

作成: 2009/11/11

改訂: 2020/08/25

本格コーヒーロースター
COFFEE DISCOVERY
(生豆250g/ Batch)

取扱説明書



COFFEE DISCOVERY

目次

仕 様	-----	1
はじめに	-----	2
各部の名称	-----	3
注意事項	-----	4
ご使用方法	-----	6
上手に焙煎するコツ	-----	10
火災の注意	-----	11
豆に火が着いたら	-----	12
ガスバーナーのチェック	-----	13
温度計の使用方法	-----	14
タイマーの使用方法	-----	15
メンテナンス方法	-----	16

保証書・無料修理規定

コーヒー豆の持つ甘い香りと
深い味わいをお楽しみください



このたびはCOFFEE DISCOVERYをお買い求めいただき、
誠にありがとうございます。

本製品は、コーヒー好きの皆様へ、コーヒー豆を焙煎する楽しさ、
焙煎時の甘い香り、新鮮なコーヒーの美味しさをお届けしたい・・・
そんな思いから、開発に至りました。

超小型ながら、本格的な機能を装備したロースターです。
プロも愛用している当製品で、
オリジナルの焙煎をお楽しみください。

仕 様

サ イ ス	661(W)×416(D)×706(H)mm
重 量	40kg
焙 煎 量 /Batch	250g
電 源	AC100V
消 費 電 力	100V=70W 200V=75W
熱 源	ガス(各種都市ガス/プロパンガス)
ガ ス 消 費 量	2.2kw (1,900kcal)
接 続 ホ ー ス 径	LPG/都市ガス 9.5mm
製 造 国	日本

火を使う機械ですので、取扱説明書をよくお読みになり
事故・怪我・火傷等のないよう十分注意の上、ご使用ください。

はじめに

ご使用になる人や、他の人への危害、財産への損害を未然に防止するために必ずお守りいただくことを次に説明しています。

<注意事項>



高温
火傷注意

- 1 火を使う機械のため使用中は製品自体が熱くなります。
特に火傷には充分お気をつけください。
- 2 ガスを燃焼する機械です。
ご使用時は**換気を充分に行い**、ガスの立ち消え、空焚き、ガス洩れには充分お気をつけください。
ガス漏れに気づいた場合はすぐに使用を中止し、最寄りのガス事業者(供給業者)へご連絡ください。



