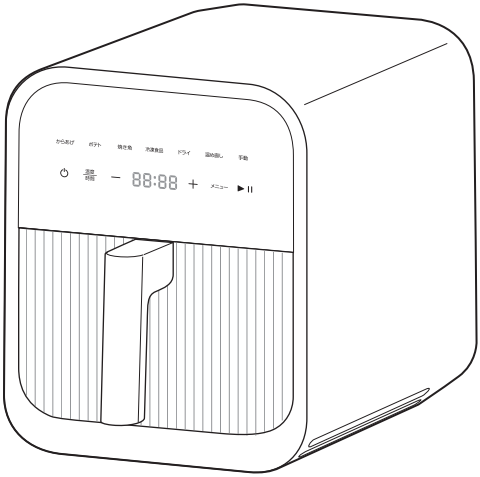
KOIZUMI

日本国内専用 Use only in Japan 家庭用

ノンフライクッカー KNF-1300

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 …… 6〜12
お手入れのしかた …… 13
故障かな?と思ったら …… 14
仕様 …… 15
別売部品について …… 15
アフターサービスについて …… 17
お客様の個人情報のお取り扱いについて … 17
保証・無料修理規定 …… 18
保証書 …… 19
お客様相談窓口 …… 19

このたびは、コイズミ　ノンフライクッカー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、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。

小泉成器株式会社

安全上のご注意

※ご使用の前に、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、物的損害の可能性があるもの

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

●延長コードは使用せず、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。
●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。
●電源プラグは根本まで確実に差し込む。
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・発熱・発火の原因となります。
●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、重い物を載せたり、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。

●ぬれた手で、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〉
・異常なにおいがしたり、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用させない。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がご使用されるときは、そばにつ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。

●乳幼児が誤って電源プラグをなめないように注意する。
感電やけがの原因となります。

●梱包材をお子様の手の届く場所に置かない。
口や鼻をふさいだり、口に入れるなどして窒息する恐れがあります。

●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のせて使用しない。
火災の原因となります。

●燃えやすい物や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、本体の底部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

●運転中や運転終了後しばらくは、排気口に手や顔を近づけない。また、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。

●本体の上に物を載せたり、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。

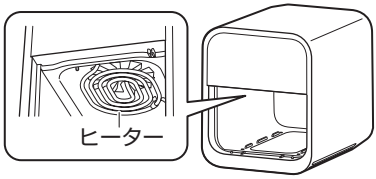
安全上のご注意

⚠ 警告

■使用中や使用後

●使用直後は本体の中に手や他の物を入れない。
高温により、重度のやけどの原因となります。

●ヒーターに食材が接しないようにする。
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ることがあります。

