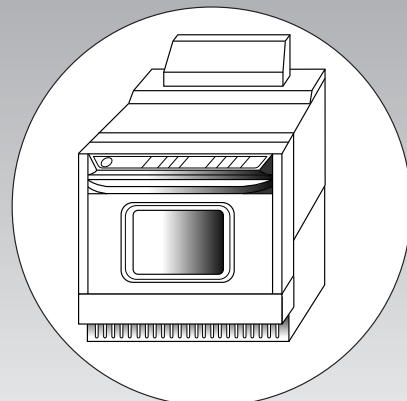


タカラスタンダード コンベクションオーブン

型式名:PCR-500C

PCR-500C

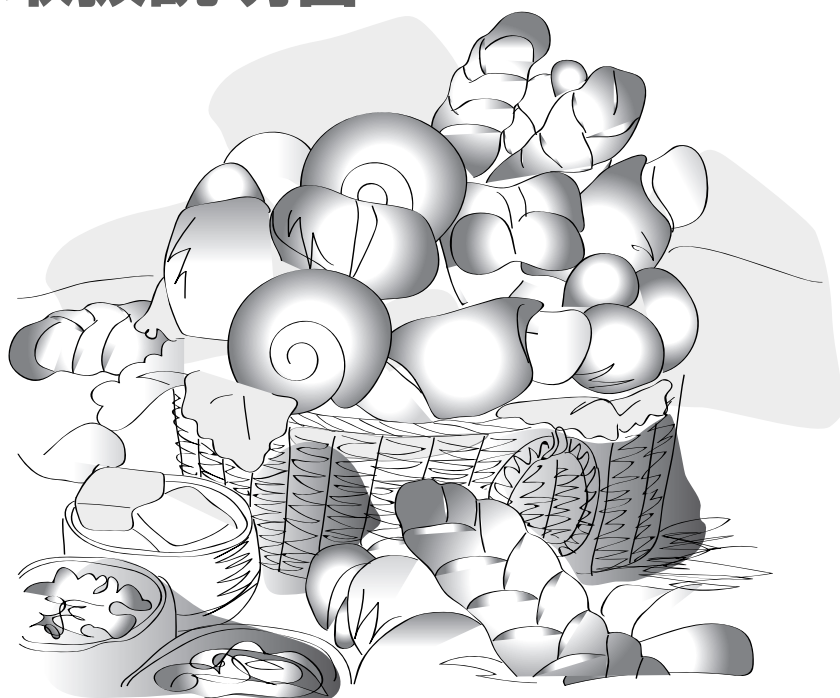


このたびはコンベクションオーブンをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

- 正しく安全にお使いいただくために、ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解して下さるようお願いいたします。また、この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せるところに大切に保管しておいてください。
- この「取扱説明書」に書かれている内容以外ではご使用にならないでください。
- 「取扱説明書」を紛失された場合は、当社フリーダイヤルまでお問い合わせください。

システムキッチン用ビルトインタイプ

取扱説明書



もくじ

特長	1
各部のなまえ	2
必ずお守りください	3~8
お使いになる前に	
から焼きのしかた	9
付属品の種類と使いかた	9
使える容器と使えない容器	10
使いかた	
高速オーブン (予熱なし/発酵)	11/12
高速オーブン (予熱あり)	13/14
設置について	15
点検とお手入れ	16
故障かな?と思ったら	17
仕様	18
保管とアフターサービス	裏

