

TANICA

KAMOSICO

取扱説明書

かもしこ
Model
KS-12



もくじ

安全上のご注意、警告		P 2～3
各部名称		P 4～5
内容器、スプーンの消毒方法	...	P 5
温度／タイマーの設定をする	...	P 6
スタート		P 7
ヨーグルトの作り方		P 7～9
水切りヨーグルトの作り方		P 10
納豆の作り方		P 11～12
醤油麴の作り方		P 12
塩麴の作り方		P 13
甘酒の作り方		P 14
うまくできあがらなかったら	...	P 15～16
お手入れ方法		P 17
これは故障ではありません		P 17
仕様		P 18
修理をご依頼される前に		P 19
保証とアフターサービス		P 19
保証書		裏表紙

このたびは当社のかもしこをお買い上げいただき、
誠にありがとうございました。

かもしこを正しくお使いいただくために、お使いになる前に
必ずこの取扱説明書をよくお読みください。

また、お読みになった後は大切に保管してください。

ご使用になられる際は、食品や器材の安全・衛生管理に十分ご注意ください。

タニカ電器販売株式会社

安全上のご注意

この商品を安全に正しく使用していただくため、お使いになる前に「安全上のご注意」をよくお読みになり十分に理解してください。お読みになった後はいつもお手元においてご使用ください。ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。表示と意味は次のようになっています。



誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。



誤った取り扱いをすると、人が重傷を負ったり、物的損害の発生が想定される内容を示します。

図記号の例



△は注意（警告を含む）を示します。具体的な注意内容は、△の中や近くに絵や文章で示します。左図の場合は、「感電注意」を示します。



⊘は禁止（してはいけないこと）を示します。具体的な禁止内容は、⊘の中や近くに絵や文章で示します。左図の場合は、「分解禁止」を示します。



●は強制（必ずすること）を示します。具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。左図の場合は、「差込プラグをコンセントから抜く」を示します。

