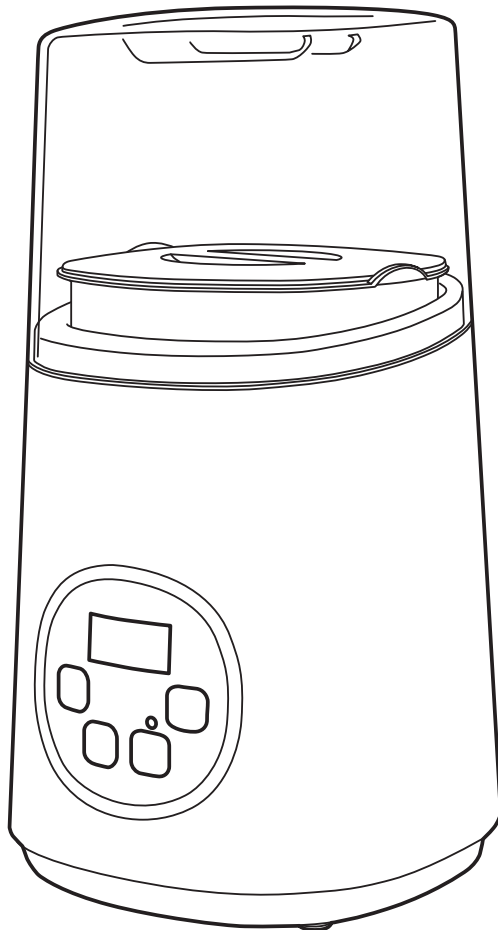


Yogurt maker

ヨーグルトメーカー

品番 YM-100



本製品は日本国内用に設計されておりますので、国外での使用はできません。(FOR USE IN JAPAN ONLY)

取扱説明書 保証書付

このたびは、当社製品をお買い上げいただきましてまことにありがとうございます。ご使用前に、この取扱説明書を最後まで必ずお読みいただき、正しく安全にご使用ください。

お読みになった後は、いつでも見られるように大切に保管してください。

目次



安全上のご注意	—————	1 ~ 2
各部の名称	—————	3 ~ 4
ご準備	—————	5
ご使用方法	—————	6 ~ 7
お手入れ	—————	8
レシピ	—————	9 ~ 15
こんなときは?	—————	16 ~ 17
アフターサービスについて	—————	18
製品仕様	—————	18

※本書に記載されているイラストはイメージです。

安全上のご注意①

本製品は一般家庭用です。業務用としてや、調理以外の目的に使用しないでください。


ご使用前に「安全上のご注意」をよくお読みいただき、正しくお使いください。以下の警告マークを表示している事項はいずれも安全に関する重要な内容ですので必ずお守りください。

警告マークの種類	警告マークの内容
 警告	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容
 注意	人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容

図記号の例

 禁止 してはいけない内容	 指示 実行しなければならない内容
--	--

警 告

-  **禁止**
- 絶対に分解・修理・改造をしない。
発火・感電・けがの原因になります。
 - 交流100V以外の電圧で使用しない。
 - タコ足配線をしない。
 - プラグ・コードを傷つけない、引っぱらない、無理に曲げない、ねじらない、束ねない、はさみ込まない、重いものをのせない、加工しない。
発熱・火災・感電の原因になります。
 - コードが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
 - ぬれた手でプラグを抜き差ししない。
感電・ショート・発火・けがの原因になります。
 - 本体に水をかけたり、水洗いをしない。(水洗いできる部品を除く)
 - 風呂場などのぬれた場所・高温多湿になる場所での使用は絶対にしない。
感電・ショート・発火の原因になります。

安全上のご注意②

警 告



禁止

- 火やストーブのそば、直射日光のあたる場所、炎天下の車内など高温になる場所に保管しない。
発熱・発火・故障などの原因になります。
- 小さな子供だけで使用させない。また、乳幼児のそばで使用したり、手の届くところに置かない。
- 自分で操作できない人や、取り扱いに不慣れな人だけで使用させない。
感電・けがの原因になります。
- 熱に弱いもの(ビニールマットなど)の上に置いて使用しない。
変形・焦げ・火災などの原因になります。

注 意



禁止

- 作動中に本体を揺らさない・移動させない。
- 不安定なところでは使用しない。
- ぬれた手で触らない。
発熱・発火・感電の原因になります。
- 熱に弱い台の上に置いて使用しない。
- 専用カップなどを洗う場合に、食器洗浄機などは使用しない。
破損や変形などの原因になります。
- から運転をしない。
- 本体に直接水や材料を入れない。
- 食品以外のものを入れて使用しない。
- 落としたり、ぶつけたりなど強い衝撃を与えない。
- 専用カップ・牛乳パック以外の容器で調理しない。
故障の原因になります。