●使用時以外は必ず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。

●バスケットに多量の油を入れない。
発火・火災の原因となります。

●業務用として使用しない。また、不特定多数の人が使用する場所に置かない。
連続過負荷による故障の恐れがあります。

●使用中や使用後しばらくは、バスケットの持ち手以外の場所に触れない。
高温により、やけど・火災の原因となります。

■使用場所

●本体を油煙や湯気のあたる場所、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。

⚠ 注 意

■使用中や使用後

●使用中に吸気口と排気口をふさがない。
変形・発火・火災の原因となります。

●使用直後のバスケットは鍋敷きなどの上にのせ、水平で耐熱性のある場所に置く。
蒸気や熱湯がふきだして、やけど・けがの原因となります。

●運転中に移動させない。
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。

●空だきはしない。
故障・火災の原因となります。

●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。

●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。

●バスケットに食材を入れ過ぎない。
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。

●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。

●調理後、バスケットを引き出す際は蒸気や熱い水滴に注意する。
やけどの原因となります。

●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。

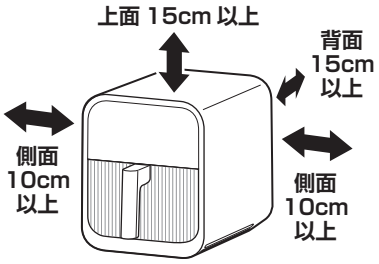
●本体を丸洗いしない。
ショートによる感電の原因となります。

火災を防ぐために

●周囲の可燃物から、次の距離を離してご使用ください。
（可燃物が木製の壁・家具などの場合）

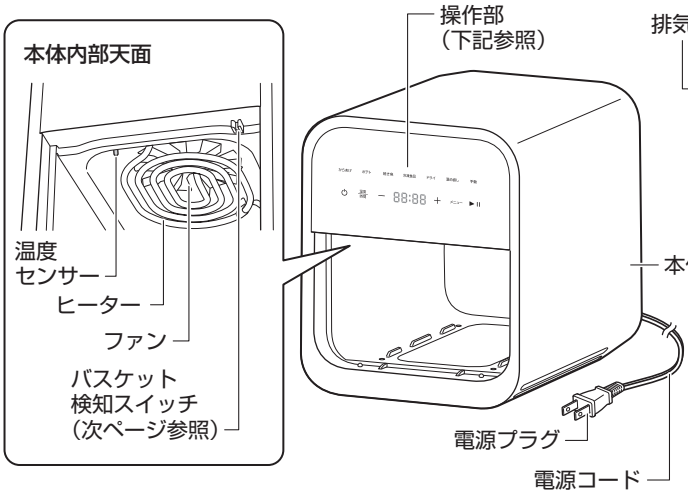
●プラスチックやビニールクロスなど熱に弱い壁や家具の場合は、上記よりさらに距離を離してください。
（変色、変形の原因となります。）

●燃えやすい物を本体の上に載せたり、本体の下に敷いたりしないでください。

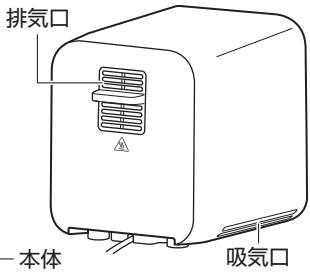


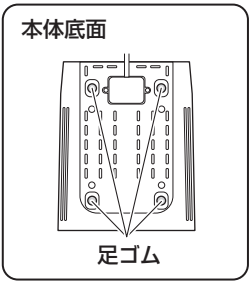
各部のなまえ

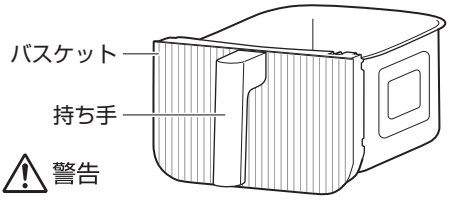
正面



背面







⚠警告

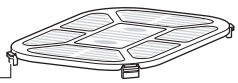
●やけどの恐れあり。

・バスケットの内部は高温になります。

・絶対に持ち手以外の部分に手を触れないでください。

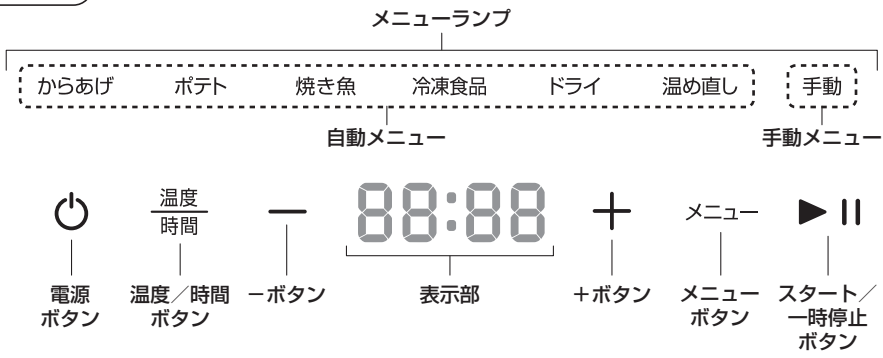
付属品

● 網プレート



・取りはずさずにお使いください。

操作部



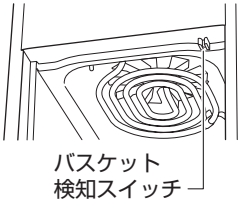
正しい使いかた

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、バスケット・網プレート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。