警告

本体について

修理技術者以外の人、絶対に分解したり、修理改造は行わないでください。



発火、異常動作してけがをすることがあります。

湿気の多い場所で使用したり、水につけたり、水をかけたりしないでください。



ショート・感電の恐れがあります。

電源コードについて

電源コードや差込プラグが傷んでいたり、コンセントの差込がゆるい時は使用しないでください。又、コードを束ねた状態で使用しないでください。



感電・ショート・発火の恐れがあります。

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、重い物をのせたり、挟み込んだりしないでください。



電源コードが破損し、火災・感電の恐れがあります。

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜いてください。



けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の恐れがあります。

電源コードを引っ張って差込プラグを抜かないでください。



電源コードが破損し、火災・感電の恐れがあります。

⚠ 警告

使用時について

定格100V 50/60Hzのコンセントを使用してください。

異常発熱して発火することがあります。



幼児の手の届くところで使わないでください。

やけど・感電・けがの恐れがあります。



海外で使用しないでください。

本製品は国内使用専用です。



食材、器材の安全・衛生管理は十分ご注意ください。

食材は賞味期限内の新鮮なものをご使用ください。器材はしっかりと消毒したものを使用ください。



不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。

火災の恐れがあります。



ぬれた手で製品を使用しないでください。

ショート・感電の恐れがあります。



⚠ 注意

使用時について

乳製品、ヨーグルト種菌、納豆、酵母、麴、水以外のものを入れないでください。

腐食する恐れがあります。



屋内で使用してください。又、直射日光を受けるところや熱の影響を受けやすいところ、ガスコンロ・レンジ等の熱源の近くはさけてください。



本体について

使用中は本体の内側に触れないでください。

やけどをする恐れがあります。



本体を落としたり衝撃を与えないでください。



お手入れにはクレンザー、シンナー、ベンジン等を使用しないでください。



内容器が入らない状態での使用はしないでください。また、内容器になにも入れない状態での使用もしないでください。



本体を電子レンジや冷蔵庫等の中に入れないでください。

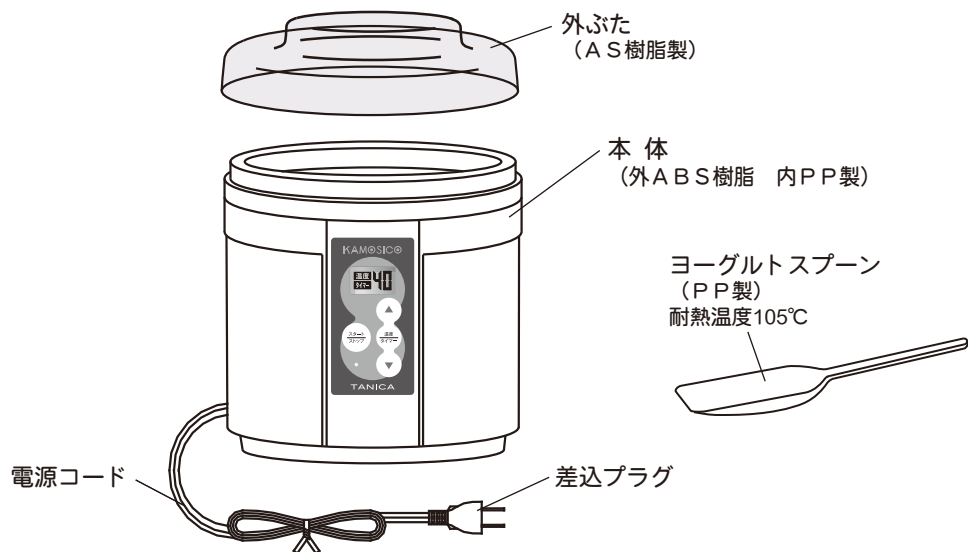


調理目的以外に使用しないでください。



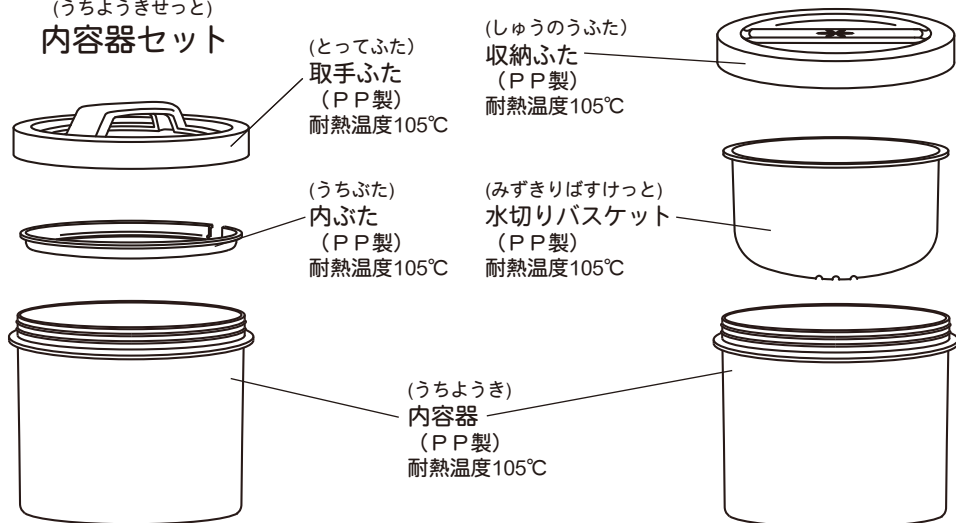
各部名称

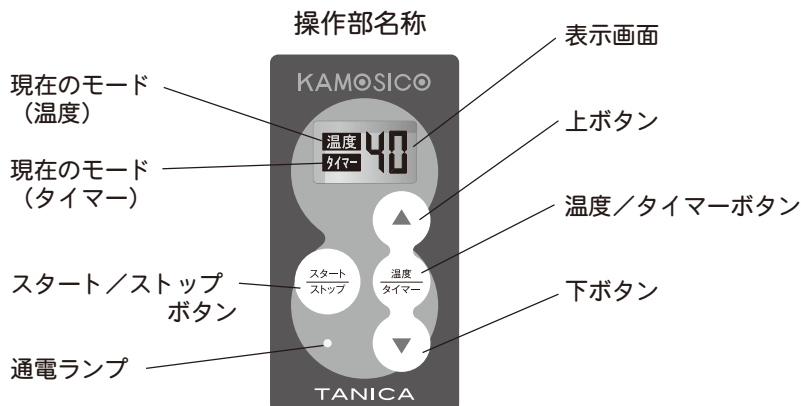
本体



(みずきりばすけっととせっと) 水切りバスケットセット

(うちようきせっと) 内容器セット





※操作パネルには保護フィルムがついております。
表示画面が見にくい様でしたら保護フィルムを剥がしてご使用ください。

内容器、スプーンの消毒方法

ご使用になる前に、内容器・内ふた・スプーンを消毒してください。
※熱湯や蒸気によるやけどにご注意ください。
消毒後の水滴は軽くきり、ふきんなどで拭かずにそのままお作りください。