指示

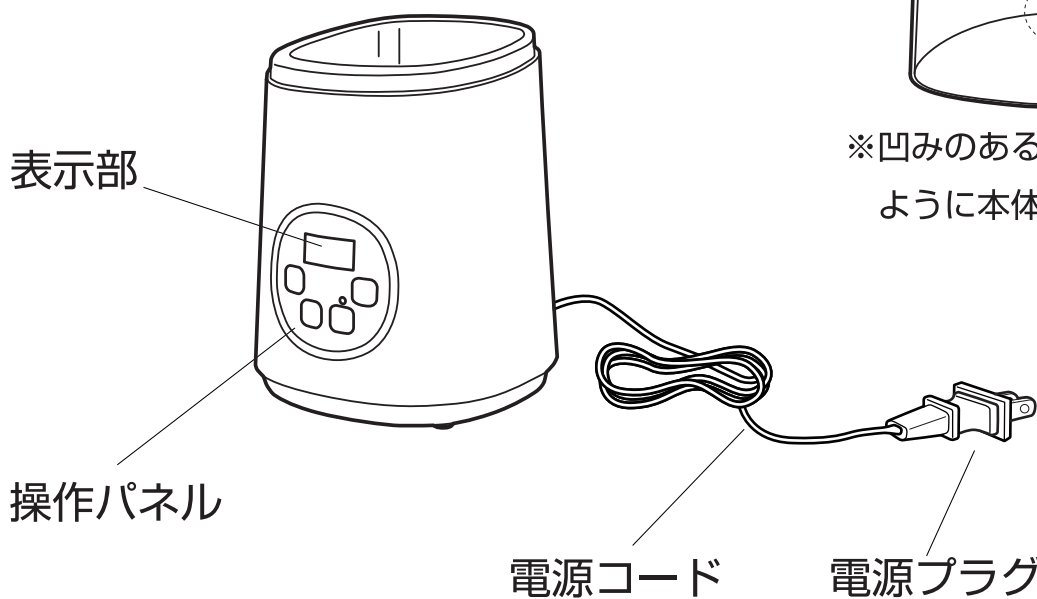
- 湿気やほこりの少ない場所で使用・保管する。
発熱・発火・感電の原因になります。
- 使用後、部品の取り外しおよびお手入れするときは、電源プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化などによる感電や漏電火災の原因になります。
- 異臭・発熱・変形・変色など、今までと異なることに気がついたときは使用しない。
発熱・発煙・発火の原因になります。
- 消毒するときは熱湯に注意する。
けがややけどの原因になります。