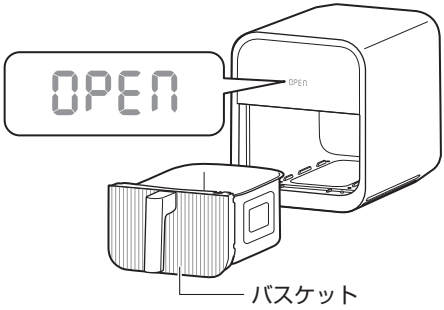
■安全機能について

バスケット検知機能

バスケットがきちんとセットされていないと、調理を開始しない機能です。
※バスケット検知スイッチを棒などで押さないでください。



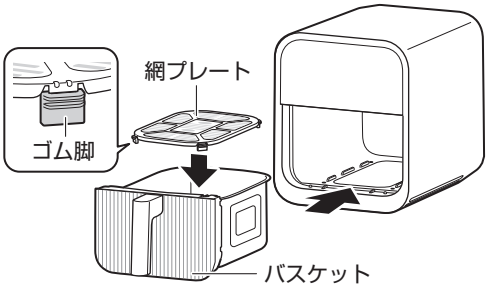
電源が入った状態でバスケットを取り出すと、表示部に「OPEN」と表示されます。



■調理のしかた

1 バスケットに食材を入れ、バスケットを本体にセットする。

※網プレートをバスケットにセットする際は、網プレートを上から軽く押さえ、ゴム脚がしっかりバスケット底部に付いていることを確認してください。
網プレートなしでもご使用いただけます。
※バスケットを本体にセットするときは、奥までしっかりと押し込んでください。



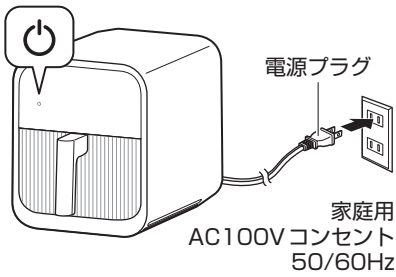
ご注意

●バスケットに多量の油を入れないでください。
●食材を入れ過ぎないようにしてください。

正しい使いかた

2 電源を入れる。

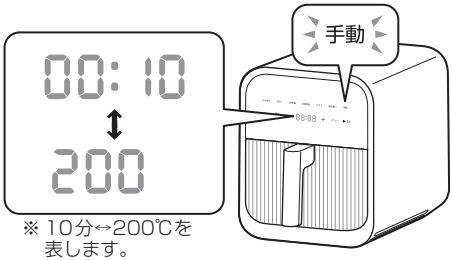
●電源プラグをコンセントに差し込むと「ピー」と鳴り、すべてのランプが点滅した後、「 ⏻ 」ボタンが点灯し、待機状態になります。



