

±0

Coffee & Tea Maker

XKC-R020

コーヒー & ティーマーカー

発売元 プラマイゼロ株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山5-10-13

デコパージュ南青山ビル2F

<http://www.plusminuszero.jp>

©PLUS MINUS ZERO CO.,LTD.2009

発行年月09年7月

取扱説明書

お買いあげいただき、まことにありがとうございました。この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。ご使用前に、「安全に正しくお使いいただくために」を必ずお読みください。この取扱説明書は、保証書とともに、いつでも見ることができる場所に必ず保存してください。

もくじ

もくじ.....1	ワンポイントアドバイス.....11
安全に正しくお使いいただくために...1~3	仕様.....11
部品について.....3	お手入れ.....12
各部のなまえ.....4	故障かな?と思ったら.....13
各部の扱いかた.....5	愛情点検.....13
コーヒーの作りかた.....6~8	アフターサービスについて.....14
紅茶の作りかた.....9~11	お客様ご相談窓口のご案内.....14

取扱説明書・保証書には商品の色記号の表示を省略しています。
 包装箱に表示している品番の()内の記号が色記号です。

安全に正しくお使いいただくために 必ずお守りください

ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。その表示と意味は、次のようになっています。

●この表示を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる内容を、2つに区分しています。

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および物的損害のみの発生が想定される内容。

●本文中の絵表示の意味です。

<p>⊘ は、してはいけない「禁止」の内容です。</p>	一般的な禁止	分解禁止	ぬれ手禁止
	水ぬれ禁止	接触禁止	
<p>● は、必ず実行していただく「強制」の内容です。</p>	必ず行う	さし込みプラグを抜く	

警告

電源は、100V専用コンセントを使用する
 感電や火災の原因になります。

さし込みプラグはコンセントの奥までしっかりさし込む
 感電・ショート・発煙・発火の恐れがあります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。



安全に正しくお使いいただくために 必ずお守りください

警告

水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の恐れがあります。



水洗いはしないで!!



蒸気が出るところにさわったり、顔などを近づけない

やけどをすることがあります。特に乳幼児には、さわらせないようにご注意ください。



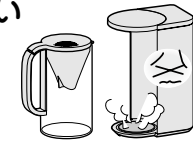
電源コードやさし込みプラグが傷んでいたり、コンセントへのさし込みがゆるい時は使用しない



感電・ショート・発火の原因になります。

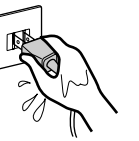
ガラス容器なしで使わない

やけどをすることがあります。



ぬれた手でさし込みプラグを抜きさししない

感電やけがをすることがあります。



改造はしない。また、修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない



火災・感電・けがの原因となります。修理は、±0生活家電修理・技術センターへ連絡ください。(P.14ページ)

電源コードを破損させたり、無理な方向に引っ張ったり、加工しない
 (無理に曲げる・引っ張る・ねじる・たばねる・重い物を載せる・挟みこむなど)



電源コードが傷付いて、火災・感電の原因になります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがをすることがあります。

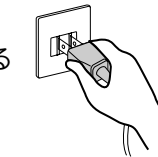


注意

さし込みプラグを抜く時は、電源コードを持たずに必ずさし込みプラグを持って引き抜く



感電やショートによる発火を防ぐためです。



お手入れは冷えてから行う



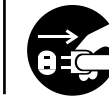
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

使用時以外は、さし込みプラグをコンセントから抜く



けがや、やけど、絶縁劣化による感電・漏電火災を防ぐためです。

部品の取り付け、取りはずし、お手入れする時はスイッチを切り、さし込みプラグをコンセントから抜く



けがや、やけどをすることがあります。

安全に正しくお使いいただくために 必ずお守りください

⚠ 注意

使用中や使用後しばらくは、保温板やタンクふた、浄水フィルターに触れない



高温ですのでやけどをすることがあります。

使用中や使用後しばらくは、本体を動かさない。本体を持ち運ぶ時は、ガラス容器をはずす



コーヒー・紅茶・湯がこぼれて、やけど・故障の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上、水にぬれた場所では使用しない



火災・感電の原因になります。

抽出中にガラス容器をはずさない



熱湯が飛び散りやけどの原因になります。

壁や家具の近くで使用しない



蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

お願い

- 続けてコーヒー・紅茶を作る場合はスイッチを押し、電源ランプを消して約5分以上待つ。本体が熱いうちに給水したり、動かしたりすると浄水フィルターから蒸気や熱湯が出る恐れがあり、やけどの原因になります。
- 空だきをしない
タンクに水が入っていない時は、通電させないでください。(保温時は除く) 故障の原因になります。