各部の名称

ご使用前に、 すべての部品がそろっているか確認してください。

本体

カバー

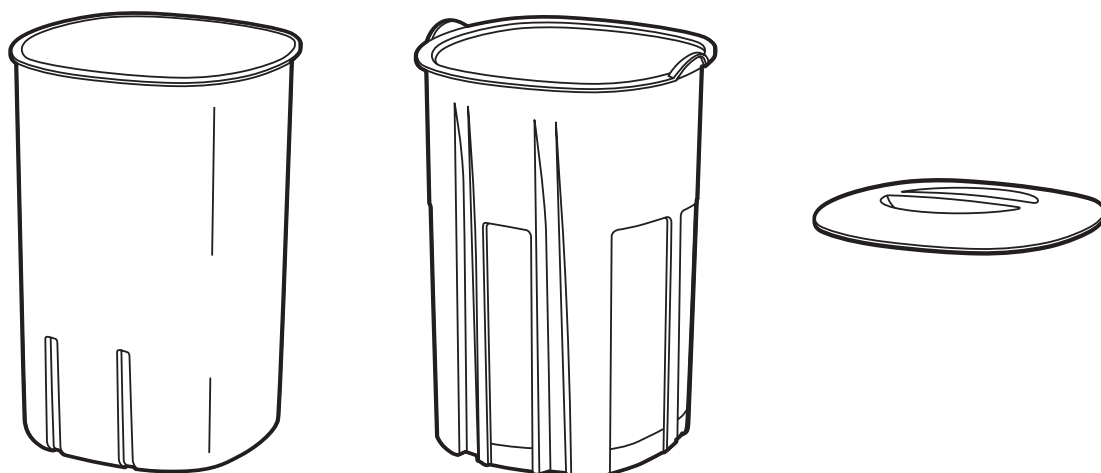


※凹みのある面が本体背面側になる
ように本体に取り付けてください

専用カップ

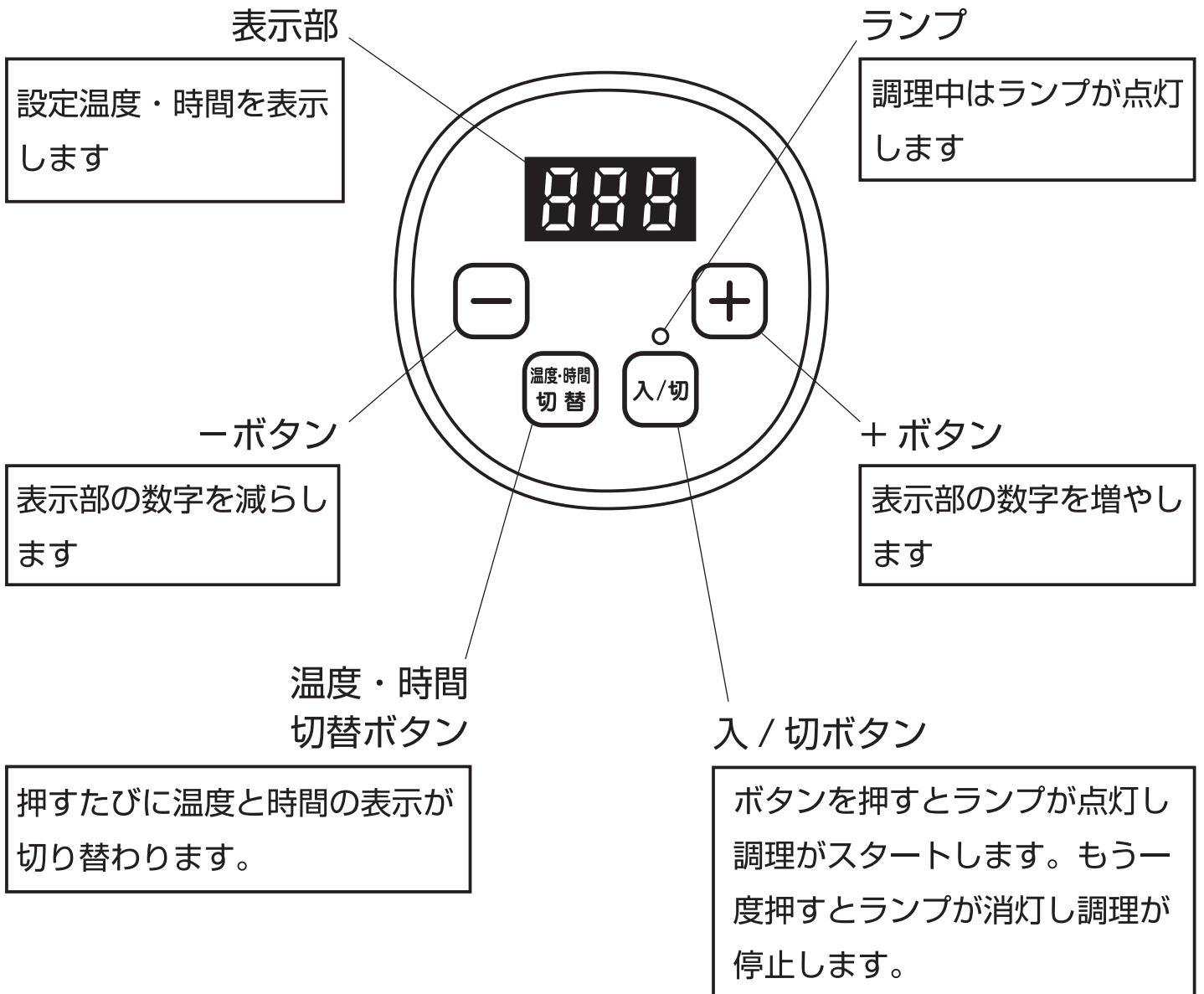
水切り

フタ



表示部・操作パネル

<操作パネル>



<温度表示>

例：35℃



<時間表示>

例：10時間

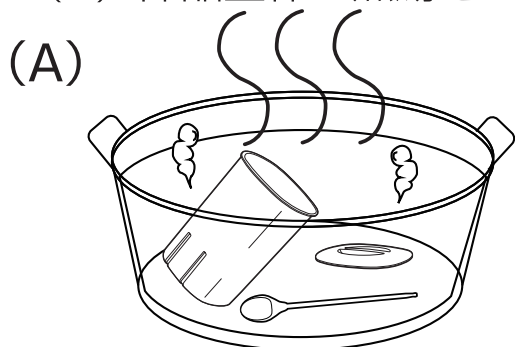


△ 注 意

- ご使用前に、使用する部品・道具はすべて熱湯消毒してください。
※水切りは熱湯消毒しないでください。(変形します)
- 鍋などに入れての煮沸消毒はしないでください。
- 電子レンジでの加熱はしないでください。
- 熱湯消毒後はふきんなどで拭いたりしないでください。
雑菌が繁殖すると、発酵がうまくできない場合があります。

1. 専用カップ・フタ・かくはん用スプーンなど、使用する部品・道具をすべて熱湯消毒する

- ①台所用中性洗剤でよく洗い、水ですすいでください。
- ②下記いずれかの方法で熱湯消毒してください。
 - (A) 熱湯を入れた容器に部品を入れ、2～3分つけておく
 - (B) 部品全体に熱湯をかける



