

Let's cook delicious meals Easily & Quickly

ロティサリーマルチオーブン

Rotisserie Multi Oven

家庭用
AX-K3 B

取扱説明書



この度はロティサリーマルチオーブンをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
ご使用の際には、この取扱説明書を必ずよくお読みいただき、正しく安全にご使用ください。またお読みになったあとは、いつでも取り出せるところに保管してください。

ロティサリーマルチオーブン

Rotisserie Multi Oven

販売元：AINX株式会社（アイネクス）
〒105-0012 東京都港区芝大門 1-3-8 VORT II 4F
TEL: 03-6381-5050 Fax: 03-5860-1058

メールでの問い合わせ窓口
下記URLのお問合せフォームよりお願いします。
<http://www.ainx.jp>



目次

■製品安全上のご注意

- ◎電源プラグ・電源コード・コンセントについて1
- ◎設置場所について2
- ◎ご使用について2
- ◎ご使用上のお願い4
- ◎異常・故障と思われるときは4

■セット内容

- ◎製品仕様5
- ◎各部の名称5
- ◎付属品・別売部品5

■操作パネル

- ◎アイコンの説明6

■調理の禁止材料・禁止条件

- ◎調理について7
- ◎調理方法の説明7

■故障かなと思ったら

- ◎症状と原因/処置8
- ◎お手入れ方法8

■製品保証書

製品安全上のご注意

人への危害、財産の損害を防ぐため、必ずお守り頂きたいことを下記のように区分しています。必ずお読みのうえ、正しくご使用ください。

■説明文中のマークについて



警告

「死亡または重傷を負う恐れが高い内容の際に使われています。」



注意

「障害を負うおそれや、物的損害の発生の恐れがある」内容の際に使われています。」



禁止

してはいけない「禁止」事項の内容です。



指示

実行しなければならない「指示」内容です。

■一般的な注意事項



異常を感じたとき、故障時には使用を中止し直ちに電源プラグを抜く。

(例)

- 電源プラグ・コードが以上に熱くなる。
- コードに傷がついている。
- 電源の入り具合が不安定である。
- 本体が変形している。
- 本体が異常に熱くなる。
- 電源が切れずに、通電している。

電源プラグ・電源コード・コンセントについて

⚠ 警告



ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
感電の恐れがあります。



電源プラグやコードに水をつけたり、かけたりしない
漏電や感電、故障の原因になります。



改造は絶対にしない。
サービスマン以外の修理・分解もしない。
火災・感電・けがの原因になります。



電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。
感電・ショートによる火災の原因になります。



電源プラグ、電源コードを傷つけない。
感電・発火・火災の原因になります。
例) 加工する/束ねる/無理に曲げる/重いものをのせる無理にひっぱる/はさみこむ/ねじる など



お子様など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり乳幼児に触らせたりしない。
やけど・感電・けがの原因になります。



製品本体を水につけたり、水をかけたりしない。
感電・ショートによる発火の原因になります。



カーテンや洗濯ものなど可燃物の近くで使用しない。
火災の原因になります。



電源コードは排気口などの高温部に近づけない。
電源コードを痛める原因になります。



電源プラグを抜くときは、引っ張って抜かない。
断線による、発火の原因になります。



電源は交流100V、定格15A以上のコンセントを単独で使用する。
他の器具との併用は、コンセント部が高温となり発火の原因になります。(タコ足配線は禁止)



定期的に電源プラグのほこりなどをとる。
ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁が弱まり火災の原因となります。電源プラグを乾いた布などできれいに拭いてください。



電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。
感電・発火・火災の原因になります。



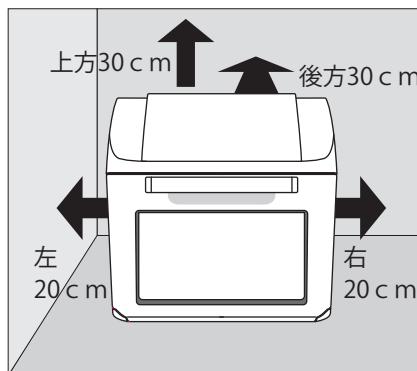
長時間使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く。
絶縁が弱まり、漏電・感電・火災の原因になります。