- タンクに湯・コーヒー・紅茶・牛乳・酒など、水以外のものを入れない。故障の原因になります。
- タンクふたや、上面に物を載せない。また、使用中にふきんなどをかぶせない。故障の原因になります。

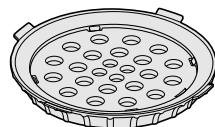
部品について

浄水フィルター[消耗品](1個)

活性炭フィルター付き。沸騰した湯が浄水フィルターを通り、カルキ臭などを減らします。

<交換の目安>

水質や使いかたにより異なりますが、約2年に1回が目安です。(1日1回使用した場合)



※水質などにより、浄水フィルターが茶色く変色する場合がありますが、使用上差し支えありません。

消耗品を購入する場合は、「±0生活家電修理・技術センター」(P.14ページ)にご連絡ください。

各部のなまえ

タンクふた

タンク

スイッチ

スイッチを押すと電源ランプが点灯します。

電源コード

さし込みプラグ

交流100V・15A以上のコンセントを使用します。

バスケットふた

浄水フィルター
着脱式(P.5ページ)

コーヒー
バスケット
コーヒー抽出時に使用。

ティー
バスケット
紅茶、日本茶、
ハーブティー、
中国茶等、抽出時に使用。

保温板

電源ランプ

ガラス容器

付属品

● 計量スプーン(1個)

<すりきり1杯>

コーヒー：約8g

紅茶：約6~8g



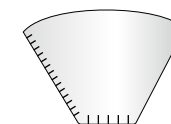
● ペーパーフィルター(3枚)

コーヒー抽出時のみ使用。

市販のものをお求めの際は

(1×2)または(102)

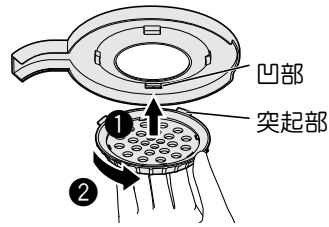
サイズをお求めください。



浄水フィルターの着脱について

● 取り付けかた

- ① 浄水フィルターの突起部をバスケットふたの凹部に合わせてさし込む。
- ② 矢印の方向に止まるまで回す。



● はずしかた

取り付けかたの逆の方向に回す。

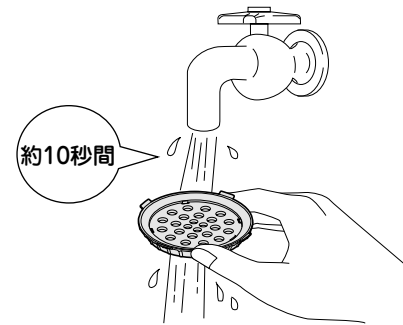
使用直後は内部に湯が残っている場合があります。やけどをする恐れがありますので、十分冷ましてから取り付け、取りはずしてください。

初めてご使用になる時は

初めてご使用になる時や、長期間保管されていた場合は、次のように洗浄してください。

- ① 浄水フィルターを図のように水で洗い流してから取り付ける。
(洗剤・漂白剤・ブラシなどは使わない)
- ② タンクふた、ガラス容器、バスケット、バスケットふたを洗って取り付ける。
- ③ タンク内の目盛り「□ 6」まで水を入れる。
- ④ さし込みプラグをコンセントにさし込み、スイッチを押して湯だけを抽出する。
- ⑤ ガラス容器の湯を捨て、③～④を1～2回繰り返す。