特 長

庫内の熱風の吹き出しを低風速化

- 食材の表面が乾燥しにくく、また、型くずれも起こりにくくなりました。
- 吹き出し音が小さい（45db以下）ので、静かです。

両側面からの熱風吹き出し

- 食材までの距離が近いいため、加熱効率が良くなりました。
- 庫内温度分布が均一化され、高速化の実現に。

上記2点と排気熱の抑制により、大容量で高効率なガスオーブン誕生

待機電力ゼロ

- 使用後60分経過すると電源が自動OFF。
手動でOFFにすることもできます。



各部のなまえ

排気口

調理中の排気が出るところです。

操作部

11～14ページに詳しく説明しています。

オープン扉取っ手

オープン扉ガラス

オープン扉

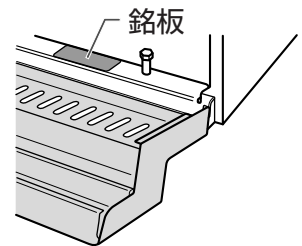
本体表示

下部扉内側に貼ってあります。

給気口

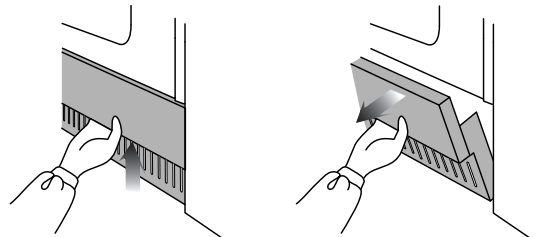
銘板

銘板は、本体土台部分に貼付けしてあります。下部扉を開いてお確かめください。



下部扉

少し持ち上げ、手前に引くと開きます。



ガス栓・電源プラグは下部扉の中にあります。

たな

オープン皿（角皿）を使用するときのたなです。

ターンテーブル台

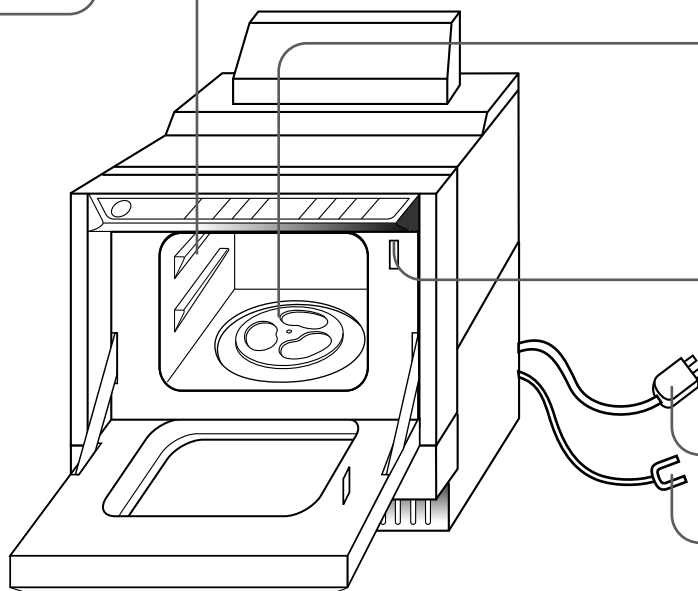
ターンテーブルを乗せる台で、調理が始まると回転します。

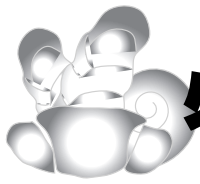
スイッチ穴

扉を開けると運転を停止するスイッチの穴です。

電源プラグ

アース





必ずお守りください

安全に正しくお使いいただくために

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。



危険

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。



警告

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。



注意

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示について
次のような意味
があります。



一般的
な禁止



火気禁止



接触禁止



分解禁止



発火注意



感電注意



高温注意



必ず行う



電源プラグ
を抜く



アースを
接続せよ

危険

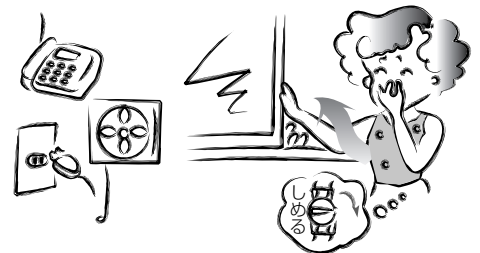
ガス漏れに気付いたときはガス事業者（供給業者）の処置が終わるまでの間、絶対に火を付けたり電気器具（換気扇その他）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話を使用しない

→炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。

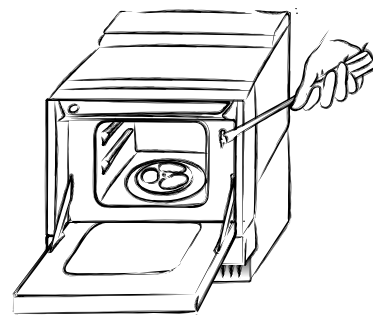
②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。

③お買い上げの販売店かガス事業者に連絡する。



スイッチ穴やすき間（給気口・排気口等）にピンや針金などの金属物、異物を入れない

→火災、ガス漏れ、感電、電波漏れ、故障、異常動作によるけがのおそれがあります。



⚠ 警告

修理技術者以外の方は絶対に分解したり修理・改造は行わない

→発火したり、異常作動してけがの原因となります。



機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）の適合を確認する

→表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する場合があります。特に転居した場合は必ずガス種が一致しているか確認してください。

*おわかりにならない場合または合っていない場合はお買い上げの販売店かお近くのガス事業者までご連絡ください。

型式名	都市ガス用
ガスグループ	ガス消費量
製造年・月	製造番号
	製造事業者名

型式名	LPガス用
ガス消費量	
製造年・月	製造番号
	製造事業者名

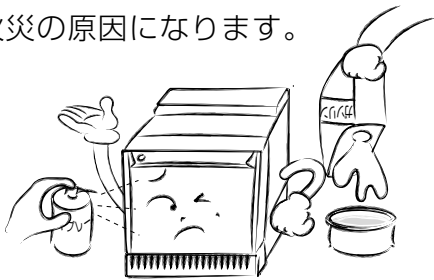


電源は交流100V定格15A以上のコンセントを単独で使う

→他の機器と併用する分岐コンセントなどを使用すると 火災、発火、過熱の原因になります。

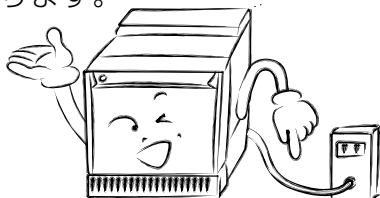
機器の周囲ではガソリン、ベンジン、スプレー缶など引火のおそれのあるものを使用しない

→火災の原因になります。



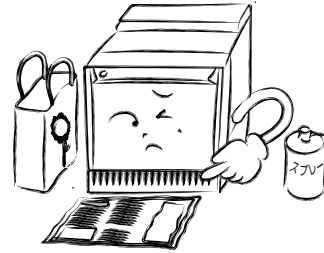
アースを確実に取り付ける

→故障や漏電のときに感電するおそれがあります。



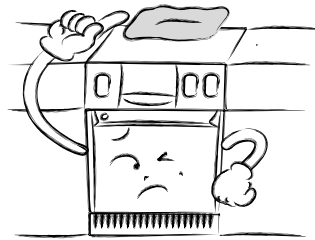
機器の周囲に可燃物（カーテン、新聞紙、紙袋など）や引火物（スプレー缶など）を置かない、近づけない

→火災の原因になります。スプレー缶の場合は熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発するおそれがあります。



オーブン使用中、排気口の上にタオル、ふきんなどをのせない

→火災や不完全燃焼の原因になります。

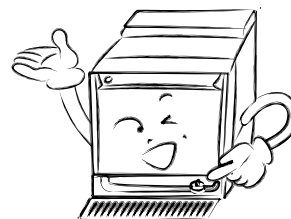


火をつけたまま機器から絶対に離れない

→料理中のものが焦げたり燃えたりして火災の原因になります。

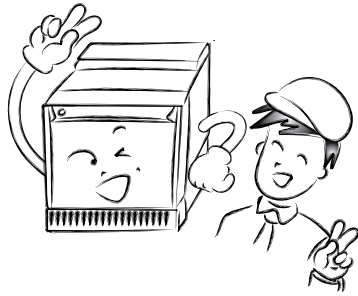


使用後は消火を確かめ、外出・就寝時にはガス栓を閉める



警告

この機器のガス接続は配管技能者が行うため、お買い上げの販売店に依頼する



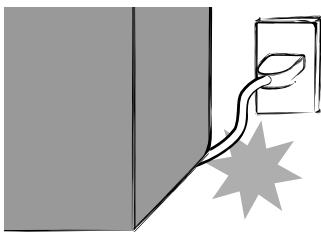
- ① 点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用中で消火した場合は迅速に使用を中止し、ガス栓を閉める
- ② 「故障かな？と思ったら」（17ページ）に従い処置する
- ③ 上記の処置をしても直らないときは使用を中止し、お買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまで連絡する