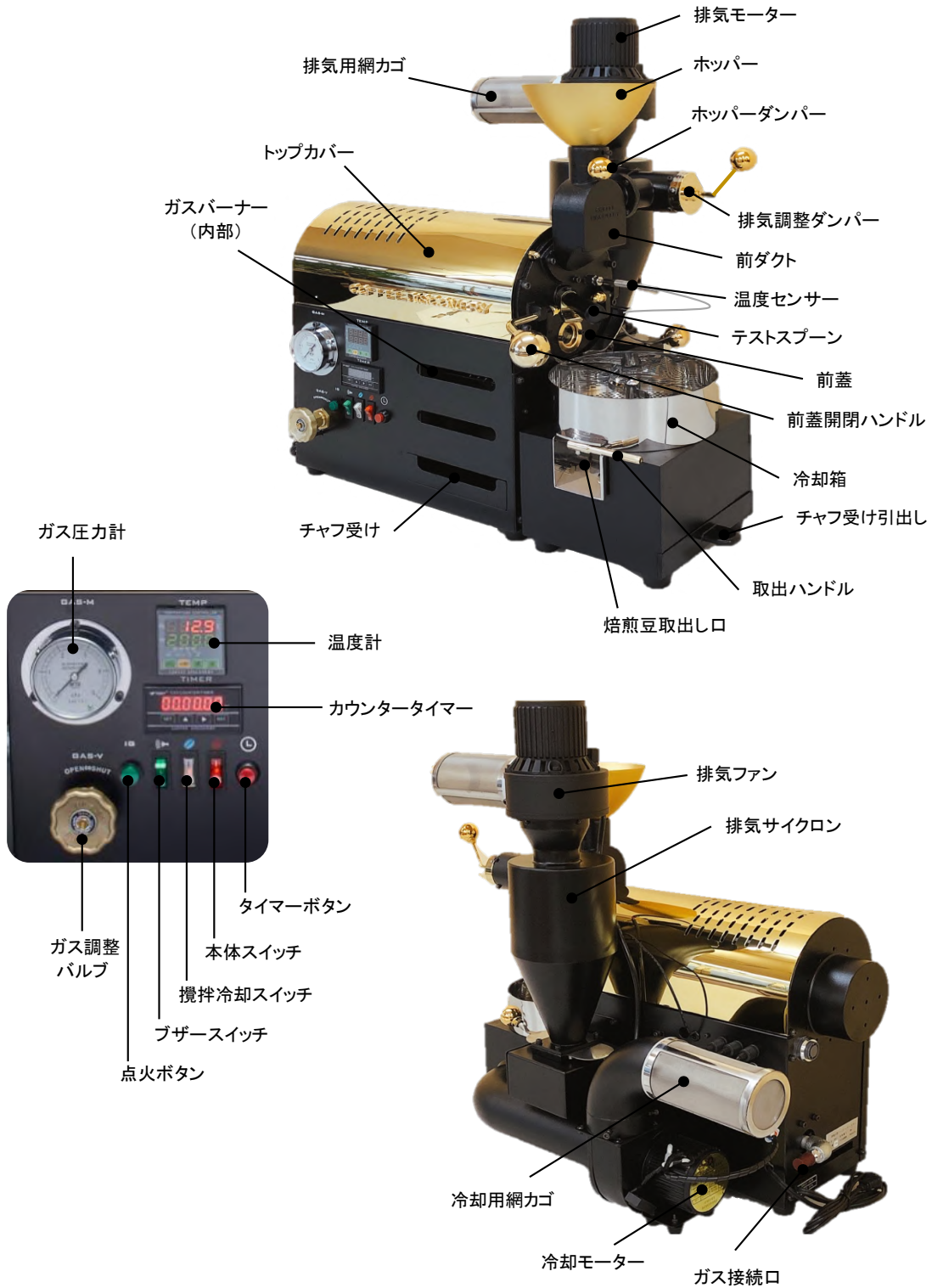
巻込注意

- 3 トップカバー(本体上部のカバー)を外して作業される場合、**必ず電源コンセントを抜いてください**。
内部にはシリンダーなどの回転部分があるため、巻き込まれて怪我をする恐れがあります。
- 4 後述のメンテナンス方法に従って、**定期的に機械をメンテナンスしてください**。
メンテナンスを怠ると、機械の性能を低下させるだけでなく、火災の原因となる危険性があります。
- 5 メーカーの承諾をなしに、**機械を改造しないでください**。機械の性能を著しく低下させる可能性があり、安全にご使用いただくことができません。また、**保証の対象外となります**。
- 6 **梱包箱・発泡スチロールは、無くさず**に保管してください。
修理などで工場へお送りいただく際に必要です。紛失された場合の梱包費は有償となります。

<保証>

- 1 保証期間 お買い上げ日より1年間
- 2 保証項目 保証期間内に発生した故障等の機能不全のうち、明らかに当社の設計・製造上の欠落によるものと認められる場合、無償にて修理・取替え等の処置をとります。
- 3 保証対象外
 - ①天災による不具合
 - ②使用上の誤り及び仕様定格以上のご使用に起因する不具合
 - ③メーカーの承諾なしに施工された改造等に起因する不具合
 - ④販売機器以外のもの
 - ⑤消耗品及び予備品

各部の名称



注意事項

<ロースターの据付時>



危険

水平な場所に据え付けてください。

本製品は、水平で耐荷重がとれた場所に据え付けてください。



危険

スペースを充分とってください。

本製品はガスを燃焼する機械です。

製品と、その周辺が熱くなるため、設置スペースは壁からの離隔距離を10cm以上お取りください。焙煎時は、上方向へ熱が上昇し温度が高くなるため、1メートル以上の空間をお取りください。