◎電子レンジによる消毒方法◎

内容器の底が隠れる程度（約50ml）水を入れ、
ヨーグルトスプーンを立て、内ふたを乗せてください。
そのまま電子レンジで容器を加熱してください。

（目安時間：500～600Wで約1分30秒）

※電子レンジの種類によって加熱時間を調整してください。

※オーブン等は使用しないでください。

※取手ふた、収納ふたをしめた状態で絶対に加熱しないでください。

※スプーンは必ず付属のヨーグルトスプーンをお使いください。



◎熱湯による消毒方法◎

内容器、内ふた、ヨーグルトスプーンを熱湯にひたすか、
まんべんなくかけてください。

※なべ内での煮沸は変形する事があるため、おやめください。

温度／タイマーの設定をする

- ・差込プラグをコンセントに差し込んでください。

1) 温度設定方法

- ・表示部が温度になっている事を確認してください。
タイマーになっている場合は
温度／タイマーボタンを1回押して表示を
温度にしてください。
- ・△（上）▽（下）のボタンを使用し、温度を
設定してください。
 - ・△を押すと1℃ずつ設定温度が上がります。
 - ・▽を押すと1℃ずつ設定温度下がります。

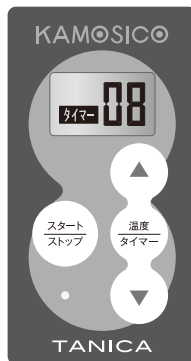
<温度調節の範囲は25℃～65℃です。>



2) タイマー時間設定方法

- ・表示部がタイマーになっている事を確認してください。
温度になっている場合は温度／タイマーボタンを
1回押して表示をタイマーにして下さい。
- ・△（上）▽（下）のボタンを使用し、
タイマー時間を設定してください。
 - ・△を押すと1時間ずつタイマー時間が上がります。
 - ・▽を押すと1時間ずつタイマー時間が下がります。

<タイマー調節の範囲は1～48時間です。>



※設定温度とタイマー時間は一度動作させると電源を切っても前回の設定が残ります。

※動作中（通電ランプが点灯している場合）は設定の変更ができません。
点灯している場合はスタート／ストップボタンを押して通電ランプを
消灯させてから設定を行ってください。

スタート

スタート／ストップボタンを押します。

スタートすると通電ランプが点灯し、
5秒ほどでタイマー画面になります（残り時間表示）
右図の場合はタイマー時間は残り8時間です。

※設定温度とタイマー設定時間は大丈夫ですか？

温度／タイマーボタンを押すと設定の確認ができます。

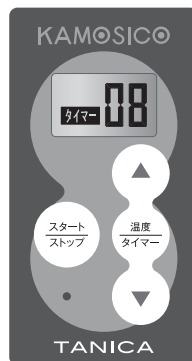
設定を変更する場合は停止状態にして
（通電ランプが消えている状態）

P6「温度／タイマーの設定」を参照ください。

※停止する場合はもう一度スタート／ストップボタンを押してください。

タイマー時間が終了すると通電ランプが消灯します。

タイマー表示は「00」となります。



ヨーグルトの作り方

1. 材料を用意する

種菌のヨーグルトは新鮮なものをご使用ください。

牛乳は未開封の新鮮なものをご使用ください。

種菌の種類（一例）

- 市販プレーンタイプヨーグルト・・・おすすめ設定温度40℃
市販のプレーンタイプのヨーグルトならブルガリアヨーグルトから
プロバイオティクスヨーグルトまでご使用できます。
- カスピ海ヨーグルト・・・おすすめ設定温度27℃
種菌をお持ちの方から分けていただくか、
カスピ海ヨーグルトの種菌の取扱店からご入手ください。
- ケフィアヨーグルト・・・おすすめ設定温度25℃
ケフィアの種菌の取扱店からご入手ください。

※市販のヨーグルトの中には種菌として使えない商品もございますので
ご注意ください。



牛乳の種類

- ・牛乳 : 種類別の欄に『牛乳』と記載してあるものをお使いください。
- ・スキムミルク : 牛乳に加えるとよく固まります。スキムミルクのみでも作れます。
- ・加工乳・低脂肪乳・無脂肪乳・成分調整牛乳 : 固まりが弱かったり分離することがあります。
- ・低温殺菌牛乳 : 固まらないことがあります。低温殺菌牛乳は一度沸騰させ30℃以下に冷ましておつかいください。
- ・豆乳 : 無調整豆乳がよく固まります。
- ・乳飲料 : 固まりません。