地震、火災などの緊急の場合は、迅速に使用を中止しガス栓を閉める

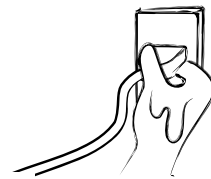


注意

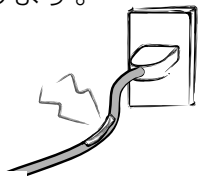
電源コードを加工したり無理な力を加えない
→感電や発火のおそれがあります。



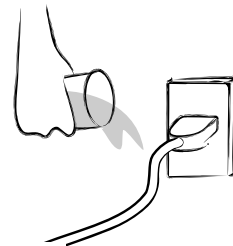
ぬれた手でコンセントの抜き差しをしない
→感電のおそれがあります。



傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みのゆるいコンセントは使用しない
→火災の原因になります。



コンセントや機器に水をかけない
→感電や故障の原因になります。



電源プラグを抜くときは、電源コードを引っ張らない
電源プラグを持って抜く
→断線により火災の原因になります。



使用中や使用直後は操作部（スイッチ類、取っ手）以外は触らない

→機器本体とその周辺および調理道具が熱くなるため、やけどをするおそれがあります。

* 特に小さいお子様がいる家庭では注意してください。



⚠ 注意

閉めきった部屋で長時間使用しない
使用中は窓を開けるか換気扇を回す

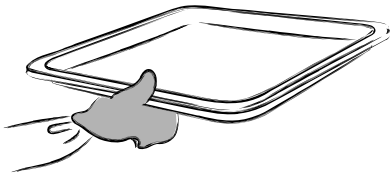
→他の燃焼機器と同時に使用する場合、一酸化炭素中毒の原因になります。

*ただし、自然排気式給湯器および風呂釜を使用している場合は、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。排ガスが逆流することがあります。



ターンテーブルやオーブン皿の出し入れは、
付属のオーブン取っ手を使用する

→ぬれぶきんなどで持つとやけどの原因になります。



機器の給気部をふさがない。下部扉内に物を入れない

→不完全燃焼や異常過熱の原因になります。



オーブン扉にもものをはさんだまま使用しない

→ぶきんや食品くすなどははさんだまま使用すると、発火して火災の原因になったり、熱気漏れによってこんろ部のつまみなどが変型することがあります。



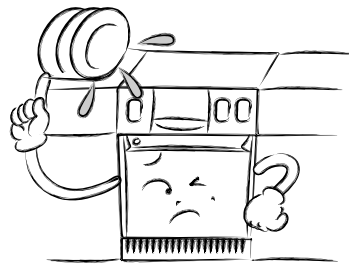
オーブン使用中は排気口に手や顔を近づけたり
なべの取っ手等を向けたりしない

→高温の排気熱が出ているため、やけどや取っ手が破損をするおそれがあります。



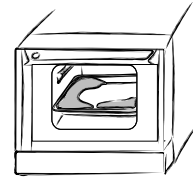
水のかかるところでは使用しない

→感電や漏電の原因となります。



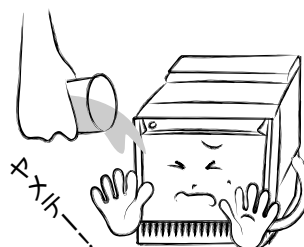
汚れたまま使わない

→食品カスや肉汁などで汚れたままの庫内や、オーブン皿に脂がたまっただまま使用しますと、調理時に火花が起り、食品カスや脂が燃えて火災の原因となります。



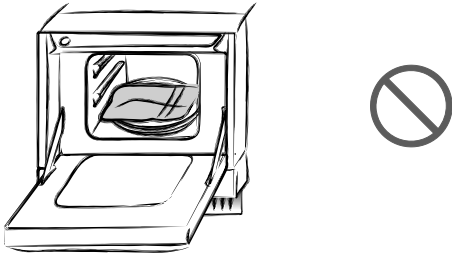
熱くなった扉に水をかけない

→ガラスが割れてけがをするおそれがあります。

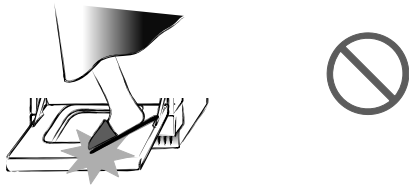


⚠ 注意

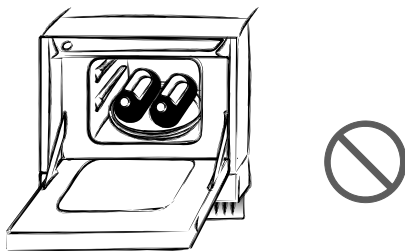
オープン庫内に食品カスやふきんなどがないようにする
→使用中は燃えることがあります。



開いた扉に乗ったり、強い力を加えたり、ぶつかったりしない
→けがの原因になります。また、扉が変型したり、閉まらなくなります。

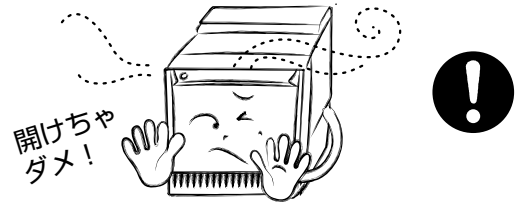


調理以外の用途には使わない
→過熱・異常燃焼による焼損や火災の原因になります。

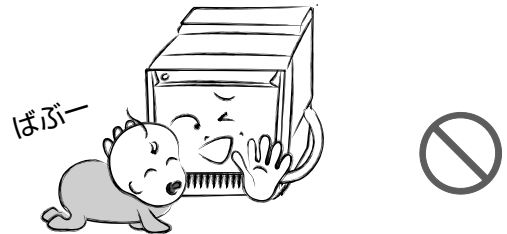


庫内で食品が燃えだしたときは扉を開けないで、次の処置をする

- ①オープン扉を開けないで、取り消しキーを押して運転を止める。
- ②機器から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待つ。
- ③そのまま使用せず、必ずお買い上げの販売店かお近くのご相談窓口にて点検を依頼する。