危険

可燃物厳禁

本製品はガスを燃焼する機械です。

可燃物・爆発物など危険性のあるものは絶対に周囲に置かないでください。



危険

電気コードプラグはしっかりと差込んでください。

本製品は電源(AC100V)でご使用になれます。

電気コードプラグは電源コンセントに確実に差込み、ご使用ください。



危険

ガス漏れのないように気をつけてください。

本製品は、ガス用ゴムホースをガスバーナーのホースニップルへ接続し、ご使用になれます。ホースニップルの赤い線までガスホースを確実に差込み、ホースバンド等で締め付け、抜けないように固定してください。

* ガスホースサイズ:LPG・各種都市ガス9.5mm(10A)

- * ガスホースの接続後は、ガス漏れがないか、必ずご確認ください。
- * 万一の場合に備え、ガス漏れ探知器の設置を推奨します。



危険

新しいガス用のホースをご使用ください。

水道用のゴムホース等、他のもので代用しないでください。
古くなったガスホースはガス漏れの恐れがあります。新しいガスホースを使用してください。



危険

加熱部にホースを近づけないでください。

本製品はご使用中、熱くなります。
特に上部は高温となるため、ガスホースは、ロースター本体に接触しないようご注意ください。



危険

ガスホースの長さは余裕を持たせてください。

ガスホースの抜けを防止するため、ご使用になるガスホースは、長さにゆとりがあるものをお選びください。



危険

ガスの種類を確認してください。

本製品のガスの仕様を確認し(LPG または各種都市ガス)、同一の種類のご使用ください。
ガスの種類が異なる場合、不完全燃焼の原因となり、大変危険です。

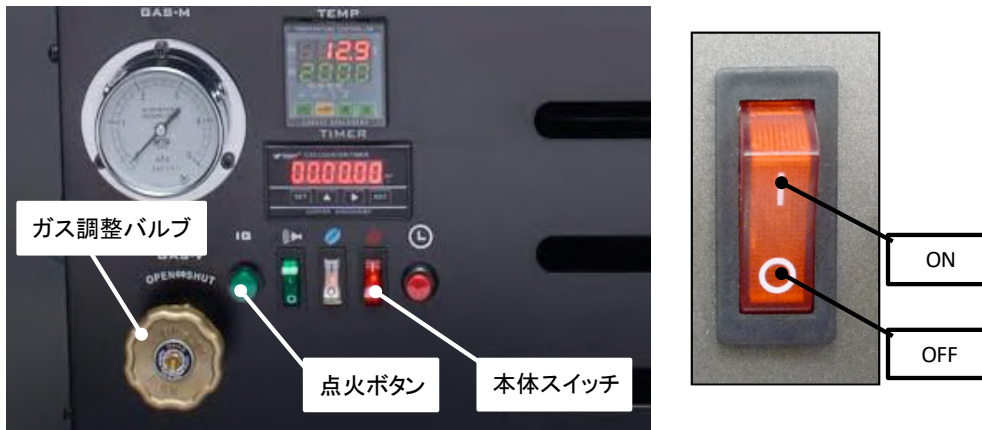


危険

ガスホースの折れ曲がりにご注意ください。

ガスホースの折れ曲がりは、立ち消えの原因となります。
一酸化炭素中毒や、ガス爆発を引き起こす危険性があるため、ご使用毎にご確認ください。

ご使用方法



(※写真はOFFの状態)

手順1 本体スイッチを「ON」にして、電源を入れます。

本体内部のシリンダーが回転します。排気モーター、温度計、タイマーが起動します。

シリンダーが回らない場合(以下を点検してください)

- ・ 電源コードがコンセントから抜けていませんか
- ・ コンセントは通電していますか
- ・ 本体背面に装着しているヒューズが、切れたり抜けたりしていませんか

<注意>

- * ヒューズを点検する場合は、感電防止のため、必ず電源コードをコンセントから抜いた状態で作業を行ってください。
- * 作業時に火傷や怪我を負う危険性があります。
作業用手袋や長袖の衣類を着用し、高温部へは絶対に触れないようご注意ください。