かくはん用スプーンは付属していません

△ 注 意 熱湯でやけどをしないよう注意してください。

2. 消毒した部品・道具を自然乾燥させる

ふきんなどで拭かずに、自然乾燥させてください。
容器の内側に直接触れないよう注意してください。

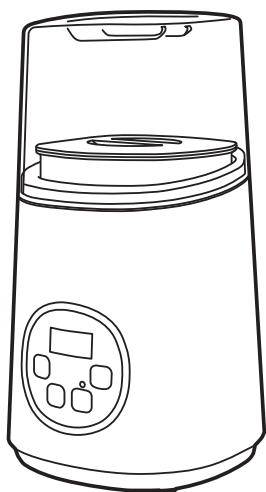
ご使用方法①

※レシピは 9 ~ 15 ページをご参照ください

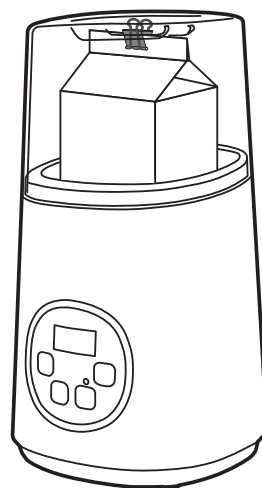
⚠ 注 意

- 本体に直接水や材料を入れないでください。
- 使用する部品・道具は必ず熱湯消毒を行ってください。
- 本製品には冷却機能はありません。

1. 本体に、材料を入れた専用カップまたは牛乳パックをセットし、カバーを取り付ける



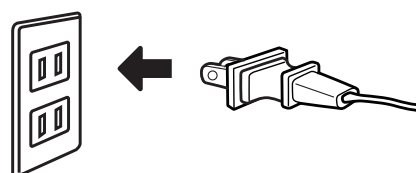
専用カップで
ヨーグルト・
甘酒などを作
る場合



牛乳パックで
ヨーグルトを
作る場合

2. 電源プラグをコンセントに差し込む

表示部に「888」と表示された後、
「40℃」と表示されます。



※奥まで確実に差し込んでください。

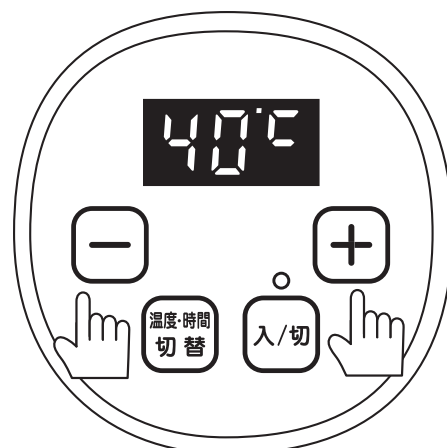
3. 温度を設定する

+ または - ボタンを押して温度を設定
してください。

※温度設定範囲：25 ~ 70℃ (1℃単位)

初期値は「40℃」です。

※設定温度と実際の温度には、多少の誤差が生じる
場合があります。

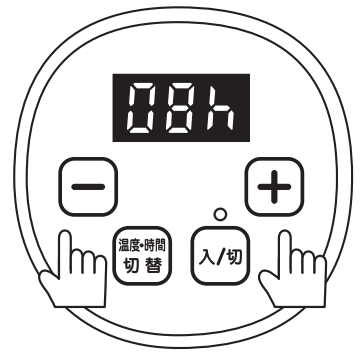


4. 時間を設定する

温度・時間切替ボタンを押して時間を表示させ、+または-ボタンで時間を設定してください。

※時間設定範囲：1～48時間（1時間単位）

初期値は8時間「8h」に設定されています。



5. 入/切ボタンを押す

ランプが点灯し、調理が始まります。

※約5秒間設定温度を表示した後、残り時間表示に変わります。



△ 注意

調理中は、本体内側や本体底部が熱くなりますのでご注意ください。
熱の影響を受けやすいものの上で使用しないでください。

6. 調理終了後、本体から専用カップまたは牛乳パックを取り出す

設定時間が経過するとランプが消灯し、表示が「00h」で点滅します。

※入/切ボタンを押すと、点滅が止まります。

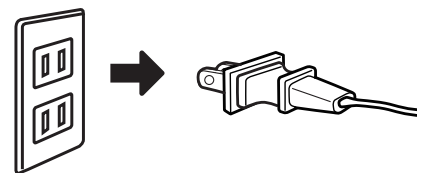


△ 注意

できあがった調理品は、早めに冷蔵庫に入れるなどしてください。

7. コンセントから電源プラグを抜く

連続して調理を行う場合には、本体を一度常温に冷ましてからご使用ください。



本製品は、専用カップ内の液体に対して25～70℃の範囲で設定した温度を保つ保温器です。作られたヨーグルトなどの品質・健康効果について保証するものではありません。また、雑菌の混入などにつきましては、お客様ご自身で十分な注意をお願いいたします。

お手入れ

⚠ 注 意

- 必ずコンセントから電源プラグを抜く。
- シンナー、ベンジン、みがき粉、漂白剤、クレンザー、金属たわし、化学ぞうきんなどは使用しない。
- 食器洗浄機や食器乾燥機を使用しない。
- 水洗いしたときは乾いた布などで拭き取り、よく乾燥させる。また、ドライヤーなどの熱風で乾かさない。