※抽出した湯に、活性炭の黒い繊維が浮いていることがあります。この場合、ご使用になる前にもう一度浄水フィルターを水で洗い流してください。



ガラス容器の取り扱いについて

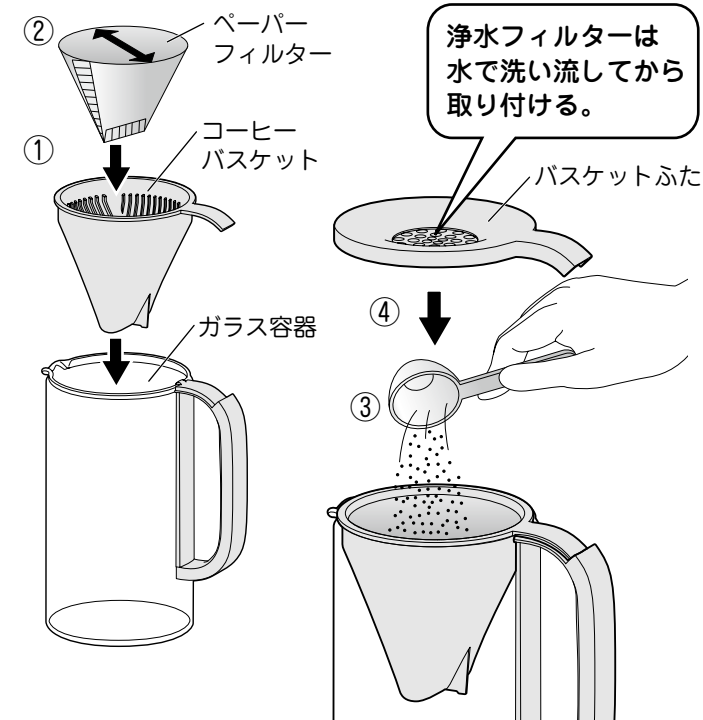
ガラス容器を安全にお使いいただき破損を防ぐために、下記注意事項をお守りください。

- 直火にかけたり、電子レンジで使わない。
- 落としたり、硬いものにぶついたりしない。
- ガラス容器が熱いうちに水の中に入れて水をかけたり、ぬれた場所に置かない。
- 漂白剤、みがき粉、研磨剤入りのスポンジ、金属たわしなどでお手入れしない。
- ガラス容器に氷を入れたり、スプーンなどでかき混ぜない。
- 食器洗い器で洗わない。

傷がつくと割れやすくなります。もし割れた場合は、割れた破片で手を切らないよう十分ご注意ください。

1 コーヒーバスケットにペーパーフィルターを取り付け、コーヒー粉を入れる

- ① ガラス容器にコーヒーバスケットをのせます。
- ② ペーパーフィルターをバスケットに入れ、軽く押さえます。
- ③ 付属の計量スプーンでコーヒー粉を量ってペーパーフィルター内に均一に入れます。
- ④ バスケットふたを取り付けます。



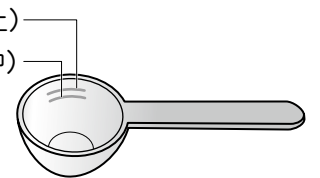
コーヒー豆量の目安

● お好みにより、量を加減してください。

でき上がり カップ数	コーヒーカップ (計量スプーン)	マグカップ (計量スプーン)
6カップ	6杯	—
5カップ	5杯	—
4カップ	すりきり	4杯 すりきり6杯
3カップ	3杯	すりきり4杯 と2/5
2カップ	2杯	すりきり3杯
1カップ	すりきり1杯 と2/5	すりきり1杯 と4/5

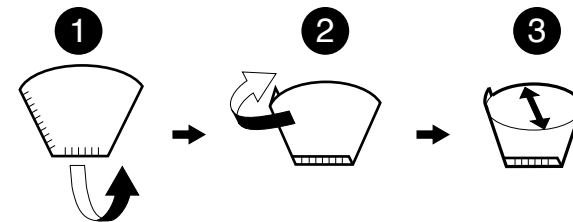
計量スプーンの見方について

- 4/5 (目盛り上)
- 2/5 (目盛り中)



ペーパーフィルターの折りかた

ペーパーフィルターのミシン目を折り曲げ、しっかり広げて取り付けます。

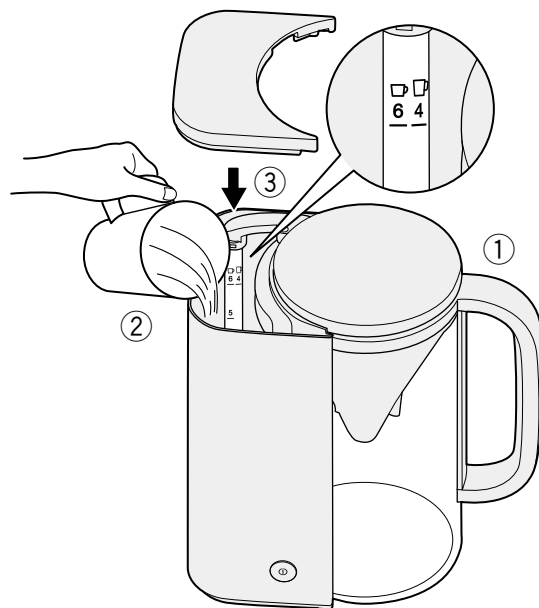


- コーヒー粉はペーパーフィルター用中びき粉を用意してください。細びき粉を使用しますとペーパーフィルターが目つまりし、コーヒーバスケットから湯があふれることがあります。
- 計量スプーン6杯を超えるコーヒー粉を入れしないでください。コーヒーがあふれることがあります。