手順2 ガスバーナーに火をつけます。

1 着火の方法

「点火ボタン」を押すと、10秒間、内部で電気がスパークします。
その間に、「ガス調整バルブ」を反時計回りに開くとガスが供給され、
ガスバーナーへ着火します。

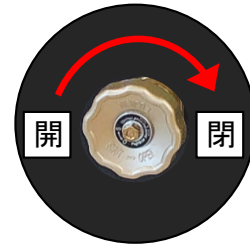
<注意>

- * 必ず目視による着火の確認をしてください。

ガスがつかない場合(以下を点検してください)

- ・ ガスの元コックは開いていますか
- ・ ガスボンベが空になっていませんか
- ・ ガス調整バルブは全閉になっていますか(右記参照)

安全上、調整バルブが開いた状態の場合は、
点火ボタンを押しても電気がスパークしません。



時計回りに回し、完全に
閉め切った状態が「全閉」です。

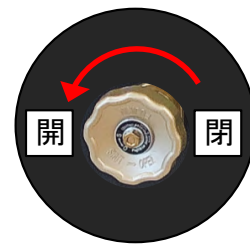
2 火力調整の方法

火力の調整はガス調整バルブで行います。

「ガス圧力計」の目盛を参考に調整してください。

ガスを出す際は反時計回りに調整バルブを回します。

(右記参照)



<注意>

火力を弱くしすぎると火が消えることがあります。

火力調整の際も、立ち消え防止のため、

必ず目視による確認を行ってください。

「目視による着火確認」



手順3 ロースターを予熱します。

ロースターは、十分に予熱した状態で使用します。

着火後に調整バルブで火力を絞りと、15分程空焚きをして、温度計の表示が
200°C程度になるまで予熱します。

<注意>

- * 予熱を行わずに焙煎した場合、焙煎時間が長くなります。
- * 予熱は初回の焙煎時に行います。連続して焙煎を行う場合は不要です。


手順4 焙煎する生豆を準備します。


本製品は、生豆重量で250gを基本に設計しています。
1バッチ(焙煎一回)あたり、最大250gまで投入が可能です。
最小量は100gより焙煎が可能です。



手順5 コーヒー豆を焙煎します。

- 1 計量した生豆をホッパーに移します。
- 2 ロースターが充分予熱されたら生豆を投入してください。
投入と同時にタイマーボタンを押すと、
カウンタータイマーがスタートします。

 タイマーボタン押下でスタート、ストップ

 ボタンで000000に戻ります。



手順6 火力と排気を調整します。

焙煎中は、「火力」と「排気」の強弱の調整が可能です。

- * 火力が強いほど短時間で、弱いほど長時間で焙煎が進みます。
- * 排気ダンパーは5段階の設定からお選びになれます。
(ダンパー:1 全閉 ~ ダンパー:5 全開)

火力と排気を調整し、オリジナルの焙煎をお楽しみください。



手順7 コーヒー豆の色や香りをチェックします。

焙煎中は、付属の「テストスプーン」を使用し、コーヒー豆の変化を確認します。

- * 焙煎を開始してしばらくすると生豆の色がかわり黄色味をおびてきます。
少しずつ甘い香りが出はじめ、豆が柔らかい状態に変化します。
- * さらに焙煎が進むと、コーヒー豆は黄色から茶色に変化し、褐色が進みます。
一度柔らかくなった豆の表面が固く縮まり、内部の水分が抜け、ガスが溜まって
いきます。次第に煙の量が増え、煙の色も濃くなります。

手順8 1回目の爆ぜ(1ハゼ)が始まります。

豆の内部へガスが溜まるにつれ、しだいにコーヒー豆が膨らみます。

ある程度までガスが溜まり豆が膨らむと、パチパチと豆が弾ける音が聞こえてきます。

これが1回目の爆ぜです。(豆の種類によって爆ぜ方は異なります)

- * 1ハゼの始まりから終わりまでで焙煎を終了すると、浅煎りの豆ができあがります。
- * 1ハゼ後は、焙煎による豆の変化のスピードが加速します。
褐色が進み、茶色からこげ茶色へと変化していきます。
- * 2回目の爆ぜが始まる頃までに焙煎を終了すると、中煎りの豆ができあがります。
このあたりから酸味が徐々に弱くなり、苦味が徐々に強くなります。