警告 設置場所について

水平で丈夫な場所に設置してください。

不安定な場所は、本体落下の原因になります。

後方30cm、上方30cm、左右20cm以上は放熱スペースとして空け、周囲が熱に弱い壁材や家具でない場所に設置してください。



次のような場所で使用しない。
事故・やけど・けがの原因になります。

- 幼児の手の届く場所。
- カーテンや洗濯ものなど燃えやすいものの近くでの使用。
- たたみ・じゅうたん・テーブルクロスなど熱に弱いものの上での使用。
- 不安定な場所での使用。
(転倒による発火や本体破損によるけが、故障の原因になります)
- 水のかかる所や火気の近くで使用しない。
(感電・漏電・発火の原因になります。)
- 壁や家具の近くで使用しない。(壁や家具の変形、変色の原因になります)
壁や家具など可燃物から30cm、本体上面から30cm以上離し、排気口をふさがない。

警告 ご使用について

お子様だけで使用させたり
幼児に触らせたりしない。
やけど・感電・けがの原因になります。

調理以外の目的には
使用しない。
やけど・感電・けがの原因になります。

本体の上、排気口の近くに
スプレー缶やライターなどを
のせたり置いたりしない。
本体が高温となるためスプレー
缶やライターが過熱して事故や
やけど・変形の原因になります。

注意 ご使用について

本体が転倒・落下した場合
そのままの状態
使用しない。
電波もれ・熱もれ・感電・やけど
の原因になります。

付属の容器以外を
使用しない。
変形・やけど・発火・故障の原因
になります。

本体に水をかけたりしない。
ショートや感電の原因になります。

使用中や使用後しばらくの
間は本体に直接触れない。
やけどの原因になります。

本体の排気口をふさがない。
排気口をふさぐと本体が高温にな
り発火や故障の原因になります。

アクセサリーを洗淨する。
ご使用になる前に付属のアクセ
サリーの洗淨をお願いします。

落雷の恐れがあるときは
電源プラグをコンセント
から抜く。
故障の原因になります。

本体が冷めてから
お手入れをする。
高温によるやけどの原因になり
ます。

本体に衝撃を加えたり
傷をつけたりしない。
ガラスが割れて、けがの原因に
なります。ガラスはすぐには割れ
ずに、しばらくたって割れること
があります。

業務用として使用しない。
故障の原因になります。

加熱室の壁面やプレートに
食品くずや油分が残った
状態で調理しない。
発煙・発火・火災の原因になります。

密閉された食品を直接に
過熱しない。
破裂・高温により、やけど・けが
の原因になります。

換気をする。
調理メニューによっては、食材の
煙や匂いが発生することがありま
す。十分な換気をしてください。

調理の時間と温度は正しく
セットし、焼き加減を
見ながら調整してください。
生焼けや未乾燥の原因になります。

使用後は必ずお手入れする。
食品くずや油分が残った状態で
調理すると発煙・発火の原因に
なります。

ご使用上のお願い

- 持ち運ぶときは本体を落としたり、強い衝撃を与えないでください。
- 付属品以外の容器は使用しないでください。
- 業務用としては使用できません。
- ファンが作動しているときは電源プラグを抜かないでください。
- 高温になるので、本体に直接触れないでください。
- 食品や容器、網皿、平皿、受皿などの出入れは、直接手を触れず、付属の容器つかみもしくはオープン用手袋を使用してください。
- 食品以外は過熱しない。(加熱用ゆたんぼ、哺乳びん、玩具など)
- 調理するときはそばを離れない。
(加熱しすぎになり、食品から発煙。発火するおそれがあります。)
- 次の状態で加熱しない。
 - 鮮度保持剤を入れた状態。
 - 包装のまま過熱しない。
 - 包装や食品にラベルやテープが貼ってある状態。
 - 缶詰の缶のままの状態。
 - レトルト食品の袋のままの状態。
- 調理後の落ちた脂をふき取ってから調理してください。
発煙・発火、故障の原因となります。定期的な清掃をお願いします。