3「 ⏻ (電源)」ボタンを押す。

「 ⏻ 」を押すと「ピッ」と鳴り、操作部のランプが全点灯した後、「手動」メニューランプが点滅、表示部が「00：10」「200」の交互表示となります。

※5分間何も操作が行われないと「ピッ」と鳴り、「 ⏻ 」ボタン以外がすべて消灯し、待機状態に戻ります。



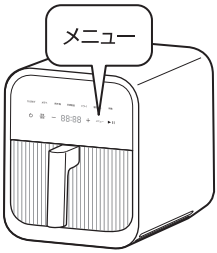
※ 10分↔200℃を表します。

4 調理する食材や量に合わせて、以下の操作を行う。

「メニュー」ボタンを押す。

●押すたびに「ピッ」と鳴り、メニュー名が下図の順に切り替わります。現在選択しているメニュー名が点滅表示され、表示部には設定時間が表示されます。

※「手動」メニューを選択しているときは、表示部が設定時間と温度（「00：10」「200」）の交互表示となります。



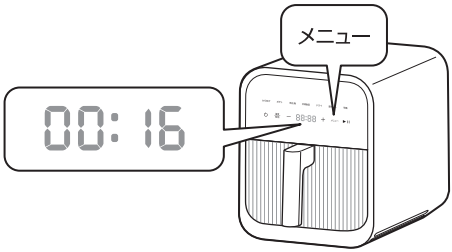


例）自動メニュー「からあげ」選択時

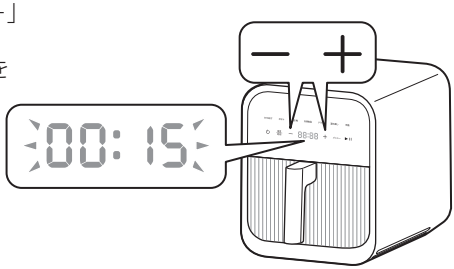
●各メニューに設定されている調理時間・調理温度は、食材の量や焼き加減に応じて以下の手順で変更できます。(各メニューの設定値は「各メニューの調理時間・調理温度について」P.9参照)

調理時間・調理温度を変更するとき

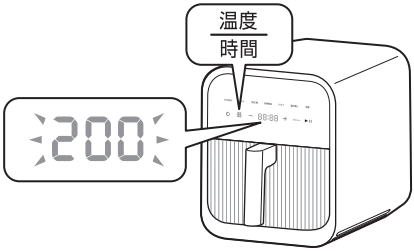
①「メニュー」ボタンを押し、メニューを選ぶ。
表示部に調理時間が点灯表示されます。
※「手動」メニューを選択しているときは、表示部が設定時間と温度(「00：10」「200」)の交互表示となります。



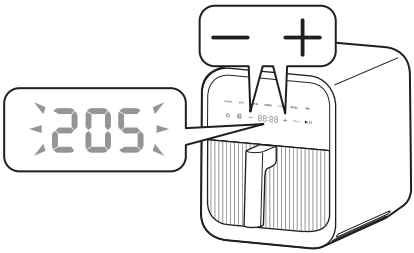
②「－／＋」ボタンを押して調理時間を設定する。
調理時間が点滅表示に切り替わるので、「－／＋」ボタンを押してお好みの時間を設定します。
※「－／＋」ボタンは押し続けると連続で時間を変更できます。



③「温度／時間」ボタンを押す。
表示部が調理温度の点滅表示に切り替わります。



④「－／＋」ボタンを押して調理温度を設定する。
「－／＋」ボタンを押してお好みの温度を設定します。
※「－／＋」ボタンは押し続けると連続で温度を変更できます。



正しい使いかた

各メニューの調理時間・調理温度について

メニュー名		メニューの説明	初期設定温度	初期設定時間	温度設定可能範囲 *	時間設定可能範囲 **
自動	からあげ	各調理に応じた温度・時間で自動で調理します。分量やお好みに応じて、温度・時間を設定することもできます。	200℃	16分	100～230℃	1～60分
	ポテト			10分		
	焼き魚		230℃	12分		
	冷凍食品		180℃			
	ドライ		70℃	4時間	60～80℃	1時間～12時間
	温め直し	お惣菜、天ぷらなどを温め直しする際に使用します。	180℃	5分	100～230℃	1～60分
手動		お好みの温度・時間で調理することができます。	200℃	10分	60～230℃	60～80℃は1分～12時間
						85～150℃は1分～6時間
						155～230℃は1～60分

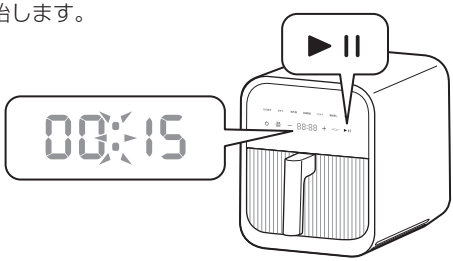
＊　設定温度：5℃単位
＊＊設定時間：1～60分は1分単位、1～12時間は5分単位

