レシビ	10
お手入れのしかた	11
故障かな?と思ったら	12
仕様	12
アフターサービスについて	13
お客様の個人情報のお取り扱いについて	13
保証・無料修理規定	14
保証書	15
お客様相談窓口	15

このたびは、コイズミ 炉端焼き器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場所に大切に保管してください。

●特に1～4ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。

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

絵表示の例



○ 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場所に必ず保管してください。

警告

■電源



- 定格 15A 以上のコンセントを単独で使用する。また、延長コードを使用しない。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。
- 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。



- 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、束ねて使用したり、重い物をのせたり、はさみ込んだり、高温部に近付けたりしない。火災・感電の原因となります。
- 電源コードを本体に巻き付けない。電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。



- めれた手で、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。

■取り扱い



- 改造はしない。修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理をしない。火災・けが・感電の原因となります。
※故障したときは、コンセントから電源プラグを抜き、使用を中止し、お買い上げの販売店にご連絡ください。

警告

■取り扱い



- 異常・故障時は直ちに使用を中止する。
〈異常・故障例〉
 - ・異常なおいが出たり、煙が出る。
 - ・触れるとビリビリと電気を感じる。
 - ・電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる。
 - ・電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする。発煙・発火・感電の恐れがあります。
※すぐに電源プラグを抜いて、点検・修理を依頼してください。



- 取り扱いに不慣れな方や子供だけで使わせない。また、乳幼児の手が届く場所で使用しない。
やけど・けが・感電の原因となります。
※取り扱いに不慣れな方やお子様をご使用になるときは、そばに付いてあげてください。
- 落としたり、衝撃を加えない。
感電・故障の原因となります。
- 焼き網を使用するときは、油受けトレイを取りはずした状態で運転しない。
やけど・けが・故障の原因となります。
- 調理以外の用途で使用しない。
やけど・けが・故障の原因となります。



- 本体を水につけたり、本体に水をかけたりしない。
感電・ショート・故障の原因となります。

■使用場所



- 火気の近くで使用しない。
火災の原因となります。
- ガスレンジやIHクッキングヒーターなどの上に乗せて使用しない。
火災の原因となります。
- 燃えやすい物やカーテンなどの熱に弱い物の近くで使用しない。
火災の原因となります。



- 水のかかる場所や、本体がぬれる場所で使用しない。
感電・ショート・故障の原因となります。

■使用中や使用後



- 調理中や調理後しばらくは、本体に手や顔を近づけない。また、本体天面や金属部などの高温部に触れない。
やけどの原因となります。



- 不安定な場所で使用しない。
本体が傾いていると、すべり落ち、やけど・けが、火災の原因となります。
- 本体の上に物をのせたり、布や紙などで覆わない。
火災・変形・破損・故障の原因となります。
- 畳やじゅうたん、テーブルクロスなど熱に弱い物の上で使用しない。
火災の原因となります。
- 本製品のすき間や内部に金属物や可燃物を入れない。
事故やけがの原因となります。
- 調理中や調理後しばらくは、本体天面や金属部などの高温部に手や他の物を入れない。
やけどの原因となります。

安全上のご注意

⚠ 警告

■使用中や使用后



- ヒーターに食材が接触しないようにする。
火災・故障の原因となります。

⚠ 注意

■電源



- 電源プラグを抜くときは電源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・ショートの原因となります。
- 電源スイッチが「切」になっていることを確かめてから、電源プラグを抜き差しする。
火災・感電の原因となります。



- 使用時以外は必ず電源スイッチを「切」にし、電源プラグをコンセントから抜く。
やけど・けが・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。

■取り扱い



- 本体をぶつかけたり、落としたり、強い衝撃をあたえない。
故障・破損の原因となります。
- 油受けトレイに水以外の液体を入れない。
発火・火災の原因となります。
- 業務用として使用しない。
連続過負荷による故障の恐れがあります。
- 平プレートに金属製のヘラやナイフ、フォークなど、角や先端が鋭利な物を使用しない。
平プレートの表面皮膜が傷付き、腐食の原因となります。
- 平プレートに調理物や水気を残したまま放置しない。
- 平プレートが熱いうちに、水などを入れて急冷しない。
平プレートの表面皮膜が腐食し、はがれる原因となります。