異常・故障と思われる時は

⚠ 警告

❗ ただちに使用を中止し電源プラグをコンセントから抜きお買い上げの販売店に点検・修理を依頼する。

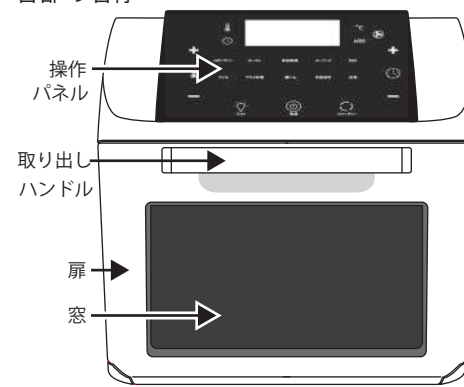
- 異常・故障の例
- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
 - 異常な音がある。 ●火花がでる。
 - 本体などにガタつきや変形がある。
 - 自動で終了しない。 ●本体が異常に熱い。
 - 作動中発煙した。

セット内容

製品仕様

- 電源：AC100V 50/60Hz ■定格消費電力：1300W
- 消費電力：200W(45℃)～830W(200℃)
- 方式：温風循環方式/PTCヒーティングシステム ■温度設定：45～200℃
- 本体サイズ(約)：W31.5×H35.7×D31.8cm ■質量(約)：8kg
- コード長(約)：1.5m
- ※原産国：中国

各部の名称

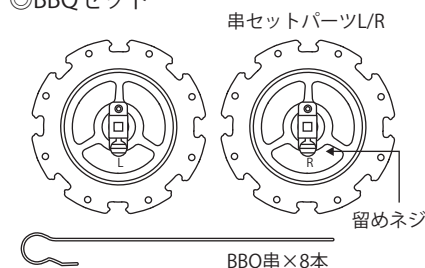


ロティサリーバー
※BBQとロティサリー、メッシュバスケットで共有使用

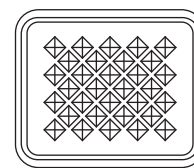
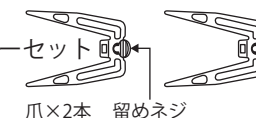
付属品

使い方はP10-11をお読みください。

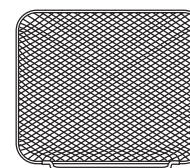
◎BBQセット



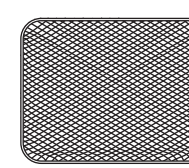
◎ロティサリーセット



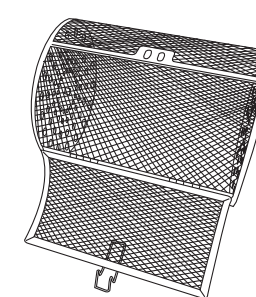
トレイ×2枚



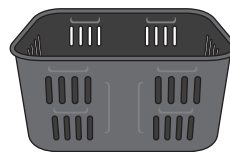
ガードトレイ



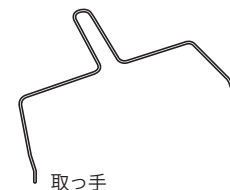
エアフrootレイ



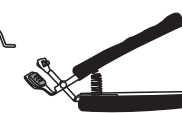
メッシュバスケット



フライバスケット



取っ手



ハンドル

●この製品は、日本国内用に設計されております。電源電圧や周波数の異なる海外では使用することはできません。また、アフターサービスもご利用できませんのでご注意ください。

*商品の色合いは、実物とは多少異なる場合がありますので、あらかじめご了承ください。また、商品のデザイン、仕様、外観は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。