手動メニューにはメモリー機能があり、設定した温度と時間を記憶します。
コンセントを抜いた場合、設定はリセットされます。

5 調理を開始するには「►II（スタート／一時停止）」ボタンを押す。

「►II」ボタンを押すと「ピッ」と鳴り、調理を開始します。

●調理中は表示部に残り調理時間が1分単位でカウントダウン表示されます（例：「00：15」「00：14」「00：13」…等）。また、調理中は調理時間の「：」部分が点滅します。



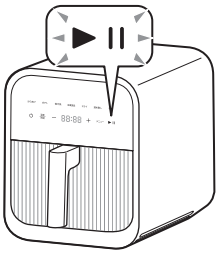
ご注意

●使用中は吸気口と排気口をふさがないでください。
●排気口からは熱風が出るため、調理中またはバスケットを取り出すときは十分な距離を取り、顔や手を近づけないでください。

●調理を一時停止する

調理中に「►II」ボタンを押す、またはバスケットを取り出すと調理を一時停止します。

・「►II」ボタンを押した場合は「►II」ランプが点滅し、「：」が点灯に変わります。
5分以内に再度「►II」ボタンを押すと、一時停止したところから調理を再開します。
※バスケットを取り出して戻しただけでは調理は再開しません。必ず「►II」ボタンを押してください。



・バスケットを取り出した場合は表示部に「OPEN」の文字が点灯し、一時停止します。
5分以内にバスケットをセットすると一時停止したところから調理を再開します。
※一時停止後、ファンが約30秒回ります。ファンが回っているときにバスケットを取り出すとファンが停止し、再びセットすると継続して回る場合があります。

ご注意

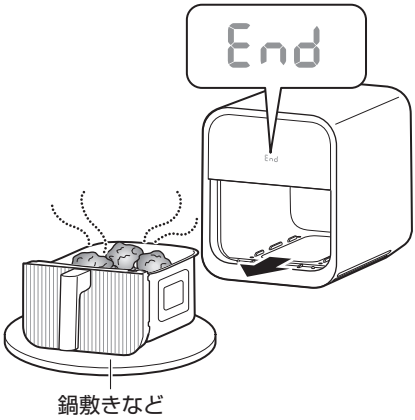
●調理を一時停止した状態で5分以上経過した場合は自動で調理を終了し、待機状態に戻ります。

●調理を中止する

調理中に「 ⏻ 」ボタンを押すと、「ピー」と鳴り、調理を中止します。
操作部には「 ⏻ 」ランプが点灯し、待機状態になります。
※調理中止後、本体内部の部品を冷却するため、ファンが約30秒回ります。

6 調理が終了したら、本体からバスケットを取り出す。

●調理が終了すると「ピー」と5回鳴り、調理完了をお知らせします。(表示部に「End」と表示されます。) バスケットを取り出すと表示部に「OPEN」と表示されます。
※調理終了後、本体内部の部品を冷却するため、ファンが約30秒回ります。
※バスケットを取り出し、再びセットすると待機状態に戻ります。
※調理終了後、再び操作するときは一度バスケットを取り出してください。「End」が表示された状態のままでは操作できません。
※ファンが回っているときにバスケットを取り出すとファンが停止し、バスケットをセットすると再びファンが回る場合があります。



ご注意

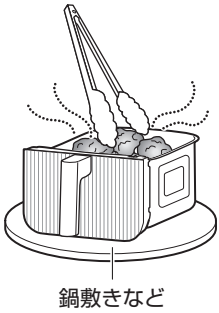
●本体が熱くなっている場合がありますので、バスケットの持ち手以外の場所に触れないでください。

正しい使いかた

7 バスケットから調理した食材を取り出し、皿などの容器に移す。

●バスケットを鍋敷きなどの上に置き、食材を取り出します。
バスケットを傾けると、底にたまった余分な脂分や水分が食材にかかることがあります。トングや菜箸などで食材を取り出してください。