手順9 2回目の爆ぜ(2ハゼ)が始まります。

さらに焙煎を進めていくと、ピチピチ、パチパチと2回目の爆ぜが始まります。

褐色が進み、煙が多く発生します。

ここから焙煎のスピードはさらに加速するため、火力を落としてください。

- * 2ハゼのピークで焙煎を終了すると、中深煎りの豆が出来上がります。
- * さらに焙煎を進めると深煎りの豆が出来上がります。

頻繁にテストスプーンで豆を取り出し、色をみて素早く豆を出して下さい。

<注意>



危険

深煎りの豆の焙煎は火災の危険があります。

2ハゼが始まると、しだいに豆の表面に油が出てきます。

2ハゼの終了後、そのまま焙煎を進めていくと、豆に火が着き、燃えだします。

火災や、火傷等事故の原因となりますので、深煎りまで豆を煎る場合は

以下のポイントに注意し焙煎してください。

- * 2ハゼの開始以降より、ガス調整バルブを閉め気味にして火力を落としてください。
(火を消しても、豆自体の熱で更に焙煎は進みます。)
- * 豆の表面の油が出て、豆全体にまわる所まで煎ると発火寸前です。
素早く豆をシリンダーから冷却箱に出してください。
- * 深煎りの豆を焙煎する際は、消火用の水、消火器等を用意し、
万が一の場合に備えてください。

手順10 豆を取り出します。

焙煎を終了する際は、攪拌冷却スイッチを「ON」にし、前蓋を開けて冷却箱に豆を取り出します。取り出した豆を冷却せずに放置すると、余熱で焙煎が進み、焼きムラの原因となります。

豆が完全に冷却できれば焙煎は完了です。



手順11 焙煎終了後のメンテナンス

焙煎終了後は、排気サイクロンのチャフ受け(引出し)に溜まったチャフを取り除きます。

- ・ 本体スイッチがONの時はサイクロンのシャッターを押しながらチャフ受けを引き出してください。
(チャフが排気モーターの先より吹き出るのを防止する為)
- ・ 本体スイッチがOFFの時(排気モーターが停止している場合)はそのままチャフ受けを引き出してください。



上手に焙煎するコツ

1 焙煎時間に気をつけてください。

生豆をシリンダーの中に投入してから、焙煎が仕上がって冷却箱に取り出すまでが焙煎時間です。焙煎時間は長すぎても、短すぎてもおいしいコーヒー豆になりません。

焙煎時間は以下をご参考ください。

* 生豆の投入量やその時の気温・湿度によって焙煎の進行は微妙に変わります。

<目安の時間>

- | | |
|-------|---------------|
| 1 浅煎り | ……………約10分～13分 |
| 2 中煎り | ……………約11分～14分 |
| 3 深煎り | ……………約12分～15分 |

※あくまでも参考データです。

2 うまく焙煎できた時の設定を記録します。

上手に焙煎できた時の時間・ガス圧力計の数値・温度などを記録しておき、
次回の焙煎の参考にしてください。

- * 焙煎自動記録ソフト「ロースティング・コンパス(オプション)」をご利用いただくと、
1分間ごとの温度上昇の記録が可能です。

3 サンプル豆で色を合わせます。

気に入った焙煎のコーヒー豆を、色のサンプルとして用意します。

同じ種類の生豆を焙煎する際は、サンプルの豆の色に合わせて焙煎を終了すると
近い仕上がりのコーヒーが焙煎できます。

- * 色合わせは、テストスプーンを抜き取り、サンプル豆と比較しながら行います。
- * サンプル豆より、やや煎りが進行した状態で焙煎を終了します。
(焙煎後の豆を冷却すると、テストスプーンで確認した時に比べ色が浅くなる場合があります)

火災の注意

本製品は使用方法を誤ると、火災の原因となる恐れがあります。
ご使用の際は以下の事項に充分ご注意ください

- * **焙煎中は、ロースターから絶対に目を離さないでください。**
- * **焙煎終了時は、全ての豆を確実に排出し、シリンダーの中を空にしてください。**
- * **焙煎豆を深く煎りすぎないようにご注意ください。**
- * **後述のとおり、ロースターのメンテナンスを必ず行ってください。**