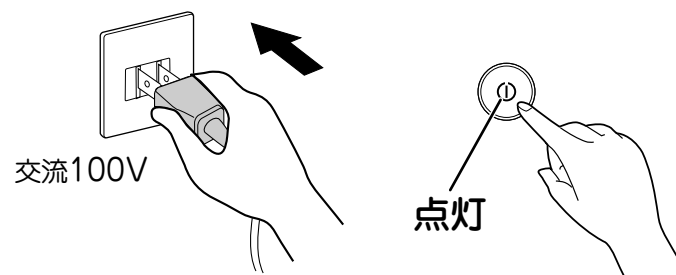
2 ガラス容器を保温板にのせ、タンクに水を入れる

- ①ガラス容器を保温板にのせます。
- ②タンク内の目盛りに合わせて水を入れます。
- ③タンクふたを取り付けます。

- ガラス容器は温めてからご使用ください。でき上がりカップ数が少量の時や気温が低い場合、でき上がり温度が低くなる場合があります。
- タンクの見盛り「 \square 6」を超える水を入れしないでください。タンクから水があふれることがあります。



3 さし込みプラグをさし込み、スイッチを押す



スイッチを押すと電源ランプが点灯し、抽出を始めます。抽出が終わると自動的に保温に切り替わります。
 ※切り忘れを防止するために、保温は約1時間で自動的に電源が切れます。
 ※タンクに水を入れてからスイッチを押し、電源ランプを点灯させてください。

- 抽出中に水を追加しないでください。
- でき上がり時間は水温、室温、電圧などで変わることがあります。
- 1カップ分の標準でき上がり量は、 \square で約110ml、 \square で約165mlです。コーヒーの種類や量、粗さにより、でき上がり量が変わります。

でき上がり時間の目安

●室温・水温:約20℃の場合

カップ数	\square	\square
6カップ	約9分	—
5カップ	約7.5分	—
4カップ	約6.5分	約9分
3カップ	約5.5分	約7.5分
2カップ	約4.5分	約5.5分
1カップ	約3.5分	約4分