水洗いできないもの



水洗いできるもの



本体

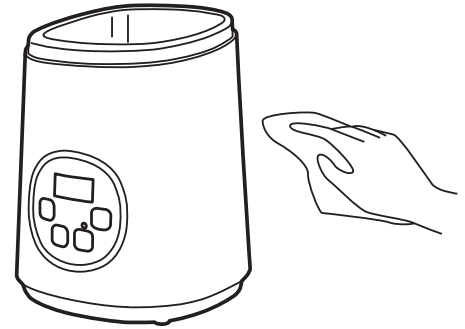


水洗いできません。

掃除目安：汚れが気になったとき

1. 湿らせて固くしぼった布で汚れを拭き取る

汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を少量含ませた布で汚れを拭き取ってください。



2. 乾いた布で水分を拭き取り、よく乾燥させる

1. スポンジに台所用中性洗剤をつけて洗う

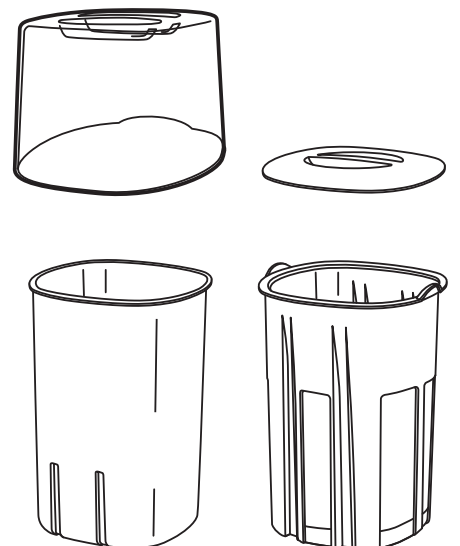
2. 洗った後は水かぬるま湯でよくすすぎ、乾いた布などで拭き取り、よく乾燥させる

- 清潔な場所に保管してください。
- ご使用前には必ず熱湯消毒をしてください。(水切りを除く)



水洗いできます。

掃除目安：ご使用後



■ プレーンヨーグルト <専用カップで作る場合>

- 牛乳は種別欄に「牛乳」と記載してあるものを使用してください。
- ヨーグルト種菌の量は、牛乳の1/10を目安としてください。
- 専用カップ・フタなど、使用する部品・道具はすべて熱湯消毒をしてください。
- 手をよく洗い、材料に直接触れないようにしてください。

※低温殺菌牛乳・加工乳・乳飲料・成分調整牛乳・低脂肪牛乳・無脂肪牛乳などの表示があるものはうまくかたまりません。※粉末種菌を使う場合には、種菌の説明書を参照してください。

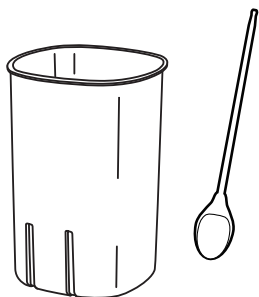
<材料>

牛乳（未開封で新鮮なもの）	1000ml
ヨーグルト種菌 （市販のプレーンヨーグルト）	100ml

<設定>

温度	40℃
目安時間	8時間

1. 専用カップに牛乳とヨーグルト種菌を入れてよくかき混ぜる



よくかき混ぜる

注意

材料に手が触れないようにする。

2. 専用カップにフタをして、本体にセットしカバーを取り付ける



3. 電源プラグを差し込み、温度と時間を設定する

室温や調理開始時の牛乳の温度などによって出来上がりの酸味などが変わりますので、お好みに合わせて設定する温度・時間を調整してください。

4. 入/切ボタンを押し、調理を開始する



ランプが点灯し、加熱（調理）が始まります。

5. 調理が終了したら専用カップを取り出し、電源プラグを抜く

- 出来上がったヨーグルトは、早めに冷蔵庫で冷やしてください。そのままにしておくと発酵が進み酸味が増します。
- 冷蔵庫に保存していても、徐々に発酵が進み酸味が増して行きます。早めにお召し上がりください。
- 連続でヨーグルトを作る場合には、本体が常温に戻ってから使用してください。
- 本製品で調理したものは、種菌として使用した市販のヨーグルトと、味・食感・成分・固さなどが全く同じ状態にはなりません。

■ プレーンヨーグルト <牛乳パック(1L)で作る場合>

- 牛乳は種別欄に「牛乳」と記載してあるものを使用してください。
- ヨーグルト種菌の量は、牛乳の1/10を目安としてください。
- 使用するかくはん用スプーンなどはすべて熱湯消毒をしてください。
- 手をよく洗い、材料に直接触れないようにしてください。

※低温殺菌牛乳・加工乳・乳飲料・成分調整牛乳・低脂肪牛乳・無脂肪牛乳などの表示があるものはうまくかたまりません。※粉末種菌を使う場合には、種菌の説明書を参照してください。

<材料>

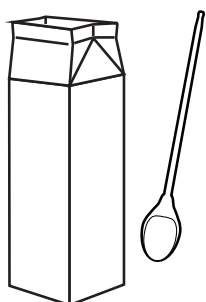
牛乳（未開封で新鮮なもの）	900ml
ヨーグルト種菌 （市販のプレーンヨーグルト）	90ml