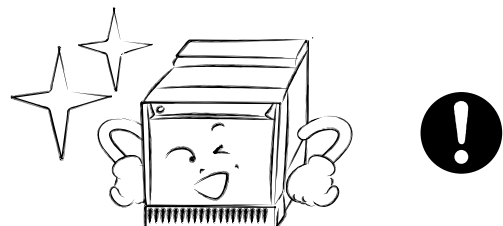


幼児や小さな子供に触らせないように注意する
→思わぬ事故の原因になります。



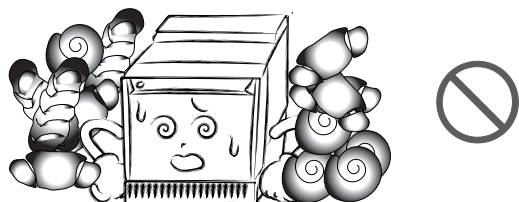
補修用性能部品および補助具は当社の純正部品以外は使わない

→当社の純正部品以外のものを使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。

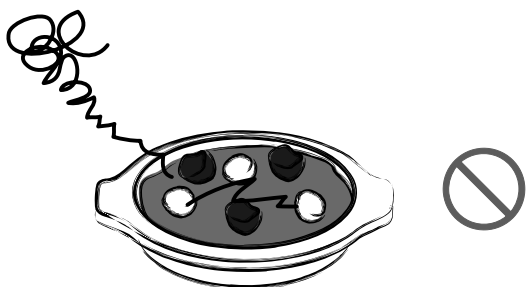


おねがい

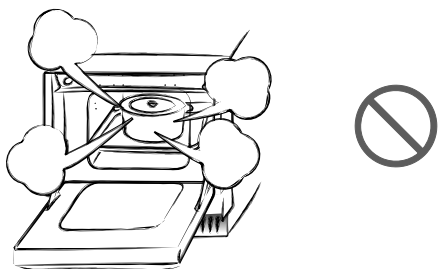
この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。



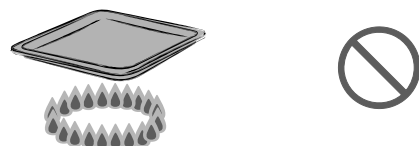
でき上がった食品を長く庫内に入れておくと風味が損なわれたり、余熱でこげることがあります。



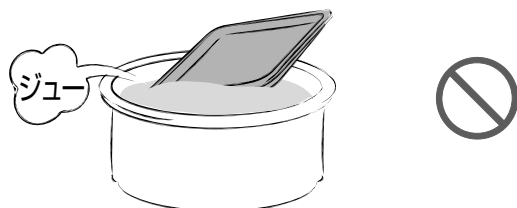
使用中に何度も扉を開閉すると温度が急激に下がり、調理がうまくできません。ドアの開閉はすばやく行ってください。



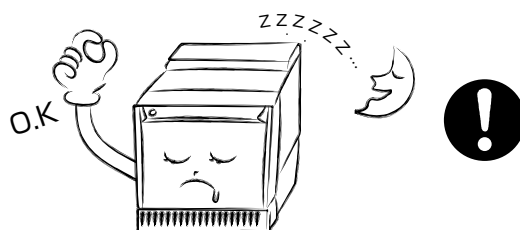
ターンテーブルやオープン皿などの付属品はオープン料理以外に使用しないでください。直火にかけたりすると傷や変形の原因になります。



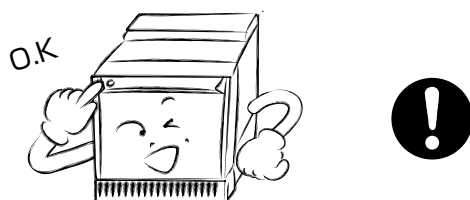
陶磁器やオープン皿を調理直後に水につけると割れたり、ひずんだりすることがあります。十分温度が下がってからにしてください。



使用時の点火、使用後の消火の他、使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。



雷が発生しはじめたらすみやかに運転を停止し、電源スイッチを「切」にしてください。





お使いになる前に

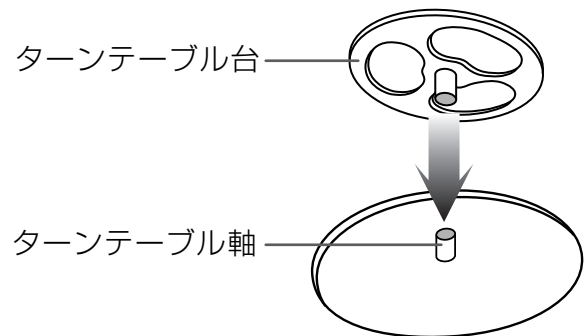
から焼きのしかた

☆機器の加工油を焼き切るため、お使いになる前に必ずから焼きをしてください。

1 ガス栓が全開になっていることを確認する

2 ターンテーブル台を正しくセットする




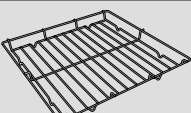
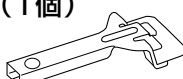

- オープン庫内のターンテーブル軸に差し込んでください。その後軽く回して正しくかみ合っているか確かめてください。



3 から焼きする

- 11・12ページの高速オープンの使いかたを参照し、280℃で30分間程度庫内のから焼きをしてください。このとき煙と臭いが出ることがありますが異常ではありません。

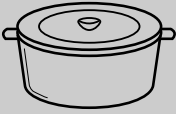
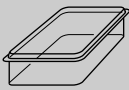


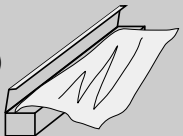
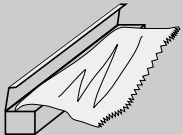
付属品の種類と使いかた

付属品のなまえ	数量	使いかた
ターンテーブル台 	1	<ul style="list-style-type: none"> ●庫内の底に常時正しくセットしておきます。セットしたとき、傾きや浮きのないようにします。
ターンテーブル (丸皿) 	1	<ul style="list-style-type: none"> ●ターンテーブル台の上に置いて使います。 ●調理が始まると回転します。 ●調理後、引き出すときは、付属のオープン皿取っ手をターンテーブルの端にこい込ませ静かに引き出します。
オープン皿 (角皿) 	2	<ul style="list-style-type: none"> ●庫内のたなに直接乗せて使います。 ●調理後、引き出すときは、付属のオープン皿取っ手をオープン皿の端中央にこい込ませ静かに引き出します。
焼き網 	1	<ul style="list-style-type: none"> ●オープン皿の上に乗せたり、焼き網を上段、オープン皿を下段にセットすることもできます。
その他の付属品 	●オープン皿取っ手 (1個)	●クッキングブック (1冊) 