2. 消毒をする

お使いになる内容容器、内ふた、スプーンを消毒してください。（P 5 参照）

3. 内容容器に材料を入れる。

内容容器に100ml程度、牛乳を入れてください。使用する牛乳の約1割の量の種菌を内容容器に入れ、少しずつ牛乳を入れながら種菌を十分に溶かしてください。その後残りの牛乳を入れながらあわ立てず、均一になるよう十分にかき混ぜてください。

※種菌が十分に混ざっていないとヨーグルトにダマができることがあります。

◎まぜた時にできた泡をすくい取っておくときれいにできあがります。



◎牛乳と種菌の量（目安）（種菌がヨーグルト状の場合）

牛乳 500mlの場合 種菌 50 g

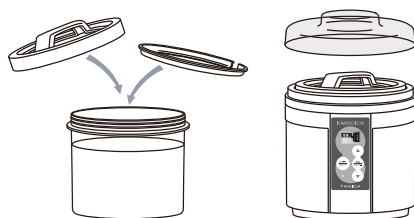
牛乳 1000mlの場合 種菌 100 g

※粉末種菌をお使いの場合は種菌の説明書にしたがってお作りください。

4. 本体にセットする。

内容容器に内ふたをはめ、取手ふたをしっかりとめてください。

本体に内容容器を入れ、外ふたをかぶせます。



5. 温度／タイマーの設定をする

◎ヨーグルトの設定温度の目安（一例）

市販プレーンヨーグルト	: 約40℃
カスピ海ヨーグルト	: 約27℃
ケフィアヨーグルト	: 約25℃

◎設定時間の目安（牛乳：種菌 10：1の場合）

牛乳と種菌の合計量 1100 g (1000ml) (100 g)	: 約7時間
牛乳と種菌の合計量 550 g (500ml) (50 g)	: 約5時間

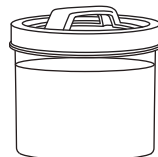
※粉末種菌をお使いの場合は種菌の説明書にしたがってお作りください

6. スタート

スタート／ストップボタンを押します。

7. 冷蔵庫で冷やす

通電ランプが消灯後、ヨーグルトが豆腐のように固まればできあがりです。内容器を取り出して冷蔵庫（約5℃）で2時間程度冷やします。（やや固まります）

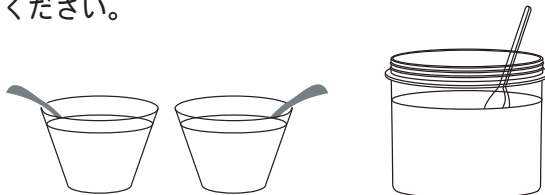


* 冷凍庫には絶対に入れないでください。容器が破損する恐れがあります。

8. できあがり

ヨーグルトが冷えたらお召し上がりください。

できあがったヨーグルトは冷蔵庫で保存し、賞味期限は牛乳の賞味期限を目安にしてください。



◎ワンポイント

ヨーグルト作りは家庭で漬物を作るようなもの。種菌と牛乳を選んだら発酵時間はお好みで調整してください。酸味が強いのが好きな方は長めに、ドリンクのように飲みたい方は短めにタイマー時間をセットしてください。