<設定>

温度	40℃
目安時間	8時間

- 1.** 牛乳パックから牛乳 100ml を減らし、ヨーグルト種菌を入れてよくかき混ぜる

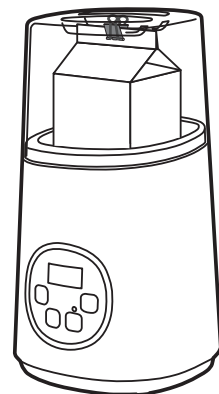
牛乳パックの口は両側全部開いてください。



注意

材料に手が触れないようにする。

- 2.** 牛乳パックの口をクリップなどで閉じ、本体にセットしカバーを取り付ける



- 3.** 電源プラグを差し込み、温度と時間を設定する

室温や調理開始時の牛乳の温度などによって出来上がりの酸味などが変わりますので、お好みに合わせて設定する温度・時間を調整してください。

- 4.** 入/切ボタンを押し、調理を開始する



ランプが点灯し、加熱（調理）が始まります。

- 5.** 調理が終了したら牛乳パックを取り出し、電源プラグを抜く

●出来上がったヨーグルトは、早めに冷蔵庫で冷やしてください。そのままにしておくと発酵が進み酸味が増します。●冷蔵庫に保存していても、徐々に発酵が進み酸味が増して行きます。早めにお召し上がりください。●連続でヨーグルトを作る場合には、本体が常温に戻ってから使用してください。●本製品で調理したものは、種菌として使用した市販のヨーグルトと、味・食感・成分・固さなどが全く同じ状態にはなりません。

レシピ

■カスピ海ヨーグルト

<牛乳パック (1L) で作る場合>

<材料>

牛乳	900ml
カスピ海ヨーグルト	90ml

<設定>

温度	27℃
目安時間	10～12時間

1. つくり方はプレーンヨーグルト (10 ページ) を参照してください。

■ギリシャヨーグルト

<材料>

プレーンヨーグルト	適量
-----------	----

<必要な部品>

専用カップ
水切り

1. 水切りを、専用カップ凹部と水切り凹部を90度ずらして、専用カップに入れる。*右図参照
2. 水切りにプレーンヨーグルトを入れる。
3. 水切りにフタをして冷蔵庫に入れる。

*目安時間…4～8時間 (時間が長いほど濃くなります。お好みで調整してください。)

出来上がりの量は、入れる量・水切りの時間・使用するヨーグルトの固さなどによって変わります。



専用カップ凹部

■温泉卵

<材料>

卵	2個
沸騰したお湯	約 300ml

<設定>

温度	68℃
目安時間	30～45分*

*1時間未満は設定できませんので、お持ちの時計やタイマーなどを使用してください。

1. 卵を常温に戻しておく。
*冷蔵庫から出したばかりの卵を使う場合は、調理時間を長めに設定してください。
2. 卵を専用カップに入れ、本体にセットする。
3. 沸騰したお湯を専用カップ内の卵が浸かる程度入れる。
*熱湯でやけどをしないよう注意してください。
4. 専用カップにフタをして、カバーを取り付ける。
5. 温度と時間を設定し、入/切ボタンを押して調理を開始する。
*本製品は1時間未満は設定できませんので、お持ちの時計やタイマーなどを使用してください。
6. 時間になったら専用カップを取り出し、入/切ボタンを押して電源プラグを抜く。

■甘酒

⚠ 注 意

- 専用カップ・フタなど、使用する部品・道具はすべて熱湯消毒をしてください。
- 手をよく洗い、材料に直接触れないようにしてください。

<材料>

乾燥米麴	100g
あたたかいごはん	150g
水	200ml

<設定>

温度	60℃
目安時間	6～10時間

1. 専用カップにあたたかいごはん・水を入れて、スプーンなどでよくかき混ぜる。
2. 1の食材に米麴を入れてよくかき混ぜる。
広めのボウル（熱湯消毒済み）などに米麴を入れて、手でほぐしてから専用カップに入れると混ぜやすくなります。
3. 専用カップにフタをして、本体にセットしカバーを取り付ける。
4. 電源プラグを差し込み、温度と時間を設定する。
5. 入/切ボタンを押して、調理を開始する。
6. 調理が終了したら専用カップを取り出し、電源プラグを抜き、鍋などの容器に移す。
適宜水を加えてひと煮立ちさせてから、お飲みください。
粗熱を取ってから、冷蔵庫で保管してください。

■塩麴 / 醤油麴

⚠ 注 意

- 専用カップ・フタなど、使用する部品・道具はすべて熱湯消毒をしてください。
- 手をよく洗い、材料に直接触れないようにしてください。

<材料>

塩 麴	乾燥米麴	200g	醤 油 麴	乾燥米麴	200g
	塩	60g		醤油	250ml
	水	300ml		水	100ml

<設定>

温度	60℃
目安時間	6 時間

1. 専用カップに水と塩または醤油を入れてスプーンなどでよくかき混ぜる。
2. 「1」に米麴を入れてよくかき混ぜる。
広めのボウル（熱湯消毒済み）などに米麴を入れて事前にほぐしてから専用カップに入れると混ざりやすくなります。
3. 専用カップにフタをして、本体にセットしカバーを取り付ける。
4. 電源プラグを差し込み、温度と時間を設定する。
5. 入 / 切ボタンを押して、調理を開始する。
6. 調理が終了したら専用カップを取り出し、電源プラグを抜く。
完成後、肉・魚・野菜などとあえたりして味付けなどに使えます。