4 バasketふた・コーヒーBasketをはずし、コーヒーを注ぐ



※Basketふたを付け外しする際は、浄水フィルターから蒸気や熱湯が出る恐れがありますので十分注意してください。

コーヒーBasketをはずす時はしずくもれに注意。



カップは温めておきます。

※コーヒーBasketをガラス容器にのせたままコーヒーを注ぐと、コーヒー粉がBasketからこぼれることがあります。

再度保温する時は

ガラス容器にBasketふたを取り付け保温板にのせスイッチを押し、電源ランプを点灯させてください。

- 15分以上保温すると風味を失います。できる限り早めにお召しあがりください。

ご使用後は

スイッチを押し、電源ランプを消してからさし込みプラグをコンセントから抜いてください。

アイスコーヒーを作る場合

グラスに氷を約8分目まで入れて、でき上がったコーヒーを注ぎ、かき混ぜて冷やします。

できたてのコーヒーを氷に注ぐことにより香りが逃げずおいしくできます。

★お好みによりシロップ、生クリームなどご用意ください。

※ガラス容器に氷を入れて、かき混ぜないでください。ガラス容器が割れる原因になります。



続けてコーヒーを作る時は

- ①必ず電源ランプを消してから約5分以上待ちます。
- ②「コーヒーの作りかた」(P.6~8ページ)をくり返してください。

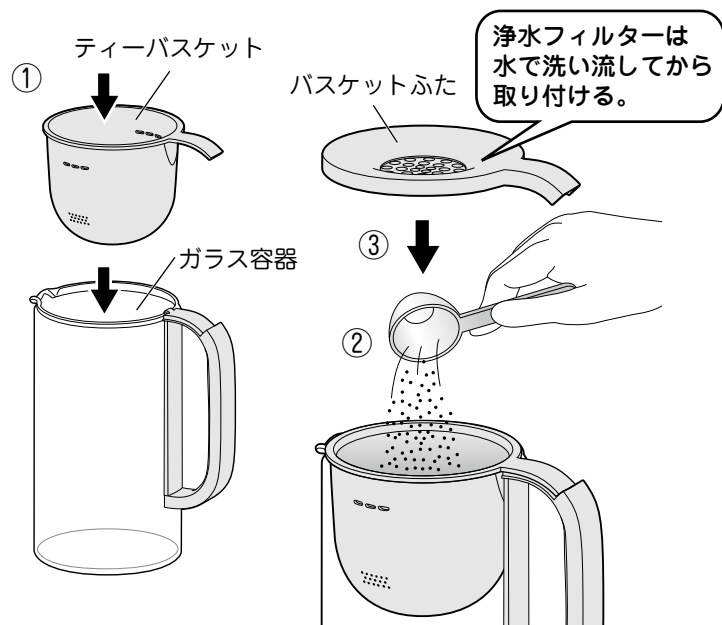
本体が高温になっていますので、やけどなどに十分注意してください。本体が熱いうちに給水したり動かしたりすると浄水フィルターから蒸気や熱湯が出る恐れがあり、やけどの原因になります。

途中で使用を中止する時は

- ①スイッチを押し、電源ランプを消して、さし込みプラグをコンセントから抜いてください。
- ②抽出が完全に終わってから、ガラス容器を引き出してください。
- ③本体が冷めてから、タンクに残った水を捨ててください。
 ※タンク内に残った水は、乾いた布でふき取ってください。

1 ティーバスケットに紅茶の茶葉を入れる

- ①ガラス容器にティーバスケットをのせます。
- ②付属の計量スプーンで紅茶の茶葉を量ってティーバスケット内に均一に入れます。
- ③バスケットふたを取り付けます。
※ペーパーフィルターは使用しません。

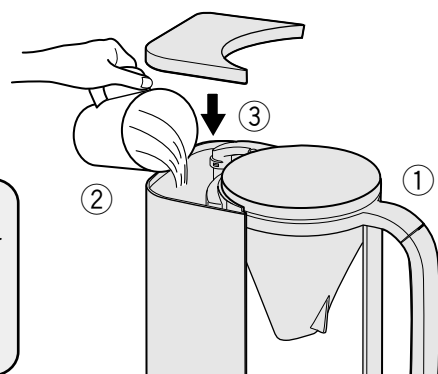


※紅茶以外に、日本茶、ハーブティー、中国茶等を作ることができます。
上記の茶葉の量を目安に、お好みの量に加减して入れてください。

2 ガラス容器を保温板にのせ、タンクに水を入れる

- ①ガラス容器を保温板にのせます。
- ②タンク内の目盛りに合わせて水を入れます。
- ③タンクふたを取り付けます。

- ガラス容器は温めてからご使用ください。
でき上がりカップ数が少量の時や気温が低い場合、でき上がり温度が低くなる場合があります。
- タンクの目盛り「□6」を超える水を入れしないでください。
タンクから水があふれることがあります。



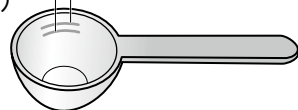
紅茶の茶葉の目安

- 紅茶の種類やお好みにより、量を加减してください。

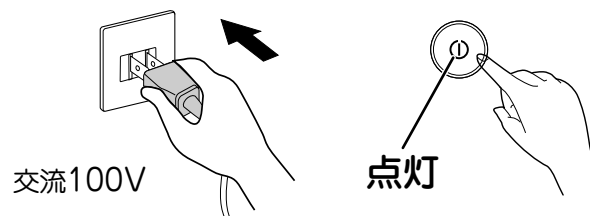
でき上がり カップ数	通常のカップ (計量スプーン)	マグカップ (計量スプーン)
6カップ	すりきり1杯 と4/5	—
5カップ	すりきり1杯 と2/5	—
4カップ	すりきり1杯 と2/5	すりきり1杯 と4/5
3カップ	すりきり1杯	すりきり1杯 と2/5
2カップ	4/5	すりきり1杯
1カップ	2/5	4/5

計量スプーンの見方について

4/5(目盛り上)
2/5(目盛り中)



3 さし込みプラグをさし込み、スイッチを押す



スイッチを押すと電源ランプが点灯し、抽出を始めます。
抽出が終わると自動的に保温に切り替わります。
※切り忘れを防止するために、保温は約1時間で自動的に電源が切れます。