水切りヨーグルトの作り方

1. 材料を用意する

ヨーグルト100～500 gを用意してください。

2. 消毒をする

お使いになる内容容器、水切りバスケット、収納ふた、スプーンを消毒してください。（P 5 参照）

※電子レンジを使用する場合は、収納ふたは閉めずに内容容器に軽く乗せてください。

収納フタを閉めて電子レンジ消毒を絶対しないでください。

水分が蒸発して内圧が高くなり収納フタが飛ぶおそれがあります。

3. フィルターをセットする

消毒した内容容器に水切りバスケットをセットしてペーパーフィルター（キッチンペーパーでも可）を水切りバスケットの中に入れます。

4. ヨーグルトを入れる

100～500 g で好みの量を入れてください。

5. 冷蔵庫に入れる

収納フタをして、冷蔵庫の中に入れます。

水分（ホエイ）が落ちたら完成です。

お好みで水切り時間を調節してください。

水切り時間が長い程ヨーグルトは固くなります。

※水切り時間（目安）：ヨーグルト 500 g の場合

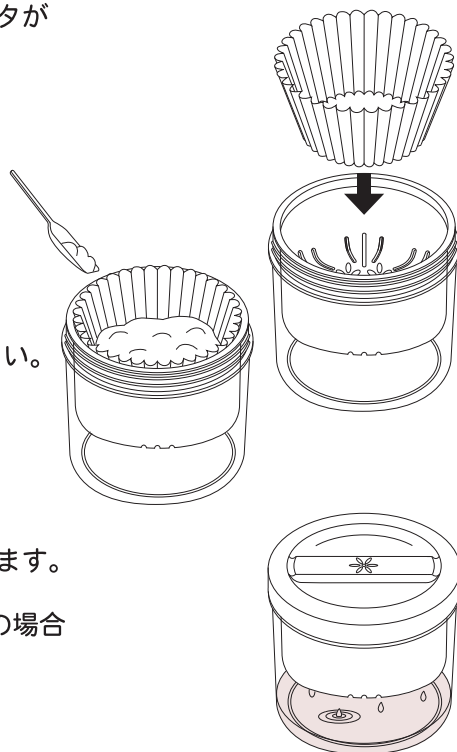
ヨーグルト量…3時間で約330 g

6時間で約300 g

9時間で約180 g

※落ちる水分量はヨーグルトの固さ等によって変わります。

- ・かもしこの本体に入れないでください。
- ・収納フタに取っ手がない為、非常に取り出しにくくなります。
- ・持ち運ぶ時は本体を両手でしっかり持ってください。