もしも豆に火が着いたら



(例1) 本製品のシリンダー内で燃えた場合

【対処】

- 1 慌ててシリンダー内の豆を外に出さないでください。
- 2 ガス調整バルブを閉め、ガスの供給を止めてください。
- 3 火傷に注意しながら、消火用の水をホッパーからシリンダー内へ注ぎ入れてください。
- 4 ガスの火が完全に消えていることを確認して、本体スイッチを「OFF】にしてください。
- 5 豆に着いた火が完全に消えるまで、ホッパーからシリンダー内へ、水を注ぎ入れ、煙が出なくなったら消火完了です。
- 6 機械が冷めるのを待ち、内部の豆を取り出してください。

緊急の場合はコンセントを引き抜いてください。電気・ガス共に遮断されます。

(例2) 冷却箱の中で豆が燃えた場合

周りに新鮮な空気がたくさんあるため、豆が勢よく燃える可能性があり、大変危険です。

【対処】

- 1 攪拌冷却スイッチを「OFF】にして、冷却ファンを停止します。
- 2 電気コードプラグをコンセントから抜き、デッドショートを防ぎます。
- 3 消火用の水を燃えている豆にかけ、完全に火を消してください。

豆が燃えた後の処理

本製品は、水をかけて消火した場合、正常に動作するか点検する必要があります。

【対処】

- 1 残っている水分を拭き取り、完全に乾かしてください。
- 2 本体スイッチを「ON】にし、本体モーターの動作を確認してください。
シリンダーの回転、異音の有無、回転速度が遅くないか、チェックします。

本体モーターが動作しない場合、以下をご確認ください。

- ・ 電源コードプラグがコンセントから抜けていませんか
- ・ コンセントは通電していますか
- ・ ヒューズが切れていませんか
- ・ 電気コードは断線していませんか

これらで異常が確認できなければ、モーター自体の損傷が考えられます。

お買い上げの販売店または弊社までお問い合わせください。

ロースターから異音がる場合

どの部分から、どのような種類の異音がるか確認してください

- * モーターから大きな異音がる場合、モーター自体の損傷が考えられます。
- * 熱でシリンダーが変形し、内部の部品と接触している場合、シリンダー交換が必要です

電気コードの確認

熱などにより、各電気コード(コネクタ)が傷んでいないか確認してください。

電気コードのビニール被覆が傷んでいる場合、ビニールテープを巻き絶縁するか、傷みが激しい場合はコードの取り替えが必要です。

冷却ファンの確認

攪拌冷却スイッチを「ON」にして、正常に動作するか確認してください。

ガスバーナーの確認

ガスバーナーが正しく着火するか確認してください。

(前蓋を開け、シリンダーが回転しているか確認した上で、着火してください)

火が着かない、又は燃え方がおかしい場合

- * ガスバーナーの内部に水が入っている可能性があります
- * ガスバーナーの燃焼部に燃えカスが付着している可能性があります。

いずれもガスバーナーの点検、掃除が必要です。

お買い上げの販売店または弊社までお問い合わせください。

ガスバーナーのチェック

ガスバーナーの炎が赤色になっている場合、空気が不足し、**不完全燃焼**を起こしています。不完全燃焼を起こしている場合、有害物質の発生や、一酸化炭素中毒を引き起こす原因となります。

- * 使用中に気分が悪くなった
- * たびたび火が消え、臭いがる
- * 炎が赤色をしている

このような場合は本製品の使用を中止し、換気を充分に行ってください。

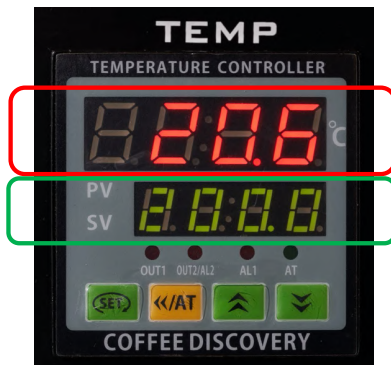
炎が小さく勢いがなくなった場合は、バーナーの燃焼部分やノズルの詰まりが考えられます。