■使用場所



- 本体を油煙や湯気のある場所、温度の高くなる場所や発熱器具のそばに置かない。
故障の原因となります。
- ガスコンロなど熱源の近くで使用しない。
故障や変形・変色の原因となります。
- 壁や家具の近く、周囲に熱がこもる環境で使用しない。
熱や蒸気による、壁や家具の変形・変色の原因となります。
- 屋外で使用しない。
火災・故障の原因となります。
- 木製の壁・家具など可燃物の近くで使用しない。
火災の原因となります。

⚠ 注意

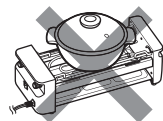
■使用中や使用后



- お手入れや持ち運びは、必ず本体が冷めてから行う。
やけどの原因となります。
- 使用後は必ずお手入れをする。
調理くずや油分が残ったまま調理をすると、発煙や発火の恐れがあります。
- 焼き網使用時は、必ず油受けトレイに適量の水を入れて調理する。
火災・故障の原因となります。

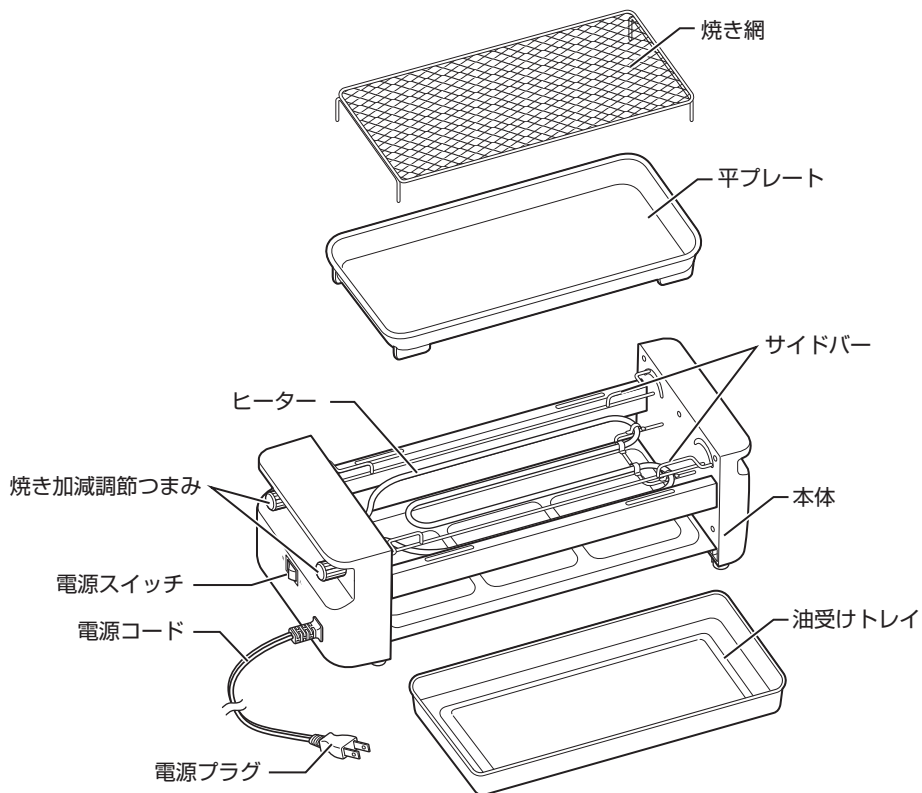


- 使用直後の平プレートは鍋敷きなどの上へのせ、水平で耐熱性のある場所に置く。
やけど・けがの原因となります。
- 使用中に移動させない。
やけど・けがの原因となります。
- 使用中は本製品のそばを離れない。
調理物が発火する恐れがあります。必ず焼き具合を確認しながら調理してください。
- 直射日光が当たる場所や、油などが飛び散る場所に保管しない。
変形・変色の原因となります。
- 本体の上に物をのせない。
故障や変形の原因となります。
- 缶詰や瓶詰などを直接加熱しない。
やけど・けがの原因となります。
- 平プレート・焼き網に食材をのせ過ぎない。
火災・故障の原因となります。
- IH 調理器の上では使用しない。
故障の原因となります。
- 長時間連続して使用したり、空焼きをしない。
火災・故障の原因となります。
- 必要以上に加熱しない。
火災・故障の原因となります。
- お手入れの際、酸性・アルカリ性の洗剤、溶剤（シンナー・ベンジンなど）は使用しない。
変形・変色の恐れがあります。
- 焼き網や平プレートを本製品以外で使用しない。
火災・故障の原因となります。
- 焼き網、平プレートの上に食材以外の物をのせない。
火災・故障の原因となります。