※調理が足りない場合は、バスケットを本体にセットし、数分間再加熱してください。また、とんかつなど表面積の大きい具材は、裏面が十分に加熱されない場合があります。その際は裏返してから再加熱してください。



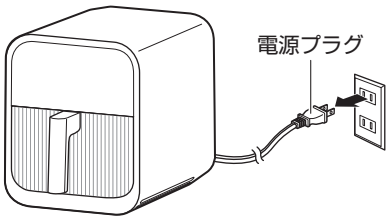
ご注意

●加熱中にバスケットを取り出すと加熱を停止します。(バスケット検知機能)
●食材を取り出すときは、バスケットの内側を傷付けないようご注意ください。
●取り出したバスケットの下には鍋敷きなどを敷き、熱に弱い物の上に置かないでください。
変形・変質やこげの原因となります。
●食材を取り出すときは、バスケットを本体から完全に取り出した状態で行ってください。

8 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する。

●電源プラグをコンセントから抜きます。
本体・バスケットが完全に冷めるまで待ち、常温に戻ったらお手入れをしてください。

●使用後は必ず毎回バスケット、網プレートのお手入れをしてください。(P.13参照)



■調理について

ドーナツなど

ドーナツなどの膨らむ材料を使用する場合、材料は容器の半分ほどの量で調理してください。
※調理後の食材が、本体内部のヒーターに接しないように調整してください。

冷凍食品など

オーブンを使って調理できる冷凍食品などのスナック類は、本製品でも調理ができます。常温の食材よりも、少し長めの時間で調理してください。
●油が少ない食材を調理する場合は、オイルスプレーなどで薄く油を吹きかけることでよりおいしく仕上がります。

食材の温め直し

食材を温め直す場合は、「温め直し」メニューを使って調理してください。(P. 9参照)

■調理時間について

●調理時間は、食材の大きさにより変わります。大きな食材は小さく切ってから調理することで、調理時間が短縮できます。
●調理時間は、食材の量に合わせて調節してください。食材が多い場合は通常よりも少し長め、少ない場合は少し短めに時間を設定してください。
●冷蔵庫に保存したりして食材が冷えている場合は、調理時間を少し長めにして調理してください。
※食材の種類や状態により調理時間に多少の違いがあります。仕上がり具合を確認しながらお好みで調節してください。
●連続して調理をする場合は、様子を見ながら時間を調節してください。

■全体に熱を均一に通すには

食材が小さく量が多い場合は、調理中に一度バスケットを取り出し、トングなどで食材をかき混ぜることで全体に熱が通りやすくなります。
※とんかつなど表面積の大きい具材は、裏面が十分に加熱されない場合があります。その際は裏返してから再加熱してください。

お手入れのしかた

※必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体やバスケット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。
※食器洗い機を使用して洗わないでください。

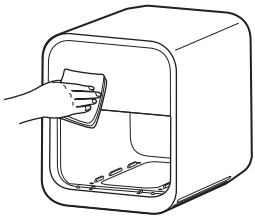
本 体・ヒーター部

●ぬるま湯に浸して固く絞ったやわらかい布で、外側・内側を拭きます。
●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。

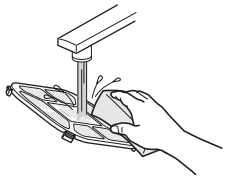
●本体を丸洗いしない。
故障・感電・ショートの原因となります。



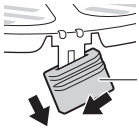
バスケット・網プレート

●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、バスケットにぬるま湯と台所用中性洗剤を入れ、その中に網プレートを入れて10分程つけ置きしてから汚れを取り除いてください。

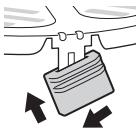




【ゴム脚の取りはずしかた】
●ゴム脚の片方をつまんで、軽く引っ張りながら下方にはずします。



【ゴム脚の取り付けかた】
●網プレートの脚の片側にゴム脚の切れ込みを差し込み、反対側を上方に引き上げます。
※取り付けた後は軽く引っ張り、しっかり取り付けられているか確認してください。