ガスバーナーの点検、掃除が必要です。

お買い上げの販売店または弊社までお問い合わせください。

温度計の使用法

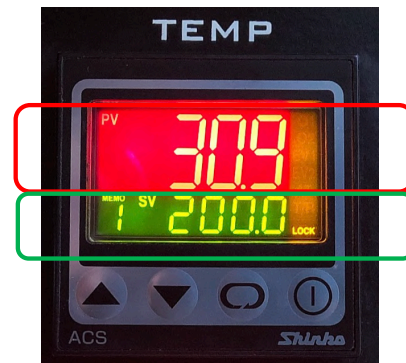
※下の写真のとおり、ロースティングコンパス(オプション)の有無で温度計の仕様が異なります。



(ロースティングコンパスなしの場合)

PV値

SV値



(ロースティングコンパスありの場合)

1 温度計の表示

PV値: シリンダー内部の現在の温度を表示しています。

SV値: ブザーの設定温度を表示しています。



ブザースイッチを「ON」にしておくと、SV値で設定されている温度にPV値が達したときブザーがなります。

ブザースイッチを「OFF」にすると停止します。

2 ブザー出力温度の変更方法

(工場出荷時の初期設定温度は200°Cです。)

ロースティングコンパスなしの場合

<</AT を押し、各位の数値を変更します。

- 1回押し 0, 1の位を変更
- 2回 1の位を変更
- 3回 10の位を変更
- 4回 100の位を変更

↑ ↓ を押して数字を変更します。

SET を押し、設定が完了します。

ロースティングコンパスありの場合

⏻ を3秒間押します。

画面に **↙** マークが表示されたら

↑ ↓ を押して設定温度を変更します。

⏻ を2回押し設定が完了します。

3 ハイカット温度の変更方法 ※工場出荷時の初期設定温度は250℃です。

ハイカットとは、あらかじめ設定した温度に到達すると、自動的にガスの供給が停止しガスバーナーの火を消火させる安全装置です。



- * ハイカットは予熱による加熱超過や、焙煎終了後のガスの消し忘れなどによる事故を防止するために設定されています。
- * 焙煎中の火災を防止できるものではありません。
- * **250℃以上の設定は危険ですで行わないでください。**

ロースティングコンパスなしの場合

- SET** を3秒間、長押しします。
画面に **AL 1** と表示されます。
- <</AT** を押し、各位の数値を変更します。

1回押下	0, 1の位を変更
2回	1の位を変更
3回	10の位を変更
4回	100の位を変更
- ▲ ▼** を押して数字を変更します。
- SET** を押し、設定が完了します。
- SET** を3秒間、長押しすると初期画面へ移行します。

しばらくすると、自動的に温度計の表示に切替ります。

ロースティングコンパスありの場合

工場出荷時は設定に「Lock」がかけられています。

- ▼ ○** を3秒間、同時に長押しします。
画面のPVパネルに **Lock**
SVパネルに **Loc 2** と表示されます。
- ▼** を2回押しします。
SVパネルが **----** と表示されます。
- を2回押しします。これで「Lock」が解けました。
- ▲ ○** を同時に1回押しします。
画面に **P** と表示されます。
- を1回押しします。PV画面に **A1**
SV画面に **250.0** と表示されます。
- ▲ ▼** で、設定温度を変更します。
- を押して、変更した数字に設定します。
- を繰り返し **Loc 2** に設定し完了です。

カウンタータイマーの使用法



- 手順1 タイマーボタンを押すと、
カウンタータイマーが作動します。
- 手順2 もう一度押すとタイマーが停止します。
- 手順3 リセットボタンを押すとゼロに戻ります。

* カウンタータイマーは時間を計測するものです。その他の機能はありません。

メンテナンス方法

本製品のメンテナンスには「ご使用毎のメンテナンス」と「定期的なメンテナンス」の2つがあります。
ロースターを安全にお使いいただくために、以下の手順のとおりメンテナンスを行ってください。