操作パネル

食材をセットしたら扉をしっかり閉めワンタッチ調理メニューを選択し電源ボタンを押すとプログラムがスタートします。

- 液晶ディスプレイにはメニューの調理時間と設定温度が表示されます。
- ロティサリー機能は、ロティサリー、ロースト、BBQモード選択時自動で動作します。
- 手動設定選択時回転させたい場合はロティサリーボタンを押してください。
- ＋ボタンはワンタッチメニュー選択時も調整することが可能です。
- ライトボタンは内部を照らします。食材の調理具合などを確認する場合にご使用ください。



ライトボタンを押すと本体内部が点灯します。

電源ボタン

調理の途中で食材の具合を確認する場合、扉を開いて食材の状態を確認してください。その際は必ずトレイやバスケットに直接手を触れずに付属のハンドルやご自宅にあるキッチングローブを使用してください。また再度同じメニューを継続する場合、電源ボタンを押すと調理の途中から再スタートします。残り時間、設定温度は継続されます。

回転ボタン

回転調理をする場合、このボタンを押します。ただし、ロティサリーモード、コーヒーローストモード、BBQモードを選択した場合は自動で回転します。手動選択モードを選んだ場合、回転調理をしたい場合は、ロティサリーボタンを押してください。

ロティサリー ロティサリーモード

使用付属品はP10-②参照

鶏の丸焼やローストビーフ、焼豚などを料理する際に使用するモードです。回転させながら焼き上げるので表面はパリッと中はジューシーに仕上がります。付属品のロティサリーバー及びロティサリーセットを使用します。本体にセット後メニューボタンを押してください。

ロティサリーメニュー

設定温度	190℃
設定時間	1時間
調整可能温度	180℃～200℃
調整可能時間	40分～1時間40分

ロースト コーヒーローストモード

使用付属品はP11-⑥参照

コーヒーの生豆を焙煎するモードです。メッシュバスケットにコーヒーの生豆を焙煎する分を入れ本体にセット後メニューボタン（コーヒーロースト）を押してください。チャフがメッシュバスケットに残りますのでご注意ください。ナッツなどの豆類やフライドポテトなどもご使用いただけます。

※初期設定の時間と温度で更にロースト具合を調整したい場合、可能範囲の中で時間を設定してください。

コーヒーローストメニュー

設定温度	200℃
設定時間	15分
調整可能温度	200℃固定
調整可能時間	10分

食品乾燥 食品乾燥モード

使用付属品はP10-③、P11-④参照

ドライフルーツや乾燥野菜、フルーツレザー（フルーツロールアップ）、干し芋、ジャーキーなどを作る時に使用するモードです。付属のエアフロートレイやトレイを本体にセット後メニューボタン（食品乾燥）を押してください。フルーツレザー（フルーツロールアップ）をつくる時はトレイにクッキングシートをご使用ください。こびり付きの原因になります。

※初期設定の時間と温度で更に乾燥具合を調整したい場合、可能範囲の中で時間と温度を設定してください。

食品乾燥メニュー

設定温度	60℃
設定時間	4時間
調整可能温度	60℃固定
調整可能時間	4～15時間

ローフード ローフードモード

使用付属品はP10-③、P11-④参照

通常のドライフードより、こだわった低温調理のローフードを作る際のモードです。付属のエアフロートレイやトレイを本体にセット後メニューボタン（食品乾燥）を押してください。雑菌の繁殖を防ぐため、必ず予熱モードのボタンを押し、庫内を高温処理してからご使用ください。

※初期設定の時間と温度で更に乾き具合を調整したい場合、可能範囲の中で時間と温度を設定してください。

ローフードメニュー

設定温度	47℃
設定時間	6時間
調整可能温度	47℃固定
調整可能時間	6～7時間

BBQ BBQモード

使用付属品はP10-①参照

BBQ料理をするモードです。付属のロティサリーバー、BBQセット、BBQ串を使用します。食材を刺したBBQ串を本体にセットし、BBQボタンを押します。回転をしながら焼き上げるのでムラなく全体に熱がいきわたり、余分な脂を落とすのでヘルシーでしかも表面はパリッと中はジューシーに仕上がります。