専用カップは、永くご使用になると細かい傷やにおいがつくことがあります。その際は、専用カップの交換をおすすめいたします。

レシピ

■プリン

<材料>

卵	2個
牛乳	約150ml
砂糖	小さじ2
バニラエッセンス	2～3滴
沸騰したお湯	約400ml

<設定>

温度	70℃
目安時間	6時間

1. 溶いた卵に牛乳・砂糖・バニラエッセンスを加えてよく混ぜ、こす。
2. 「1」をチャック付ビニール袋に入れ、袋内の空気をできるだけ抜いてチャックを閉める。*チャック付ビニール袋は耐熱性のあるものをご使用ください。
3. 専用カップに「2」を入れて、沸騰したお湯をカップ内のプリン液が浸かる程度入れる。
*チャック部が水に浸からないようにしてください。
*熱湯でやけどをしないよう注意してください。
4. 専用カップにフタをして、カバーを取り付ける。
5. 温度と時間を設定し、入/切ボタンを押して調理を開始する。
6. 調理が終了したら袋を取り出し、電源プラグを抜く。
出来上がったプリンは粗熱を取って器などに入れ、お好みでカラメルソースなどをかけてお召し上がりください。

■鶏ハム

<材料>

鶏胸肉(皮なし)	約150g
塩・コショウ	適量
水	約300ml

<設定>

温度	66℃
目安時間	4～5時間

1. 鶏肉の表面に塩・コショウをまぶす。
2. 調理用のチャック付きビニール袋に鶏肉を入れ、袋内の空気をできるだけ抜いてチャックを閉める。
*チャック付ビニール袋は耐熱性のあるものをご使用ください。
3. 専用カップに「2」を入れて、カップ内の鶏肉が浸かる程度の水を入れる。
*チャック部が水に浸からないようにしてください。
4. 「3」を本体にセットし、フタをしてカバーを取り付ける。
5. 温度と時間を設定し、入/切ボタンを押して調理を開始する。
6. 調理が終了したら袋を取り出し、電源プラグを抜く。
*赤みが残っている場合は、時間を延ばして調理してください。

■ローストビーフ

<材料>

牛もも肉の塊	約 200g
塩・コショウ	適量
オリーブオイル	約 5ml
水	約 300ml

<設定>

温度	56℃
目安時間	4～5時間

1. 牛肉の表面に塩・コショウをまぶす。
2. 調理用のチャック付きビニール袋に牛肉とオリーブオイルを入れて軽く揉みこみ、袋内の空気をできるだけ抜いてチャックを閉める。
※チャック付ビニール袋は耐熱性のあるものをご使用ください。
3. 専用カップに「2」を入れて、カップ内の牛肉が浸かる程度の水を入れる。
※チャック部が水に浸からないようにする。
4. 「3」を本体にセットし、フタをしてカバーを取り付ける。
5. 温度と時間を設定し、入/切ボタンを押して調理を開始する。
6. 調理が終了したら袋を取り出し、電源プラグを抜く。
7. 牛肉を取り出し、フライパンで表面に焼き色がつく程度に軽く焼く。
5mm程度にスライスし、お好みでローストビーフ用のソースなどをかけてお召し上がりください。

<鶏ハム・ローストビーフ調理時のご注意>

- 小さいお子さま、ご高齢の方、妊娠中の方、体調がすぐれない方は低温調理はお控えください。

レシピ集はこちらのQRコードからアクセスできます。



こんなときは？①

こんなときは	原因	対策
電源が入らない	電源プラグをコンセントに差していない	電源プラグをコンセントにしっかりと差し込む
本体が温まらない	設定温度が人肌より低いと本体が温かくないと感じる場合があります	周りの環境やご使用状況などによるため、故障ではありません
ヨーグルトがうまくできない	部品や道具の熱湯消毒が不十分だった	部品や道具をしっかりと熱湯消毒してください
	材料や牛乳パックの内側に素手で触れてしまった	調理の際には、材料の取り扱いに注意してください
	設定温度が適切でなかった	作るヨーグルトや量などによって適切な温度を設定してください
	設定時間が適切でなかった(長い・短い)	作るヨーグルトや量などによって適切な時間を設定してください
	古い牛乳を使用した	未開封で新鮮な牛乳を使用してください
	室温が高い	カスピ海ヨーグルトなどは室温が30℃を超えるとうまくつくれません 涼しい場所で調理してください
材料の温度が高い	材料の温度が高いと発酵できないことがあります 材料の温度が発酵温度以上にならないようにしてください	