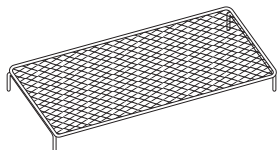
- 本体を丸洗いはしない。
ショートによる感電の原因となります。

各部のなまえ

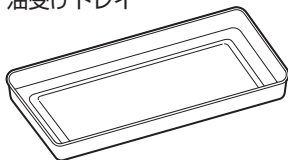


付属品

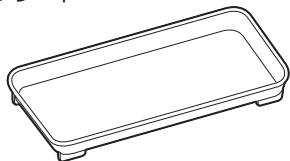
● 焼き網



● 油受けトレイ



● 平プレート



正しい使いかた

はじめてご使用になるときや、長期間使用されなかった場合は、平プレート・焼き網を台所用中性洗剤で洗い、よくすすいだ後、十分に乾燥させてからお使いください。

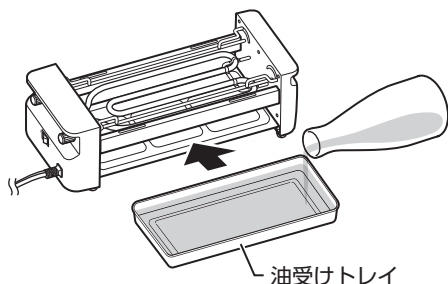
■ 焼き網を使用する場合

1 油受けトレイに水を入れ、本体にセットします。

焼き網調理中は必ずトレイの8分目程度まで水を入れてください。(分量の目安: 600ml)
※水足しをする際は、電源スイッチを「切」にし、油受けトレイが十分に冷めてから行ってください。

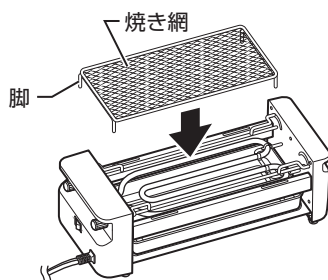
ご注意

- 必ず油受けトレイに水を入れてご使用ください。
油受けトレイに水がない状態で調理すると、本体などが異常加熱し、故障・やけど・火災の原因となります。
- 調理中や調理後しばらくは、油受けトレイが熱くなっています。やけどをしないようご注意ください。



2 焼き網をセットします。

焼き網の4本の脚が本体の内側に入るように水平にセットしてください。



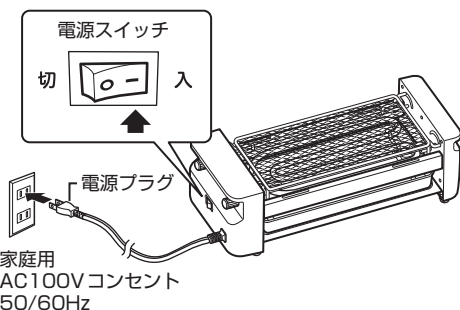
3 電源プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチを「入」にします。

電源スイッチを「入」にするとランプが点灯します。

※使用中にヒーターの膨張、収縮により“カチカチ”ときしみ音がすることがありますが、異常ではありません。

⚠ 警告

- 水のかかる場所や、本体がぬれる場所で使用しない。
感電・ショート・故障の原因となります。



正しい使いかた

4 焼き網に食材をのせて焼きます。

※油受けトレイの水は少しずつ蒸発していきます。水足しをする際は、電源スイッチを「切」にし、油受けトレイが十分に冷めてから行ってください。

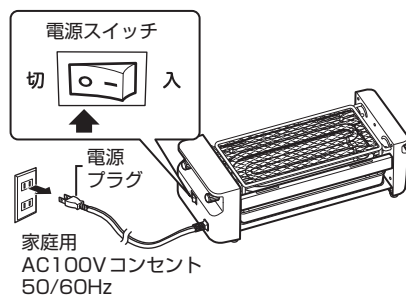
※焼き加減は本体側面の焼き加減調節つまみで調節してください。(P.9 参照)