※初期設定の時間と温度で更に焼け具合を調整したい場合、可能範囲の中で時間と温度を設定してください。

BBQメニュー

設定温度	180℃
設定時間	9分
調整可能温度	180℃固定
調整可能時間	9分～19分

グリル 野菜グリルモード

使用付属品はP11-⑤参照

野菜のグリルなどの料理を調理をするモードです。フライバスケットにお好みの野菜を入れ本体にセットし野菜グリルメニューボタンを押してください。

※初期設定の時間と温度で更に焼け具合を調整したい場合、可能範囲の中で時間と温度を設定してください。

野菜グリルメニュー

設定温度	180℃
設定時間	11分
調整可能温度	180℃固定
調整可能時間	11分～21分

フライ フライ料理モード

使用付属品はP10-③、P11-④参照

唐揚げやコロッケ、とんかつ、天ぷらなどのフライ料理を調理をするモードです。付属のエアフロートレイもしくはトレイ（クッキングシートを敷いてください）に並べて本体にセットし、フライ料理メニューボタンを押してください。

※初期設定の時間と温度で更に調理具合を調整したい場合、可能範囲の中で時間と温度を設定してください。

食品乾燥メニュー

設定温度	200℃
設定時間	11分
調整可能温度	200℃固定
調整可能時間	11～16分

焼きも 焼きもモード

使用付属品はP10-③、P11-④参照

焼きもを作るためのモードです。付属のトレイもしくはエアフロートレイにさつまいもをのせその後、焼きもモードボタンを押してください。クッキングシートに水分を適量ふくませ、さつまいもを包み、さらにアルミホイルでしっかり包み込むとねっとりとした焼きいもが出来上がります。

※初期設定の時間と温度で更に焼け具合を調整したい場合、可能範囲の中で時間と温度を設定してください。さつまいもの産地、季節、銘柄によって仕上がりが異なりますので、途中で楊枝などで焼き上がりを確かめてください。

焼きもメニュー

設定温度	160℃
設定時間	90分
調整可能温度	160℃固定
調整可能時間	90分～1時間40分

手動設定 手動設定モード

調理温度・調理時間をお好みで設定するモードです。温め直しや上記以外の調理などご利用ください。

手動選択メニュー

設定温度	100℃
設定時間	10分
調整可能温度	55～100℃
調整可能時間	10～20分

予熱 予熱モード

ローフードモードご使用前の滅菌機能や予熱が必要な調理の際にご使用ください。

予熱メニュー

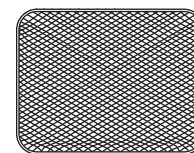
設定温度	180℃
設定時間	3分
調整可能温度	180℃固定
調整可能時間	3分固定

禁止材料、禁止調理条件

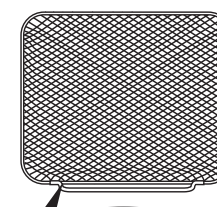
- ロティサリー料理の場合回転しますので、形が崩れにくい材料を選んでください。
- ローストビーフのように中まで完全に火を通さない調理をする場合、牛肉の未加工のかたまり肉を使用してください。（食中毒予防のため）
- ロティサリーモード調理やBBQ調理の中まで火を通す調理の場合は、焼き上がりに串などを刺して赤い汁や濁った汁が出ないことを確認してください。串などを刺すときは、一旦本体から付属の取っ手やハンドルを使用して皿などに取り出してから確認してください。本体庫内での確認は、火傷などのケガの恐れがあります。（上記食材例：成形肉、圧着肉、ひき肉を使用したもの、レバー類、豚肉、鶏肉、鴨肉、ソーセージ類などの肉加工品（生食でないもの））
- ローフードモードで調理する場合は、必ず予熱モードを実行し庫内の温度を高くしてからローフード調理を行ってください。ローフード調理は低温調理のため雑菌の発生を防ぐために必要です。
- 食品乾燥モードで調理する場合、調理時間に注意してください。食材の乾燥具合を確認しながら調理してください。果実や野菜の産地や時期により仕上がりが異なります。
- ワンタッチメニューは初期設定で調理時間と温度があらかじめ設定されていますが、食材の大きさや重さなどで仕上がりが異なるため仕上がりを確認しながら調理してください。
- 食器や容器を入れて調理はしないでください。