納豆の作り方

1. 材料を用意する

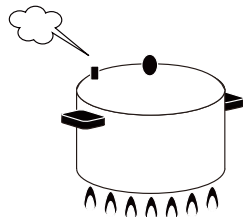
乾燥豆（大豆や黒豆）300 g と市販のパック納豆 1 つを用意してください。

2. 下準備

豆をよく洗い、圧力鍋に豆と1000ml程度の水を入れ、12時間浸します。

12時間後に圧力鍋の水を捨て、圧力鍋の中の豆が隠れる程度の水をいれ、圧力をかけて20～60分煮ます。

※圧力鍋や豆の種類によって煮る時間が異なります。指でつまんで簡単に潰れる位のやわらかさが目安です。納豆になると少し固くなります。

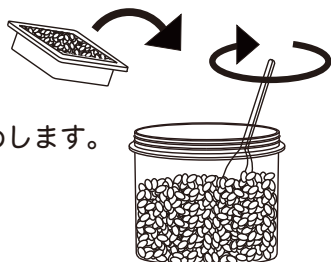


3. 消毒をする

お使いになる内容容器、内ぶた、スプーンを消毒してください。（P 5 参照）

※納豆のにおいが内容容器に残ることがございます。

納豆専用の内容容器をお使いいただくことをおすすめします。



4. 材料を混ぜる

豆が熱いうちに消毒した内容容器に入れ、市販のパック納豆を1/2～1/4入れ、よく混ぜます。



5. 本体にセットする。

内容容器の内ぶたを付けずにネジぶたを閉めてください。

内容容器を本体の中にセットし、上からガーゼハンカチのような薄い布をかぶせ、本体のフタをずらしてのせてください。

※納豆が発酵するには空気が必要です。

6. 温度／タイマーの設定をする

温度を45℃、タイマーを24～48時間にセットします。（P 6 参照）

7. スタート

スタート／ストップボタンを押します。（P 7 参照）

※発酵中に時々かき混ぜるとムラ無く発酵できます。発酵時間が長い程、発酵が進みます。

8. できあがり

できあがり。保存は冷蔵庫で行ってください。

※できあがった納豆は冷蔵庫で1～2日程寝かすと豆の中まで発酵が進み、味がこなれてとてもおいしくなります。

賞味期限は1週間を目安にしてください。

醤油麹の作り方

1. 材料を用意する

米麹（乾燥）200g と水250～300mlと
醤油200mlを用意してください。

2. 消毒をする

お使いになる内容容器、内ふた、スプーンを
消毒してください。（P 5 参照）

3. 材料を混ぜる

消毒した内容容器に一粒ずつほぐした
米麹と水と醤油を入れ、よく混ぜます。



4. 本体にセットする。

内容器に内ふたをはめ、取手ふたをしっかりと閉めた後、
本体に入れ、外ふたをします。

5. 温度／タイマーの設定をする

温度を60℃、タイマーを06時間に
セットします。（P 6 参照）

6. スタート

スタート／ストップボタンを押します。（P 7 参照）

※発酵中に時々かき混ぜるとムラ無く発酵できます。

発酵時間が長い程、発酵が進みます。

7. 出来上がり

指で米麹が潰れるくらいになったら完成です。一度全体をよくかき混ぜ、
冷蔵庫で保管して下さい。

※冷蔵庫の中でも熟成されますので、たまに全体をかき混ぜてください。

塩麴の作り方

1. 材料を用意する

米麴（乾燥）200 g と水250～300mlと塩60 g を用意してください。

2. 消毒をする

お使いになる内容容器、内ふた、スプーンを消毒してください。（P 5 参照）

3. 材料を混ぜる

消毒した内容容器に一粒ずつほぐした米麴と水と塩を入れ、よく混ぜます。



4. 本体にセットする。

内容容器に内ふたをはめ、取手ふたをしっかりと閉めた後、本体に入れ、外ふたをします。

5. 温度／タイマーの設定をする

温度を60℃、タイマーを06時間にセットします。（P 6 参照）

6. スタート

スタート／ストップボタンを押します。（P 7 参照）

※発酵中に時々かき混ぜるとムラ無く発酵できます。

発酵時間が長い程、発酵が進みます。

7. 出来上がり

指で米麴が潰れるくらいになったら完成です。一度全体をよくかき混ぜ、冷蔵庫で保管して下さい。

※冷蔵庫の中でも熟成されますので、たまに全体をかき混ぜてください。



甘酒の作り方

1. 材料を用意する

米1合、水400ml、米麴(乾燥)200g、水200ml用意します。

2. 消毒をする

お使いになる内容容器、内ふた、スプーンを消毒してください。(P5参照)

3. ご飯を炊く

米を洗い、400mlの水でご飯を炊きます。

米を炊飯している間に、米麴を一粒一粒ほぐして下さい。

4. 材料を混ぜる。

消毒した内容容器に炊飯したご飯と200mlの水を入れ
しっかり混ぜます。

5. 米麴を混ぜる。

米麴を入れ、さらに混ぜます。

6. 温度／タイマーの設定をする

温度を60℃、タイマーを06から10時間に
セットします。(P6参照)

7. スタート

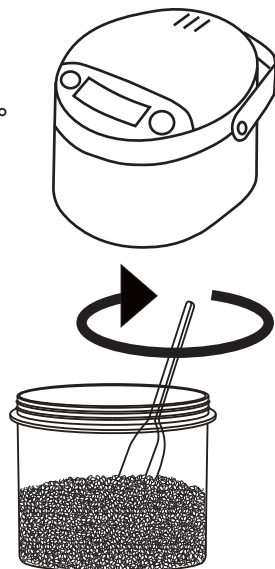
スタート／ストップボタンを押します。(P7参照)

※発酵中に時々かき混ぜるとムラ無く発酵できます。

発酵時間が長い程、発酵が進みます。

8. 出来上がり

6～10時間後、甘みがでていれば出来上がりです。



うまくできあがらなかったら

もし、うまくできあがらなかったり、おかしいと思ったら、食わずに以下のチェック項目をご確認の上、作り直してください。

◇ヨーグルト◇

1. ヨーグルトがうまく固まらない

- ☐ 設定温度とタイマー時間は正しく設定されていますか？
作るヨーグルトによって発酵温度や発酵時間がちがいます。
- ☐ 牛乳を使用していますか？乳飲料ではうまく固まりません。
牛乳パックの種類別名称をご確認ください。
- ☐ 低温殺菌牛乳を使用していませんか？
低温殺菌牛乳は一度沸騰させて、30℃以下に冷ましてご使用ください。
- ☐ 牛乳は新鮮な開封したての物を使用していますか？
- ☐ 種菌は新鮮な物を使用していますか？
種菌が弱っているとうまく固まりません。
- ☐ 容器とスプーンの消毒は説明書通りにしましたか？
- ☐ 発酵中にフタを開けて中をかき混ぜたり振ったりしていませんか？
- ☐ 牛乳を温めて使用する場合、30℃以下にしましたか？
30℃以上の牛乳を使うと種菌が死んでしまうことがあります。
- ☐ 粉末種菌をお使いになっていませんか？
粉末種菌の場合は、発酵時間が長いものがありますので、種菌の取扱説明書にしたがってお作りください。