ご注意

- 水足しをする際は、ヒーターに水がかからないようにご注意ください。故障の原因となります。
- 調理中や調理後しばらくは、焼き網や油受けトレイが熱くなっていますので、やけどをしないようにご注意ください。
- 調理中や調理後しばらくは、本体を移動させたり、不安定な場所に置いたりしないでください。
- 長時間連続して使用したり、空焼きをしないでください。火災・故障の原因となります。
- 焼き網の上に食材以外の物をのせないでください。

5 使用後は、電源スイッチを「切」にし、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。

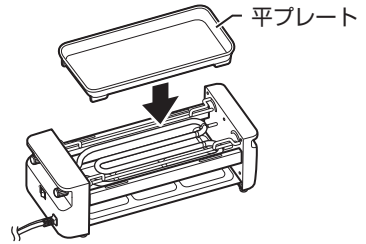
- 電源スイッチを「切」にすると、ランプが消灯します。
- 電源スイッチが「切」になっていることを確認し、電源プラグをコンセントから抜きます。本体・焼き網が完全に冷めるまで待ち、常温に戻ってからお手入れをしてください。
- 使用後は必ず毎回お手入れをしてください。(P.11 参照)



■ 平プレートを使用する場合

1 平プレートをセットします。

平プレートを本体に水平にセットします。
※油受けトレイは使用しません。

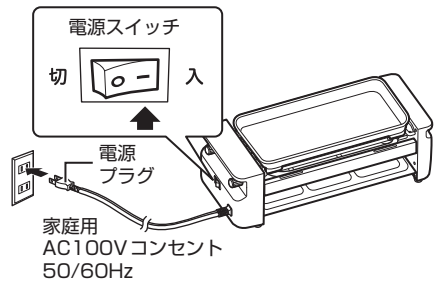


2 電源プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチを「入」にします。

電源スイッチを「入」にするとランプが点灯します。
※使用中にヒーターの膨張、収縮により「カチカチ」ときしみ音がすることがありますが、異常ではありません。

⚠ 警告

- 水のかかる場所や、本体がぬれる場所で使用しない。
感電・ショート・故障の原因となります。



3 平プレートに食材をのせて焼きます。

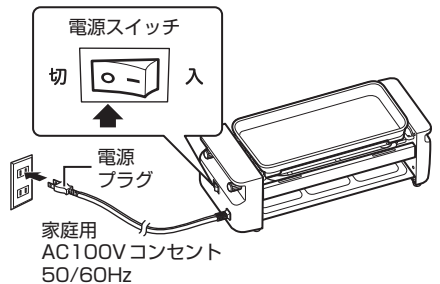
※焼き加減は本体側面の焼き加減調節つまみで調節してください。(P.9 参照)

ご注意

- 長時間連続して使用したり、空焼きをしないでください。
火災・故障の原因となります。
- 調理中や調理後しばらくは、本体を移動させたり、不安定な場所に置いたりしないでください。
- 食材をのせ過ぎないようにしてください。
- 平プレートの上に食材以外の物をのせないでください。

4 使用後は、電源スイッチを「切」にし、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。

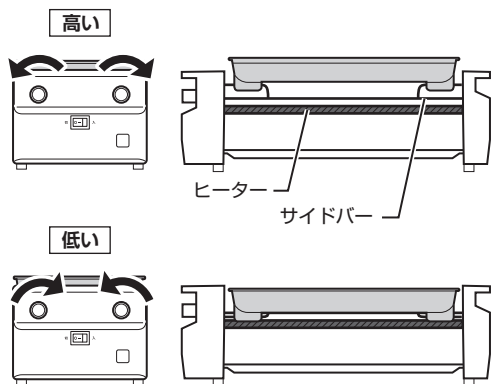
- 電源スイッチを「切」にすると、ランプが消灯します。
- 電源スイッチが「切」になっていることを確認し、電源プラグをコンセントから抜きます。本体・平プレートが完全に冷めるまで待ち、常温に戻ってからお手入れをしてください。
- 使用後は必ず毎回お手入れをしてください。(P.11 参照)



正しい使いかた

焼き加減の調節

焼き加減調節つまみを回すとサイドバーの高さが変わり、ヒーターとの距離を変えることで焼き加減を調節できます。



※平プレートの例

本体側面の焼き加減調節つまみを回します。

焼き加減調節つまみを本体外側に回すと焼き加減が弱くなり、つまみを本体内側に回すと焼き加減が強くなります。(上図参照)