ガードトレイのセットの手順

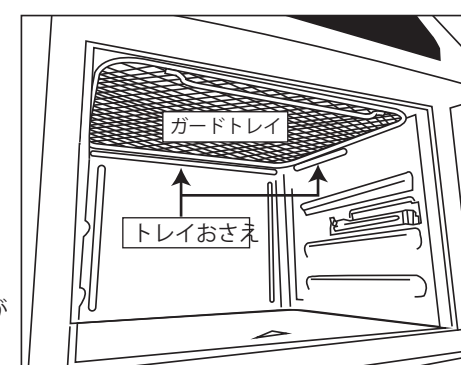
2種類のみみ目トレイの見分け方



浅いカゴ状の方がエアフロートレイ



平らで取っ手がある方が【ガードトレイ】



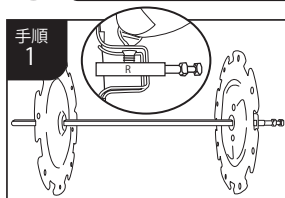
- 本体内部上部にある発熱体に直接手や食材が触れないようにするためのものです。ご使用前に必ず取り付けてください。

ガードトレイを本体内部の最上部にあるトレイおさえ部分にスライドさせて、しっかり奥までセットしてください。

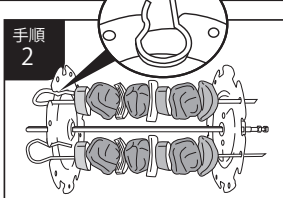
付属品の使用手順

① BBQセットの使い方

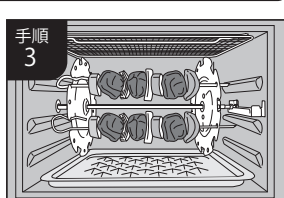
串焼きBBQなど



ロティサリーバーをBBQセットの中央の穴に通し、1枚（右側）を留めネジで固定します。同じようにもう一方を固定します。

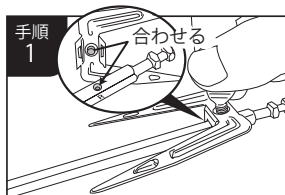


次に食材をBBQ串にさし串の刃をBBQセットの丸穴に差しこみます。串の丸まった部分を凹みに固定します。（最大8本まで）

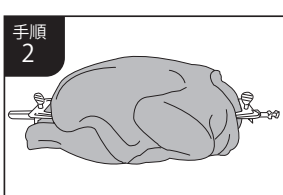


付属の取っ手を使用して本体内部左側のロティサリーバー連結部の穴に差し込みます。

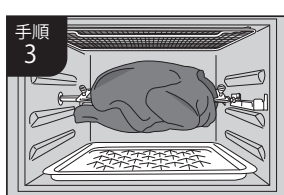
② ロティサリーセットの使い方 ロティサリーチキン、ローストビーフ、焼き豚など



ロティサリーバーに右用（R）の爪を差し込み固定します。その際に爪のネジ山とバーの凹みをあわせませす。

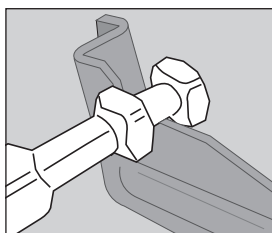
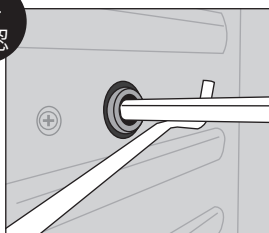