2. ヨーグルトから水分が出てしまう。

- ☐ 発酵時間が長いと乳清（水分）が出てきます。
発酵時間を短くしてみましょう。乳清はヨーグルトの栄養が豊富に含まれておりますので混ぜてお召し上がりいただいても結構です。

3. 酸味が強い、弱い。

- ☐ 発酵時間が長いと酸味が強くなります。逆に発酵時間が短いと酸味は弱くなります。また、種菌に使うヨーグルトによって酸味は異なります。

4. ヨーグルトの出来上がりにムラがある。

- ☐ 種菌が牛乳にきちんと溶けていないと出来上がりにムラができます。

5. いやなにおいがする、色がおかしい

- ☐ 雑菌が入り増えている恐れがあります。食わずに捨ててください。
種菌としても使用しないでください。

☆ヨーグルトを長く続けて作るコツは雑菌を混入させないことです。
消毒したらすぐに作ること、種菌や牛乳は新しいものをつかいましょう。

◇納豆◇

1. 粘りが少ない

- ☐ 煮た豆が熱いうちに納豆と混ぜていないと発酵が上手く進まないことがあります。必ず煮た豆が熱いうちに納豆とよく混ぜてください。
- ☐ 時間が長い程発酵が進みますので、発酵時間を長めにしてください。また、できあがった納豆を1～2日程冷蔵庫で寝かしますと豆の中まで発酵が進みます。

2. 納豆が硬い

- ☐ 豆を煮る時間が足りないと出来上がりが硬い納豆になります。指でつまむだけで潰れる位の柔らかさになるまで十分に煮てください。

3. 水っぽくなる

- ☐ 豆を煮た後、しっかり水を切ってください。

4. 上の方の豆が乾燥する

- ☐ 保温中に消毒したスプーン等で時々かき混ぜてください。

5. 白いつぶつぶがでる

- ☐ 白いつぶつぶとしたものは、チロシンというアミノ酸成分の結晶です。保管時間が長かったりすると発生します。異常ではありません。

◇塩麴・醤油麴◇

1. 水っぽくなる。

- ☐ 生麴で作っていませんか。生麴から塩麴を作る場合は水の量を100ml程減らしてお作りください。
生麴から醤油麴を作る場合は水を入れずにお作りください。

◇甘酒編◇

1. 水っぽくなる。

- ☐ 生麴で作っていませんか。生麴から作る場合は水の量を100ml程減らしてお作りください。

2. 甘みがあまりない

- ☐ 熱いご飯（炊飯したて）に米麴を入れてしまいますと、酵素が変性を起こして作用しなくなり、甘くならないことがあります。
ご飯に水を入れ混ぜてから米麴を入れてください。
- ☐ タイマーを延長して様子を見てください。

お手入れ方法

ご使用ごとにならず下記のお手入れをしてください。

箇 所	お 手 入 れ 方 法
本 体	固く絞った布で汚れを拭きとってください。
外ボタン、取手フタ 収納フタ	台所洗剤でよく洗ってください。
内ボタン、内容器 水切りバスケット スプーン	台所洗剤でよく洗ってください。 ご使用になる前には、消毒をしてください。 * 台所洗剤以外使用しないでください。 消毒する際はやけどにご注意ください。

※たわしやみがき粉でみがくと傷付くことがあります。

これは故障ではありません

- ・通電ランプが点灯しているが、本体の内側を触っても温かくないと感じる。
設定温度が40℃以下の場合、体温は約36℃ありますので、
触れても温かさをあまり感じないことがあります。
- ・（設定温度が低い場合に）本体の内側を触ると熱いと感じる。
内容器内の温度が低い場合は、設定温度になるまでヒーターが
通電しますので、本体の内側の温度が一時的に上昇することがあります。
- ・温度は上がるが発酵食品が作れない。
種菌等が弱っている、または作る際に雑菌が入った可能性があります。
製品の故障ではありません。

ご注意

- ・「かもしこ」(KS-12)は25～65℃の温度範囲で設定した
温度を保つ為の製品です。本製品はお作りになった発酵食品自体の品質を
保証するものではありません。
雑菌混入等の品質管理にはお客様ご自身で十分ご注意ください。
- ・「かもしこ」には冷却機能がついていません。設定温度以上の環境で
ご使用になる場合、設定温度を保つことができない事がありますので
ご注意ください。