使える容器と使えない容器

市販の調理用具（容器）は使えるものと使えないものがありますのでこの表を参考にしてください。

☆材質や耐熱温度が分からない容器は使用しないでください。○…使用可 ×…使用不可 △…注意すれば使用可

容器の種類	高速オーブン	説明およびご注意
超耐熱性容器 ●キャセロール●パイレックス ●パイロセラム●グラタン皿など	○	●市販のパイレックスやパイロセラムは熱に強く最適です。ただし急冷に注意してください。 ●容器が熱くなりますのでご注意ください。
金属容器 ●ステンレス容器 ●ホーロー引き容器 ●アルミ製容器 ●金網・金串など 	○	●取っ手がプラスチックのものは使用できません。
耐熱性プラスチック容器 ポリプロピレンなど家庭用品品質表示法に基づく耐熱温度表示の120℃以上のもの 	×	●高速オーブンに耐える耐熱性はないので使用できません。
耐熱性のないガラス容器 ●カットガラス ●強化ガラスなど 	×	●耐熱性がないので使用できません。
陶磁器 ●茶わん ●土なべなど 	×	●耐熱性がないので使用できません。
ラップ (耐熱温度120℃以上) 	△	●イースト発酵のときのみ使用できます。
アルミホイル 	○	●問題ありません。

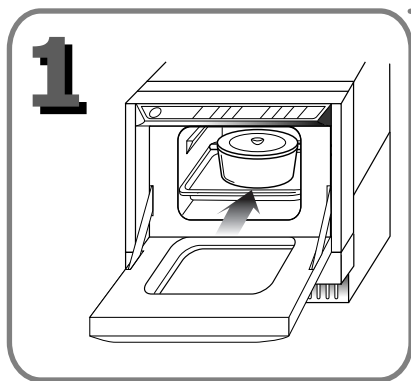


(予熱なし／発酵)

高速オーブンの使いかた

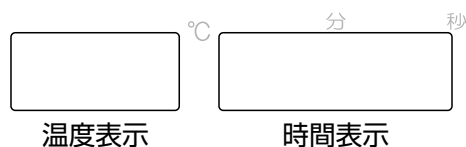
☆オーブン皿（角皿）を使用のときは、ターンテーブル（丸皿）を取り除いてください。