バーに食材（丸焼き用チキンなど）を差し込み、左用（L）の爪も同じく、はめ込み食材をしっかり固定します。



付属の取っ手を使用し、本体内部左側のロティサリーバー連結部の穴に差し込みます。続いて右側をセットします。

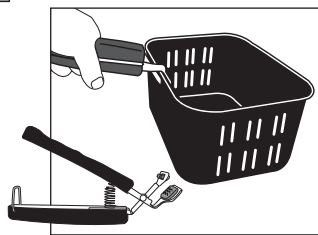
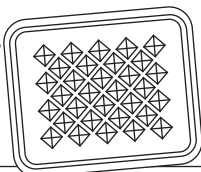
要
確認



必ず向かって左側からセットしてください。

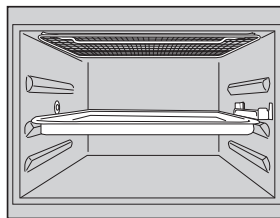
また右側はロティサリーバーの2つ山のある側をセットしてください。間違えると回転しません。

調理中、後は部材が熱くなっていますので、取り出す際には必ず付属のハンドルをご使用ください。また、食材から汁や脂が落ちますので必ず本体内部底面に③トレイをセットしてください。煙が発生したり焦げてこびり付きの原因となります。



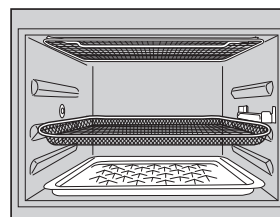
③ トレイの使い方

乾燥野菜など



トレイを本体の内部にセットしてご使用ください。調理の内容によってセットする位置を調整してください。焼肉やフルーツロールアップなど幅広くご使用いただけます。また、ロティサリーやBBQ調理のように食材から脂がでる場合は本体底部にセットして脂落としトレイとしてご使用ください。食材の脂が本体底面に落ち煙が発生したり、焦げてこびり付いたりします。

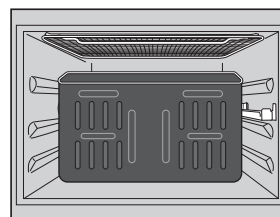
④ エアフロートレイの使い方 ドライフルーツ、ジャッキー、焼きいも、フライ料理など



トレイを本体の内部にセットしてご使用ください。調理内容によってセットする位置を調整してください。また、天ぷらや唐揚げ、とんかつなど食材から脂がでる調理の場合は、本体底面に脂落としとして平皿のトレイを必ずご使用ください。食材の脂が本体底面に落ち煙が発生したり、焦げてこびり付きの原因になります。

⑤ フライバスケットの使い方

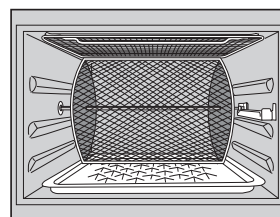
野菜グリルなど



野菜のグリルや手羽先焼きなど幅広くご使用いただけます。アレンジしてご使用ください。

⑥ メッシュバスケットの使い方

コーヒー豆の焙煎、フライドポテトなど



メッシュバスケットにロティサリーバーを差し込みバーの片側を留めネジで固定してください。取っ手を使用してバーの左側から本体の連結部にセットします。セットしたらバーの左側（2つ山のある方）を本体内部の取り付け部の凹みにセットします。コーヒー豆の焙煎やフライドポテトなどに使用してください。

要
確認

天ぷらや唐揚げ、とんかつなど食材から汁や脂がでる調理の場合は、必ず本体底面に③トレイをセットしてご使用ください。食材からでる汁や脂が本体底面に落ち煙が発生したり、焦げてこびり付きの原因になります。