**メンテナンスを怠ると機械の性能を著しく低下させるだけでなく、
火災の原因となる危険性があります。**

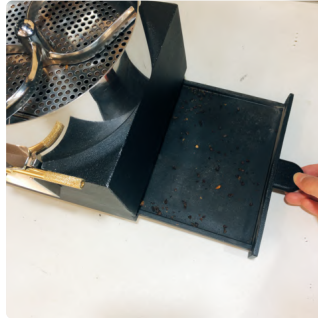
ご使用毎のメンテナンス

1 チャフ捨て

コーヒー豆を焙煎すると、コーヒー豆から剥がれた「チャフ」が、写真3箇所チャフ受けに溜まります。豆の種類によってチャフの量は異なりますが、3バッチに1回の頻度でチャフを捨ててください。終了時には、チャフ受けを引出し、本体側の奥に残ったチャフを掃除機で吸い取ってください。



(チャフ受け)



(チャフ受け引出し)



(サイクロン下チャフ受け)

<注意> ロースターの電源が「ON」の状態ですらサイクロン下チャフ受けを引き出す場合は、「シャッター」を奥へ押し込んでください。そのまま引き出すとチャフが逆流し、排気モーターから外部へ飛び出します。

2 排気用網カゴ・冷却用網カゴの洗浄

網カゴは、焙煎10バッチ毎に1回の頻度で洗浄してください。網カゴのメッシュに汚れが詰まると、「排気」と「冷却」の機能が低下します。スプレータイプの合成洗剤とブラシを使用して洗浄し、完全に乾かしてからお使いください。



定期的なメンテナンス

ロースターは、長期的に使用することで、コーヒー豆を焙煎する際に発生するチャフや水分、油分、煙汚れが排気の経路に蓄積します。この汚れを放置すると、ロースターの機能を低下させるだけでなく、火災の原因となる危険性があるため、定期的なメンテナンスを必ず行ってください。

※作業の前に必ず焙煎機の電源コンセントを抜いてください

メンテナンスが必要なパーツ



- * 六角棒レンチを使用して、各パーツを本体から外してください。
- * 取り外した各パーツは、ブラシやケレンを使用して付着している汚れを取り除いてください。

- ・冷却箱は持ち上げると内部が清掃できます。上部はアルコールを塗布して汚れを拭き取ります。
- ・サイクロンや冷却ダクトは、柄の長いブラシを使用して内部の汚れを掻き出します。
- ・排気ファン、冷却ファン、前ダクトの汚れをブラシやケレンで汚れをこそぎ取ります。

※排気ダンパーの内部は分解しないでください。設定が変わる恐れがあります。



焙煎量や焙煎度合い、焙煎回数によって汚れの蓄積度合いは異なりますが、100回の焙煎作業を目安に一度の頻度で定期的なメンテナンスを行ってください。

- * ご希望の場合、弊社にて、点検・清掃・整備のメンテナンスを有料で承ります。
弊社またはお買い上げの販売店までお問い合わせください。

保証書

本書は「無料修理規定」に基づき、無料修理をする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に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。

品名	COFFEE DISCOVERY
マシンNo	
保証対象部分	本体
保証期間	お買い上げ日より1年間
お買い上げ日	年 月 日
お客様ご芳名	様
お客様ご住所	
<販売店>	

(販売店名およびお買い上げ日の記入なきものは無効です。)

無料修理規定

- 取扱説明書に従った正常な使用状態で故障し、保証期間内である場合には、無料修理致します。
- 無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店に本書をご提示のうえ、ご依頼ください。
- 保証期間内でも以下の場合は有料となります。
 - ① 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による、故障および損傷の場合。
 - ② お買い上げ後の落下などによる故障および損傷の場合。
 - ③ 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害や異常気象による、故障および損傷の場合。
 - ④ 本書の提示がない場合。
 - ⑤ 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、または字句を書き替えられた場合。
- 本書は再発行致しませんので、紛失しないように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料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ので、
保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または当社までお問い合わせください。



株式会社 富士珈機

〒556-0023

大阪市浪速区稲荷1丁目8-29

TEL 06-6568-0440