☆操作手順をランプの点滅によりお知らせします。



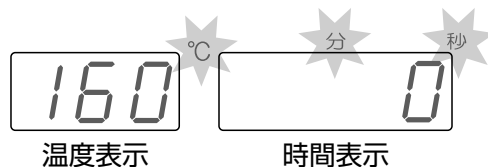
1

食品を庫内に入れる



2

電源スイッチを「入」にする



前回設定の温度を表示します。

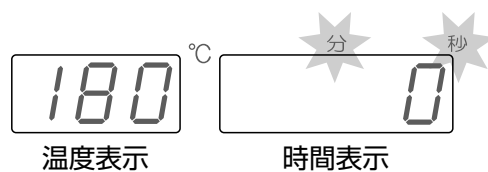


3

温度設定

温度設定キーでお好みの温度に設定する

- イースト発酵は30°Cか40°Cのいずれかを選びます。



前回設定の温度から変更がない場合は、時間設定に進むと温度が確定になります。

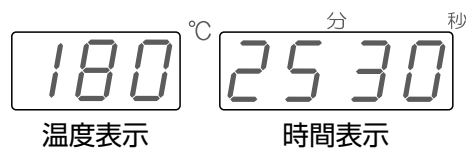


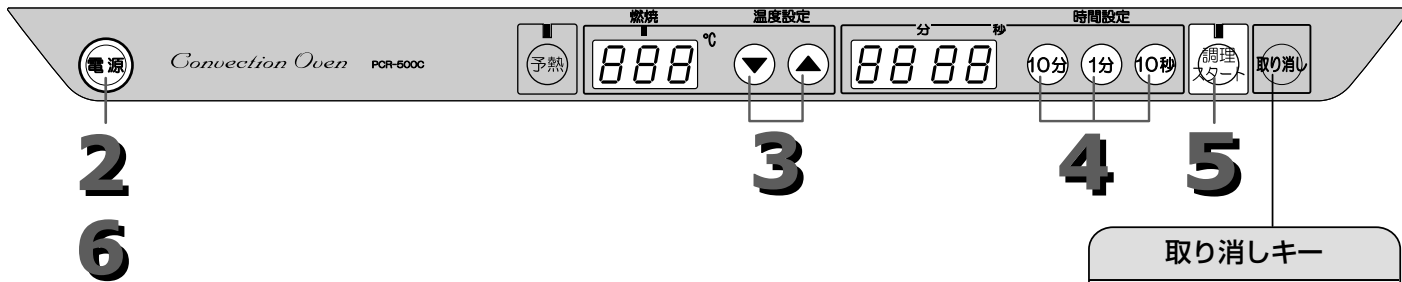
4

時間設定

時間設定キーでお好みの時間に設定する

- 25分30秒に合わせるなら、「10分」キーを2回、「1分」キーを5回、「10秒」キーを3回押します。



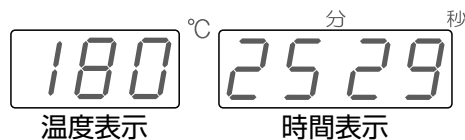


取り消しキー
 キーの押し間違いや調理中の停止に使用します。



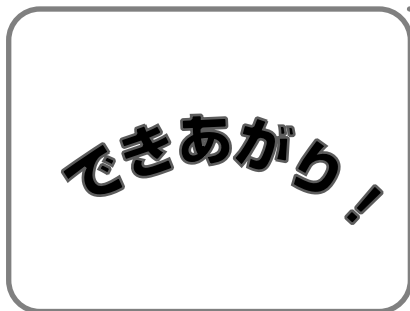
調理スタートキーを押して、加熱開始

- 残り時間を表示します。



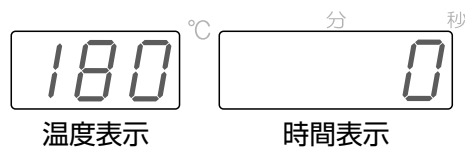
温度表示

時間表示



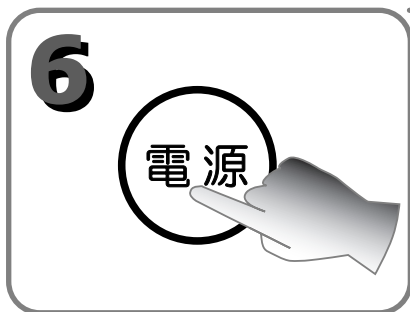
調理完了をピーッでお知らせ

- 食品を取り出します。
- 温度表示は連続調理をする場合にそなえ、表示したままとなっています。



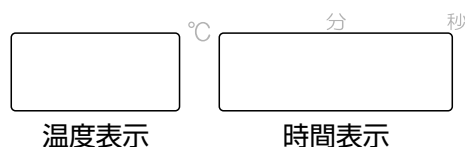
温度表示

時間表示



電源スイッチを「切」にする

- 待機電力ゼロの状態になります。
- 電源スイッチを押さなくても、調理終了後1時間で電源は自動的に「切」になります。



温度表示

時間表示

知っておいてね

- イースト発酵は庫内が熱いと失敗します。（異常コード「00」を表示。取り消しキーでリセット。）庫内が冷えてから使用してください。
- 温度と時間は設定後も変更可能です。
- 設定できる加熱時間の範囲は次のとおりです。

高速オープン……………99分50秒まで

- 設定できる加熱温度の範囲は次のとおりです。

高速オープン……………100～280℃（10℃きざみ）
 イースト発酵……………30／40℃



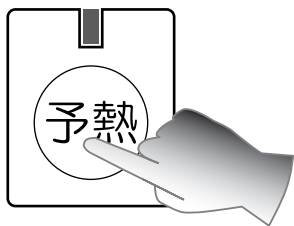
(予熱あり)

高速オーブンの使いかた

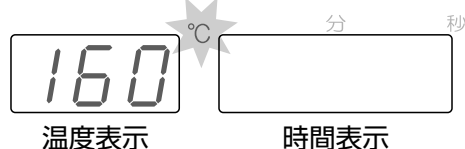
☆電源スイッチを「入」にしてから操作し、終了後は「切」にしてください。

予熱編

1



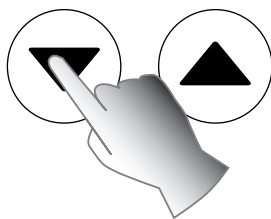
予熱キーを押す



前回設定の温度を表示します。

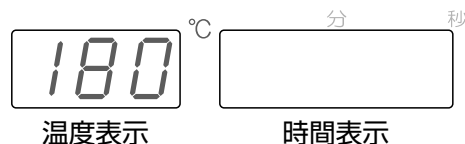
2

温度設定



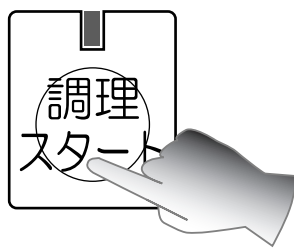
温度設定キーでお好みの温度に設定する

設定温度	設定温度に達するまでの予熱時間のめやす
150℃	2～3分
200℃	3～4分
250℃	5～6分
280℃	6～8分

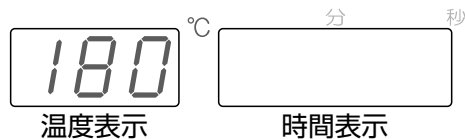


前回設定の温度から変更がない場合は、調理スタートキーを押すと温度が確定になります。

3



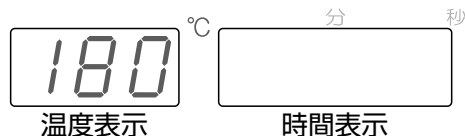
調理スタートキーを押して、予熱開始

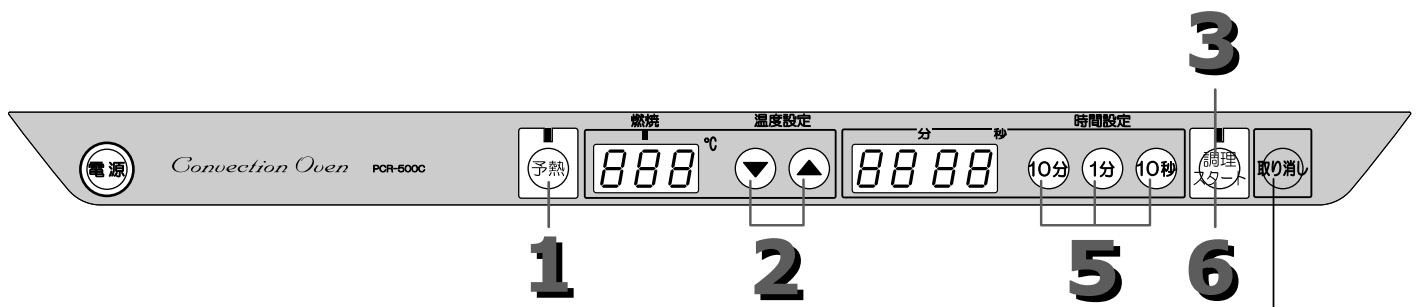


予熱完了!

予熱完了をピッピッピッでお知らせ

- 扉を開くまで約30分間はそのままの温度を保ちますが、30分を過ぎると機器は動作を停止し、温度が下がります。

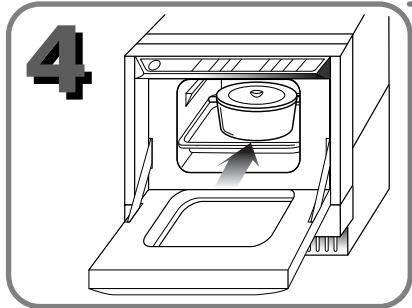




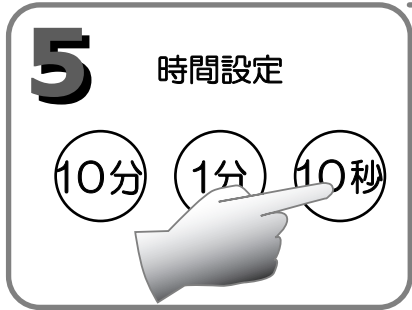
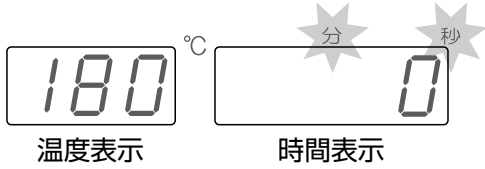
3