仕 様

定格電源	AC100V 50／60Hz
定格消費電力	25W
本体寸法	高さ 192mm 外径 162mm
重 量	750g
コード長	1.9m
内容器容量	1200ml
内容器寸法	高さ 145mm 外径 140mm
水切りバスケット寸法	高さ 127mm 外径 140mm

memo

修理をご依頼される前に

- ・修理をご依頼される前に、この「取扱説明書」をよくお読みのうえ次の点検をしてください。

症 状	原 因
発酵食品がうまくできない	「うまくできあがらなかった」 9 ページをご参考にお調べください
温まらない	設定温度が40℃以下の場合、体温は約36℃ですので触れても温かさをあまり感じないことがあります。
設定変更ができない	通電ランプが点灯している場合は設定変更できません。スタート/ストップボタンを押して通電表示ランプを消灯させてから設定を変更してください。

修理サービスについて

- ・ご使用中に異常が生じたときは、ご使用になるのをやめ、差込プラグをコンセントから抜いて、お買いあげの販売店または発売元(タニカ電器販売株式会社)までご相談ください。
なおご相談されるときには、「かもしこ」の型名(KS-12)およびお買いあげ時期をお知らせください。
- ・当社は、この「かもしこ」の補修用性能部品を製造打切後、5年間保有しております。なお詳しくはお買いあげの販売店または発売元(タニカ電器販売株式会社)にご相談ください。
- ・一般家庭用以外または業務用に使われたときの故障は、保証期間内でも原則として有償修理となります。
- ・贈答品などで保証書に記入してある、お買いあげの販売店に修理がご依頼できない場合には、発売元(タニカ電器販売株式会社)にご相談ください。
- ・保証期間経過後の修理については、販売店または発売元(タニカ電器販売株式会社)にご相談ください。修理により機能が維持できる場合はお客様のご要望により有償修理いたします。
- ・発売元へ修理ご依頼の際の送料はお客様負担となります。

保証(保証書)について

- ・万一故障した場合には、保証書記載内容により保証期間内は無償修理致します。保証書記載内容をご確認の上、大切に保管してください。
保証書にお買いあげ日、販売店名など所定事項の記入がないと有効とはなりません。もし記入がないときは、すぐお買いあげの販売店にお申し出ください。
- ・この「かもしこ」の保証期間は お買いあげいただいた日から1年です。
- ・保証書の記載内容により、お買いあげの販売店が修理いたします。
その他詳細は保証書をご覧ください。

かもしこ保証書

型 名 K S - 1 2

★ お 客 様	ご住所 〒 - TEL () -
	お名前 様
★ 販 売 店	住 所 〒 - TEL () -
	店 名 印 お買い上げ日より1年間有効 年 月 日

★印欄に記入のない場合は、有効とはなりませんので必ず記入の有無をご確認ください。
販売店の欄に販売店印とお買い上げ日が記入されている事をご確認ください。
ご購入履歴（販売店名、販売日、商品名）がわかるもの（販売証明書等）でも結構です。
不明な場合は直ちにお買いあげの販売店にお申し出ください。

発 売 元
タニカ電器販売株式会社
〒507-0027 岐阜県多治見市上野町5丁目5番地
TEL 0120-849-610

本書は、本書記載内容で無償修理をさせていただくことをお約束するものです。

1. お客様の取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書による正常な使用状態で保証期間中に故障した場合には、商品と本書をご持参、ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。無償修理をさせていただきます。
2. なお、保証期間中の修理など、アフターサービスについてご不明の場合は、お買いあげの販売店または上記発売元へご相談ください。
3. 次のような場合は、保証期間内でも、有償修理になります。
 - 1) ご使用上の不注意および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - 2) お買いあげ後の落下および輸送上の故障および損傷。
 - 3) 火災、塩害、ガス害、地震、風水害、落雷、異常電圧およびその他の天災地変による故障および損傷。
 - 4) 本書のご提示がない場合。
 - 5) 本書にお客様名、お買いあげ日、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
 - 6) 業務用、または一般家庭用以外にご使用の場合の故障および損傷。
4. 本製品は日本国内のご使用においてのみ有効です。（日本国外で使用された場合は保証の対象外になります。） This warranty is only valid for use in Japan.
5. 出張修理をご依頼の場合は出張に要する実費を申し受けます。
6. 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償修理をお約束するものです。
したがって、この保証書によって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、補修用性能部品の保有期間などについては取扱説明書をご覧ください。
不明な場合は、お買いあげの販売店又は発売元にお問い合わせください。

Made in JAPAN