焼き加減を調節したいときは、両方のつまみを持って、ゆっくりと左右対称に回してください。

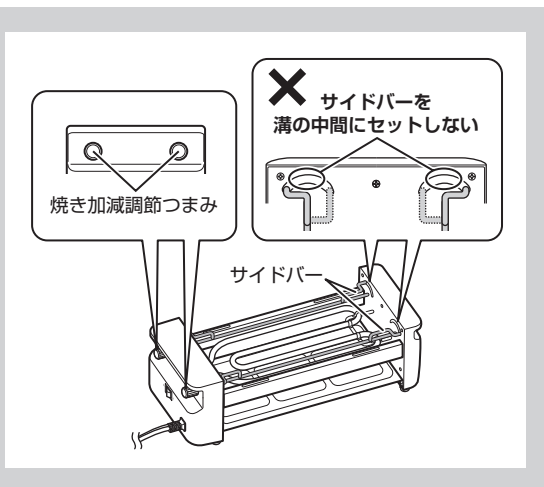
ご注意

- 焼き加減調節つまみは、サイドバーが「高い」か「低い」のどちらかに固定されるまで回してください。

サイドバーが固定されていない場合、焼き網や平プレート、加熱された食材が落ちる恐れがあります。

- 食材をのせる前に調節してください。
- 調理中につまみを回したり、焼き網や平プレートが傾いた状態で調理しないでください。

加熱された食材が焼き網や平プレートから落ちて物を汚したり、やけどの恐れがあります。



■ レシピ

焼き網使用

調理物	分量	調理時間
ホッケ	半身～1尾	13～15分
アジの干物	1尾	15～17分
サザエ	2～4個	35～38分
はまぐり	2～4個	13～15分
ホタテ	1～2個	15～17分
カキ	2～4個	16～18分
エビ	2～4尾	15～17分
ししゃも	5～6尾	18～20分
しいたけ	5～6個	13～15分
アスパラガス	5～6本	13～15分
焼き鳥（鶏もも肉）	5～6本	25～27分
焼肉（牛カルビ肉）	4～6枚	8～10分

平プレート使用

調理物	分量	調理時間
焼きそば	キャベツ…………… 80g 人参…………… 50g 豚バラ肉…………… 100g 焼きそば麺…………… 1袋 水…………… 60ml 焼きそばソース… 適量 塩コショウ…………… 適量	13～15分
ちゃんちゃん焼き	鮭切り身…………… 2切れ キャベツ…………… 100g 玉ねぎ…………… 100g 味噌…………… 50g 酒…………… 大さじ2 みりん…………… 大さじ2 バター…………… 10g 砂糖…………… 大さじ1	18～20分

- 調理時間は、調理物の量や大きさ、室温などにより異なります。焼け具合を見ながら調理物を裏返すなどして、時間を調節してください。
- 冷凍した調理物は、完全に解凍してから調理してください。
- もち・すめなど、膨れたり反ったりする調理物を焼く際はヒーターに付着しないように注意してください。ヒーターに付着すると、発火の原因となります。
- アルミホイルを使用する場合は、ヒーターと接触しないようにしてください。
- 焼き網に油を塗ってから焼くと、仕上がりがよく調理できます。
- 連続して調理する場合は、水がなくならないように注意してください。

お手入れのしかた

※必ず電源スイッチが「切」になっているか確認して電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。

※ご使用のたびに、各部のお手入れをしてください。

油受けトレイ・焼き網・平プレート

●やわらかいスポンジを使って台所用中性洗剤で洗った後、十分にすすいでから乾燥させます。

※スポンジはやわらかい素材の物を使用してください。表面の加工がはがれ、傷が付く恐れがあります。

※こびりつきがひどく汚れが落ちにくい場合は、桶にぬるま湯と台所用中性洗剤を入れ、その中に焼き網・平プレートを入れて10分程つけ置きしてから汚れを取り除いてください。

ご注意

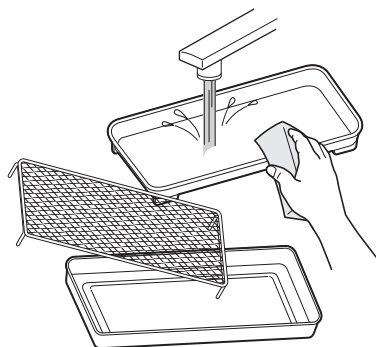
●次の物は使用しない。

- ・ベンジン、シンナー、漂白剤、酸類
- ・みがき粉、クレンザー
- ・タワシ、金属タワシ

傷・変色の原因となります。

●熱湯で洗ったり、食器洗い機を使用して洗わない。

変形や破損の原因となります。



本体・ヒーター部

●ぬるま湯に浸して固く絞ったやわらかい布で拭きます。

●汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を薄めたぬるま湯に布を浸し、固く絞って拭き取ってください。その後、乾いた布で水気を拭き取ります。