取り消しキー
 キーの押し間違いや調理中の停止に使用します。

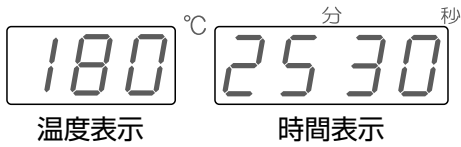
加熱編



- ①扉を開ける
- ②食品を入れる
- ③扉を閉める

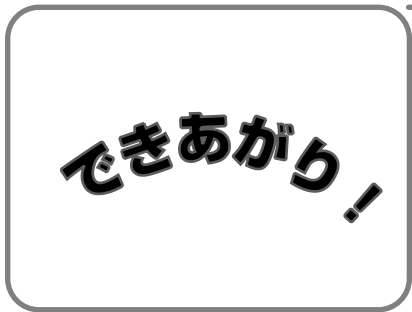


時間設定キーでお好みの時間に設定する



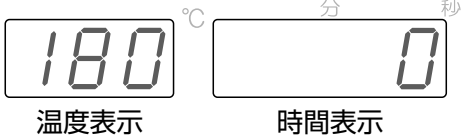
調理スタートキーを押して、加熱開始

- 残り時間を表示します。



調理完了をピーッでお知らせ

- 食品を取り出します。
- 温度表示は連続調理をする場合にそなえ、表示したままとなっています。
- 1時間後に電源は自動的に「切」になります。





設置について

☆工事説明書と合わせてご覧になり、工事説明書通り正しく設置されていることを確認してください。

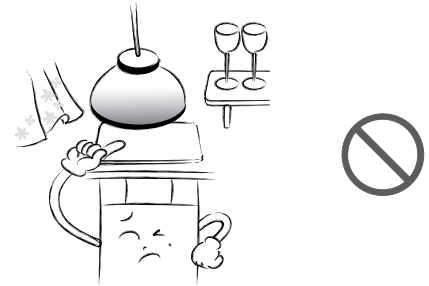
設置場所

一酸化炭素中毒や火災、やけどの原因となりますので正しく設置してください。

警告

下記の条件を満たしている場所をお選びください。

- 換気が良い
- 周囲に可燃物がない
- 水平で安定している
- 風が吹き込まない
- 落下物の危険がない
- 水や熱がかからない



防火措置

各地の火災予防条例に従って防火措置を行ってください。

警告

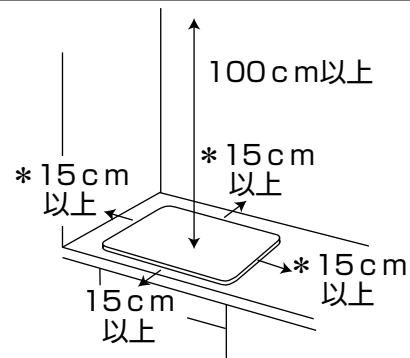
ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた場合でも、下記①、②の防火措置を必ず行う

→伝熱により長年の間に可燃物が炭化し、火災になることがあります。

☆設置後に、機器の周囲の改装をする場合も設置基準をお守りください。

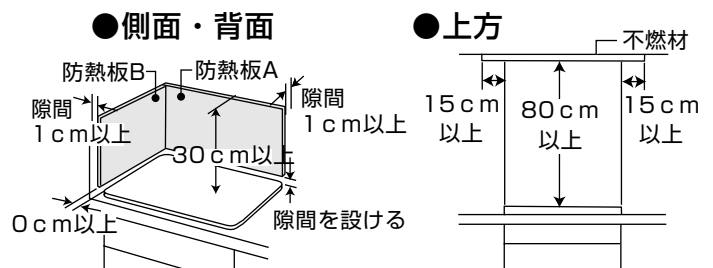
①可燃物（壁、棚など）から十分離して設置する

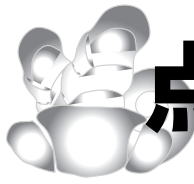
* トッププレート上方の周囲



② ①の条件を満たせない場合は防熱板を取り付ける

別売の防熱板A,Bまたは金属以外の厚さ3mm以上の不燃材を図のように取り付けてください。ご購入に際してはお近くのご相談窓口までお問い合わせください。





点検とお手入れ

点検とお手入れはガス栓を閉め、電源スイッチを「切」にし、機器が冷えてから行ってください。
(機器が冷えるまで時間がかかります。)

- 日常の点検・お手入れは、必ず行ってください。
- 故障または破損したと思われるものは使用しないでください。
- 「故障かな?と思ったら」を参照していただき、処置に困る場合はお買い上げの販売店または当社フリーダイヤルまでご相談ください。お客様自身での修理は絶対にしないでください。
- お手入れの際は手袋をするなどして、けがのないように気を付けてください。
- 安全にお使いいただくために定期的に点検を受けられることをおすすめします。(有償)

点検のポイント

1. 機器の周りに可燃物等はありませんか?
2. 排気口にもものが乗っていませんか?
3. 電源コードが傷んでいませんか?
4. 異常音がしませんか?
5. ガス臭くありませんか?

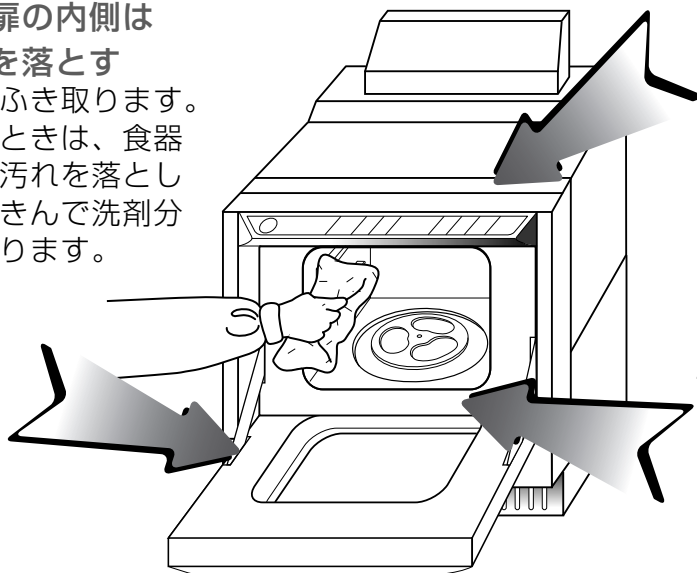
お手入れのしかた

おねがい

シンナー、ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤は使わないでください。機器損傷の原因になります。また、印刷塗装面にはみがき粉、たわしなどの固いものは使わないでください。表面を傷付けます。