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。
食器乾燥機で乾かさない。
変形や破損の原因となります。

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	参照ページ
運転しない	電源プラグが抜けているか、抜けかかっていませんか？	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。	7
	バスケットが正しくセットされていますか？	安全機能がはたらいて運転していない可能性があります。バスケットを本体の奥まできちんとセットしてください。	6
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	バスケットに食材を入れすぎていませんか？	バスケットに入れる食材を減らしてください。	6
	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。	12
	調理温度が低すぎませんか？	食材に合わせた適切な温度を設定してください。	8、9
	調理時間の設定が短すぎませんか？	食材に合わせた適切な時間を設定してください。	8、9
	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。	調理中に一度バスケットを取り出して、トングなどで食材をかき混ぜたり裏返したりして、熱が均一に行き渡るようにしてから調理を再開してください。	12
バスケットが本体にきちんとセットできない	バスケットに食材を入れすぎていませんか？	バスケットに入れる食材を減らしてください。	6
	網プレートがバスケットに正しくセットされていない。	網プレートをバスケットに正しくセットしてください。	6
本体から白い煙がでる	食材に含まれている脂分が多い可能性があります。	脂分が多い食材は避けてください。	—
	前の調理で出た油がバスケット、ヒーターに残っていませんか？	本体やバスケットが冷めてからお手入れをしてください。	13
設定した温度にならない	設定した温度と庫内の実際の温度は差がある場合がありますが、故障ではありません。		
運転中、「カチッ」という音がしたり、ファンの音が変わったりする	温度制御を行っています。それに伴い、ファンの音が変化する場合がありますが、故障ではありません。		
一時停止後、調理中止後、調理終了後にファンが回る	本体内部の部品を冷却するため、ファンが約30秒回りますが、故障ではありません。		
表示部にE1、E2、E3、E4のいずれかが表示される	センサーやヒーターの不具合が考えられます。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「お客様相談窓口」にお問い合わせください。		

仕様

電源	AC100V　50/60Hz
消費電力	1300W
温度調節範囲	約60～230℃
安全装置	サーモスタット、バスケット検知機能
ヒーター	シーズヒーター
本体寸法	約235（幅）×385（奥行）×280（高さ）mm
本体重量	約4.3kg
コード長	約1.0m
付属品	網プレート、レシピブック

※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。

別売部品について

別売部品のご購入については、小泉成器株式会社「お客様相談窓口」にお問い合わせください。
（P.19）

名称
網プレートとゴム脚4個セット

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ついています。
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

● ノンフライクッカー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「お客様相談窓口」にお問い合わせください。

愛情点検



★長年ご使用のノンフライクッカーの点検を！

ご使用の際このようなことはありませんか？	●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、しなかったりする。 ●異常なにおいがしたり、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「お客様相談窓口」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、車輌、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。
   （ト）譲渡、転売、リサイクル店（中古品）、中古販売店、オークション等により入手された場合。
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。日本国外からの修理依頼や補修用部品・消耗部品の発送依頼には対応しておりません。
   Effective only in Japan.　We do not offer repair service or dispatch maintenance parts or consumables internationally.
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「お客様相談窓口」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。

ノンフライクッカー

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		KNF-1300
お買い上げ年月日		年　月　日
無料修理保証期間	本体	対象部品　期間（お買い上げ日より） 1　年
お客様 お名前		様
お客様 ご住所	〒 TEL	
販売店	店名・住所・電話	

見　本

★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(6268)1423

お客様相談窓口

製品のお問い合わせ、修理に関するご相談、部品の購入に関するご相談は

お客様サポート
https://www.koizumiseiki.jp/support/
※上記のアドレスは予告なく変更される場合があります。

ナビダイヤル（全国共通番号）**0570 (07) 5555**

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合　**TEL. 03 (3570) 6730**

■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）

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

2026年8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。）

★6H