ご注意

●次の物は使用しない。

- ・ベンジン、シンナー、漂白剤、酸類
- ・みがき粉、クレンザー
- ・タワシ、金属タワシ

傷・変色の原因となります。

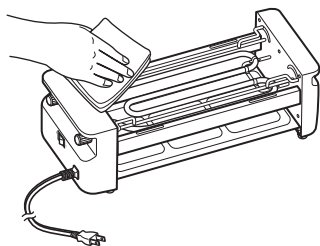
●熱湯で洗ったり、食器洗い機を使用して洗わない。

変形や破損の原因となります。

●本体を丸洗いしない。

水に浸したり、食器洗い機に入れたりしないでください。

故障・感電・ショートの原因となります。



故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、以下のことをご確認ください。

こんなとき	調べるところ	処置のしかた
電源が入らない ヒーターが加熱され ない	● 電源プラグが抜けていませんか?	電源プラグをコンセントにしっかり差し込んでください。(P.6、8)
	● 電源スイッチは「入」になっていますか?	電源スイッチを「入」(→) にしてください。(P.6、8)
食材が十分に 調理されない、 食材全体に均一に 熱が通らない	● 焼き網や平プレートに食材をのせすぎていませんか?	焼き網や平プレートにのせる食材を減らしてください。(P.7、8)
	● 食材が大きすぎませんか?	食材を小さく切ってから調理してください。(P.7、8)
	● 食材によっては、全体に熱が均一に行き渡るようにするため、調理の途中で食材の位置を変える必要があります。	加熱具合を見ながら食材を裏返したりして、熱が均一に行き渡るようにしてください。(P.7、8)
異常に大量の煙が出る こげ臭いにおいがする	● 食材がヒーターに直接触れてこげていませんか?	調理中に食材がヒーターに直接触れないようにしてください。(P.3)
	● 長時間焼きすぎていませんか?	一旦電源を切り、確認してください。(P.4)
	● 食材を必要以上にこがしていませんか?	
使用中に“カチカチ” ときしみ音がする	ヒーターの膨張、収縮により“カチカチ”ときしみ音がすることがありますが、異常ではありません。	
平プレートの表面皮 膜がはがれている	フッ素樹脂加工は、使用とともに消耗します。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はありません。はがれがひどい場合は販売店にご相談ください。	

仕様

電 源	AC100V 50/60Hz
消 費 電 力	800W
外 形 寸 法	約 360 (幅) × 150 (奥行) × 117 (高さ) mm (付属品を含まず)
焼 き 網 寸 法	約 250 (幅) × 135 (奥行) mm
平 プ レ ー ト 寸 法	(外寸) 約 270 (幅) × 150 (奥行) × 40 (高さ) mm
質 量	約 1.2kg (付属品を含まず)
電 源 コ ー ド の 長 さ	約 1.5 m
付 属 品	焼き網、平プレート、油受けトレイ

● この商品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では、使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

※ 本機の仕様および外觀については、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より1年間です。

2. 修理を依頼される時


- 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

- 炉端焼き器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		★長年ご使用の炉端焼き器の点検を！	
	ご使用の際このようなことはありますか？	<ul style="list-style-type: none">●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。●電源コードを折り曲げると通電したり、しなやかたります。●異常なおいが出たり、煙が出る。●本体が変形したり異常に熱い。●その他の異常や故障がある。	ご使用中止 このような症状のときは、故障や事故防止のため、スイッチを切り、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。

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」**致します。
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. **ご購入、ご購入等**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、あるい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。

修理メモ

※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。

炉端焼き器

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。お買い上げ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、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

型番	KRY-0800		
お買い上げ年月日	年	月	日
無料修理保証期間	対象部分 本	期間 1	(お買い上げ日より) 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、お客様にお渡してください。
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

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9:00~17:00
(土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く)

2023年4月現在(所在地、電話番号などについては変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。)