庫内やオープン扉の内側は
使うたびに汚れを落とす

- ぬれぶきんでふき取ります。
- 汚れがひどいときは、食器用中性洗剤で汚れを落とした後、ぬれぶきんで洗剤分をよくふき取ります。



操作部や外観はときどきふく

- やわらかい布でふき取ります。
- 汚れがひどいときは、食器用中性洗剤を含ませた布で汚れを落とし、固くしぼった布で洗剤分と水気をよくふき取ります。

オープン皿や焼き網などの付属品は使うたびに洗う

- オープン皿(角皿)・ターンテーブル(丸皿)・焼き網などの付属品は、台所用中性洗剤で丸洗いした後、水気を十分ふき取る



故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。下記の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまでご連絡ください。

症状	原因と処置
時間表示部に何も表示が出ない	●電源スイッチが「切」になっている ●電源プラグが抜けている ●停電している
初めてオーブンを使用したら煙が出た	●庫内は加工のための油が塗ってあり、最初はその油が焼けて煙がでます。故障ではありません。はじめてお使いのときはから焼きをしてください。（9ページ参照）
点火時や消火時に「チリ、チリ」と音がする	●金属が加熱や冷却されるため、膨張・収縮して起こる音で故障ではありません。
オーブン使用時に「カチッ」と音がする	●庫内温度を調節するための電磁弁が作動する音で、故障ではありません。
オーブン使用中に停電し燃焼が止まった	●機器内部の電磁弁が働き、ガスを自動的に止めます。ガス漏れの心配はありません。停電が回復したら、初めからセットして使用してください。
調理終了後、断続的にブザー音が鳴る	●食品を庫内から取り出し忘れていませんか。オーブン扉を開閉するとブザー音は鳴りやみます。

エラーコードが表示されたら

1. 取り消しキーを押した後、再使用する
2. それでもエラーコードが表示される場合、
 - 下記以外のエラーコードが表示される場合は3へ
 - 下記のエラーコードが表示される場合は、取り消しキーを押し、下記の処置をした後、再使用する。それでもエラーコードが表示される場合は3へ
3. ガス栓を閉めた後、お買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまで点検・修理を依頼する
このとき作業を円滑に行うため、エラーコードの表示をお知らせください。

エラーコード	内容	処置
00	庫内の温度が設定温度以上になっている	●庫内が冷えるまで待つ
11	ガス栓の開き不十分	●ガス栓を全開にし、再操作する
	LPガスがなくなりかけている（LPガス使用の場合）	●ボンベを交換する
12	配管中に空気が残っている	●初めて使うときやしばらく使わなかったときなど、配管内に空気が入っているため点火しにくい場合があります。繰り返し点火操作してください。



仕様

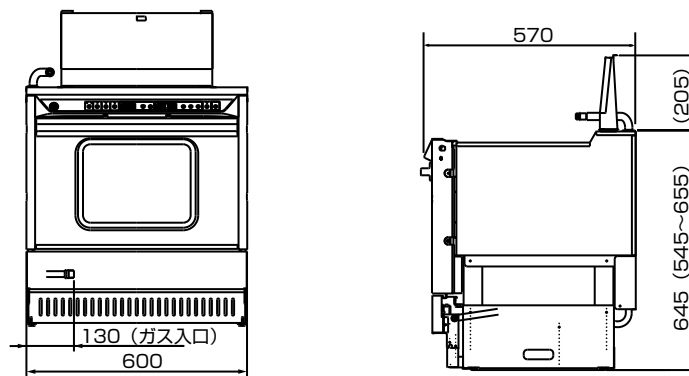
品名	PCR-500C
型式名	PCR-500C
器具名	PCR-500CT・PCR-500CT(1)
消費電力	70W (待機時 0.0W)
温度調節範囲	イースト発酵 (30℃・40℃)、100~280℃ (10℃毎)
外形寸法	幅600×奥行570×高さ545~655mm (出荷時645mm)
庫内有効寸法	幅355×奥行395×高さ255mm
オープン皿有効寸法	幅340×奥行340mm
ターンテーブル有効寸法	φ334mm
ガス接続	R1/2 (オネジ)
電源	AC100V (50-60Hz 共用)
質量	41kg (本体)・4kg (付属品)

使用ガス ガスグループ		ガス消費量 kW
都市ガス用	12A	4.22
	13A	4.53
	L1 (6B,6C,7C用)	4.30
	L2 (5A,5AN,5B用)	4.53
	L3 (4A,4B,4C用)	4.53
	6A	4.42
	5C	3.76
LPガス用		4.53

*本仕様は改良のためお知らせせずに変更することもあります。

*器具名の末尾に(1)が付く器具は、都市ガス用6A, 5C, L1のみです。器具名の末尾に(1)が付かない器具は、都市ガス用6A, 5C, L1以外です。

外形寸法図 (単位/mm)





保管とアフターサービス

保管（長期間使用しないとき）

ガス栓を閉め、電源スイッチを「切」にし、お手入れしておきます。

アフターサービスについて

点検・修理を依頼されるとき

17ページ「故障かな?と思ったら」を見てもう一度確認し、それでも直らないときは、お買い上げの販売店か下記の『修理受付フリーダイヤル』までご連絡ください。アフターサービスをお申しつけのときは右記のことをお知らせください。

- ご住所・ご氏名・電話番号
- 現象(できるだけ詳しく)
- 品名・型式名(銘板表示のもの)
- ご購入日・ガス種
- 道順

☎ 0120-557-910

◎受付時間/9:00~18:00 (土日祝、夏期・年末年始休業日を除く)

補修用性能部品の最低保有期間について

補修用性能部品は製造打ち切り後最低6年間保有しております。長年のご使用でいたんだ場合にはお買い求めください。

ガスの種類が変わるとき

ご贈答、転居等によりガスの種類が変わるときは、お買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまでご連絡ください。
この場合、費用は保証期間中でも有料となります。

製造年月について

製造年月は本体貼付けの銘板でお確かめください。



その他ご不明の点は

お買い上げの販売店か当社フリーダイヤルまでご連絡ください。

[販売元]

タカラスタンダード株式会社