故障かな?と思ったら

症状	原因と対処法
モードボタン、電源ボタン、ロティサリーボタンなど押しても点灯しない	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグがコンセントから抜けているしかり差し込んでください。 ●扉が開まっていないしかり扉を開めてください。 ●取り外した扉がしかりセットされてないセットされているか確認をしてください。
電源を停止させてもファンが回っている(音がする)	●そのままファンが停止するまでお待ちください。
調理中庫内で煙がでる	●故障ではありません。調理によっては、食材の脂分が加熱されて煙がでることがあります。
ワンタッチボタンを押すと時間と温度が交互に点灯する	●故障ではありません。ワンタッチメニューボタンを押すとディスプレイ部に初期設定の調理時間と調理温度が交互に表示されます。
回転しない	●ロティサリーバーが左右逆にセットされている。左右確認してセットしてください。
調理中のおいが気になる	●故障ではありません。調理の種類によってはニオイは残ります。気になる場合は換気扇や窓を開けるなどしてください。
ワンタッチメニュー調理の初期設定ではうまく料理できない	●故障ではありません。初期設定はあくまで目安の設定です。調理途中で食材の調理具合を確認してお好みに合わせて調整してください。温度と時間は調整できます。
E1という表示がでた	●故障です。お買い上げの販売店にご相談ください。
E2という表示がでた	●故障です。お買い上げの販売店にご相談ください。

お手入れについて

- ◎調理後、本体内部の食材のカス、油汚れを清掃してください。煙の発生や発煙、こびりつきの原因となります。ロティサリーやBBQ調理のように食材から汁や脂がでる調理の場合は必ず平皿のトレイを底面にセットして脂落としとしてご使用ください。
- ◎扉は脱着式になっています。定期的に水洗いをしてください。洗剤は中性のものをご使用ください。扉はよく乾燥させてから取り付けてください。
- ◎エアフロートレイで唐揚げやとんかつ、天ぷらなどを調理する場合にも平皿トレイを底面にセットして脂落としとしてご使用ください。
- ◎本体を水洗いしないでください。乾いたタオルなどで拭いてください。
- ◎本体内部を清掃する場合は、強く絞ったタオルなどで拭いてください。洗剤は使用しないでください
- ◎清掃する場合は必ず電源コンセントを抜いてから行ってください。
- ◎電源コンセントのホコリなどを定期的に取り除いてください。
- ◎コーヒー豆をローストする際にチャフ(豆の皮)が庫内に舞いますので調理後清掃してください。また、メッシュバスケット内にもチャフが残りますのでロースト後取り除いてください。

保証書

ロティサリーマルチオープン AX-K3 B

ご購入日	年 月 日	保証期間	ご購入日より1年間
お客様	お名前		お電話番号
	ご住所 〒		

無料修理規定

お買い上げ日から保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容に基づき、無料修理いたしますので商品と本保証書をご持参・ご提示の上、お買い上げ販売店にご依頼ください。

- 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
 - ①使用上の誤り、改造や不当な修理による故障または損傷。
 - ②お買い上げ後の落下、輸送などによる故障または損傷。
 - ③火災、地震、水害、落雷などの天災ならびに公害や異常電圧などの外部要因による故障または損傷
 - ④業務用としての使用、車両、船舶への搭載など一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷
 - ⑤本書の提示がない場合。
 - ⑥本書にお買い上げ日、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られた場合。
- ご転居の場合は事前にお買い上げ販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで本書に記入してあるお買い上げ販売店に修理を依頼されることができない場合は、「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

販売店名

お客様の個人情報お取扱いについて

AIXN株式会社(アイネクス)は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただきたく場合があります。またお電話での会話内容は録音させていただく場合があります。折り返しお電話をさせていただくために発信番号の通知のお願いと発信番号の確認をさせていただいております。個人情報を適切に管理し、修理業務の委託の場合や正当な理由がある場合を除いて、第三者に開示・提供することはありません。個人情報お問い合わせは下記記載の窓口にご連絡いただけますようお願いいたします。

お問い合わせ窓口

販売元：AIXN株式会社(アイネクス)
〒105-0012 東京都港区芝大門 1-3-8 VORT II 4F
TEL:03-6381-5050 Fax:03-5860-1058

メールでの問い合わせ窓口
下記URLのお問合せフォームよりお願いします。

<https://www.ainx.jp>