こんなときは？②

こんなときは	原因	対策
ヨーグルトが うまくできない	牛乳以外の種類の乳製品を使用した	種類が「牛乳」と記載があるものを使用してください
	材料をよくかき混ぜなかった	調理前に材料をよくかき混ぜてください
ヨーグルトの酸 味が強い 水が出る	発酵時間（設定時間）が長い	発酵時間が長いと酸味が増します。時間を短くしてください
	材料をよくかき混ぜなかった	調理前に材料をよくかき混ぜてください
	できあがり後、すぐに冷蔵庫に入れなかった	室温では発酵がより進みます。できあがり後はすぐに冷蔵庫に入れてください
	調理途中で、かき混ぜたり、振ったりした	調理途中で中身をかき混ぜないでください
甘酒・塩麴・醬 油麴がうまく できない	材料をよくかき混ぜなかった	調理前に材料をよくかき混ぜてください
	麴や塩が固まっている	麴・塩は、よくほぐしてからご使用ください
	設定時間・温度が適切でなかった	設定時間・温度を適切に設定してください
出来上がったものから嫌なにおいがする 色がおかしい	熱湯消毒が不十分であったり、手が触れるなどした古い材料を使用した	材料に雑菌などが入って繁殖し、腐敗している可能性があります 食わずに捨ててください

長年ご使用いただいている電気製品の点検について

定期的に「安全上のご注意」、「ご使用方法」を確認してください。
誤った使い方、長年のご使用による影響で製品が劣化し、故障や事故につながる場合があります。

お客様ご自身での修理は大変危険ですので、絶対にしないでください。

アフターサービスについて

修理やお取り扱いのご相談は、まず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

1. 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、ご確認の上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：お買い上げ日から1年間

- 保証期間中でも有料となる場合がありますので、＜保証規定＞をよくお読みください。
- 当社修理技術者以外の方が分解・修理した場合は、保証対象外となります。

2. 修理を依頼される時

「故障かな？と思ったら」をご確認いただいても異常のあるときはご使用を中止し、修理をご依頼ください。

- 保証期間中は、製品に保証書を添えてお買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
保証書の記載内容にそって修理いたします。
なお、製品修理以外の責任はご容赦ください。
- 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。
修理によって使用できる場合は、ご要望により有料で修理させていただきます。

3. アフターサービスについてご不明な場合

- お買い上げの販売店または、下記「株式会社ドリテック お客様相談センター」までお問い合わせください。

輸入発売元

株式会社 ドリテック

お客様相談センター

☎0120-875-019

(受付時間：月～金10:00～12:00, 13:00～16:00 祝祭日および当社指定休日を除く)

製品仕様

品番 (品名)	YM-100 (ヨーグルトメーカー)		
サイズ (約)	幅 148× 奥行 148× 高さ 270 (mm)		
電源	AC100V 50/60Hz		
消費電力	25W	電源コード長さ	約 1.2m
付属品	専用カップ・水切り 各 1 個		
専用カップ容量	約 1.2L		

※製品の仕様は改良などのため、予告なく変更することがありますのでご了承ください。

保証書

本保証書記載内容によりこの製品を保証いたします。

本製品の修理は本保証書をご持参、ご提示の上、お買い上げ店へご相談ください。

品番	YM-100		
保証期間	対象部品	お買い上げ日より	保証条件
	本体	1年間	持込修理
お買い上げ日	年 月 日		
お客様	お名前		
	ご住所 お電話		
販売店	販売店名		
	ご住所 お電話		

〈保証規定〉

- 保証期間内に、取扱説明書などの注意書きに従った正常なご使用状態で故障した場合には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。無料で修理、調整いたします。
- 次のような場合には、保証期間内でも有料修理になります。
 - ※誤ったご使用、不注意、落下、不当な修理、分解、改造、天災、地変等や異常電圧などの外部要因等による故障または損傷。
 - ※ご使用上に生じる外観の変化。
 - ※本書に販売店、およびお買い上げ年月日の記載がない場合、字句を書き換えられた場合。
 - ※本書のご提示がない場合。
 - ※一般家庭以外（例として、業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
- 有料修理の場合、修理品の運賃、修理部品代、技術料はお客様にてご負担願います。
- 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。この保証書によって、保証書を発行している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。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。（This warranty is valid only in Japan.）
- 保証書は再発行いたしませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
- 安全上のご注意を守らないことにより損害が生じた場合、当社は一切の責任を負いません。

お客様の個人情報の利用目的

お客様にご記入いただいた保証書の控えは、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために記載内容を利用して頂く場合がございますのでご了承ください。また、法令の定めのある場合を除き、事前の同意をいただくことなく、上記の目的以外には使用いたしません。

修理メモ

輸入発売元 株式会社ドリテック 〒343-0824 埼玉県越谷市流通団地 2-3-9

お客様相談センター



0120-875-019 URL : <http://www.dretec.co.jp>

（受付時間：月～金 10：00～12：00、13：00～16：00 祝祭日および当社指定休日を除く）