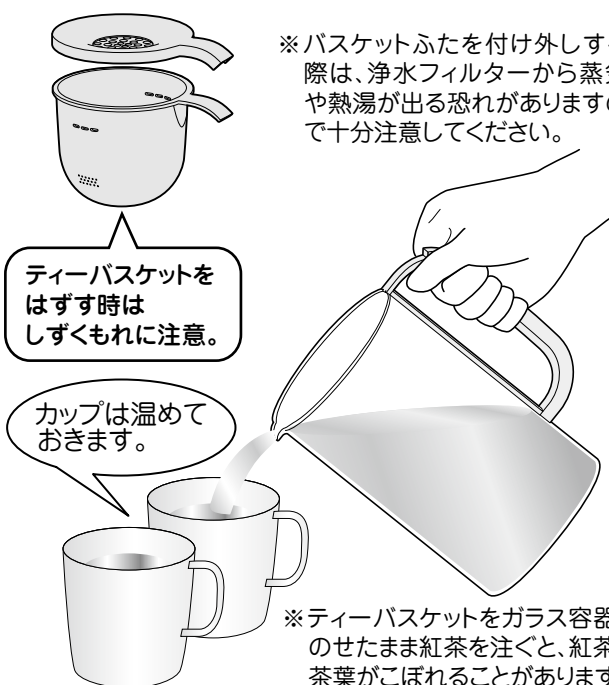
- 抽出中に水を追加しないでください。
- でき上がり時間は水温、室温、電圧などで変わることがあります。
- 1カップ分の標準でき上がり量は、□で約120ml、□で約180mlです。
紅茶の種類や量、粗さにより、でき上がり量が変わります。
- 紅茶の茶葉の種類や大きさにより、ティーバスケットの中に少し紅茶が残ることがあります。

でき上がり時間の目安

●室温・水温:約20°Cの場合

カップ数	☐	☑
6カップ	約10分	—
5カップ	約9分	—
4カップ	約8分	約10分
3カップ	約7分	約8.5分
2カップ	約5分	約7分
1カップ	約3.5分	約4分

4 バスケットふた・ティーバスケットをはずし、紅茶を注ぐ



再度保温する時は

ガラス容器にバスケットふたを取り付け保温板にのせスイッチを押し、電源ランプを点灯させてください。

- 15分以上保温すると風味を失います。
できる限り早めにお召しあがりください。

ご使用後は

スイッチを押し、電源ランプを消してからさし込みプラグをコンセントから抜いてください。

途中で使用を中止する時は

- ①スイッチを押し、電源ランプを消して、さし込みプラグをコンセントから抜いてください。
- ②抽出が完全に終わってからガラス容器を引き出してください。
- ③本体が冷めてからタンクに残った水を捨ててください。
※タンク内に残った水は、乾いた布でふき取ってください。

紅茶の作りかた

アイ스티ーを作る場合

グラスに氷を約8分目まで入れて、でき上がった紅茶を注ぎ、かき混ぜて冷やします。

できたての紅茶を氷に注ぐことにより紅茶が濁らずおいしくできます。



※ガラス容器に氷を入れてかき混ぜないでください。ガラス容器が割れる原因になります。

続けて紅茶を作る時は

- 必ず、スイッチを押し電源ランプを消してから、約5分以上待ちます。
- 「紅茶の作りかた」(P.9~11ページ)をくり返してください。

本体が高温になっていますので、やけどなどに十分注意してください。本体が熱いうちに給水したり動かしたりすると浄水フィルターから蒸気や熱湯が出る恐れがあり、やけどの原因になります。

ワンポイントアドバイス

■コーヒー豆はお好みに合わせて

種	類	酸味	甘味	苦味	中性
モ	カ	●	●		
コロンビア		●	●		
キリマンジャロ		●			
ガテマラ		●	●		
ブラジル					●
ブルーマウンテン			●		
ジャワ				●	
ハワイ・コナ		●			

■紅茶の茶葉の種類に適した飲みかた

種	類	飲みかた
ダーズリン		ストレートティー
セイロン(ウバ)		レモンティー
アッサム		ミルクティー

■コーヒー豆・紅茶の茶葉は新しいものを使いましょう

開封後はできるだけ早くお使いください。

保存方法

《コーヒー豆・コーヒー粉》

密封容器に入れ冷蔵庫で保存してください。

《紅茶の茶葉》

密封容器に入れ高温多湿、直射日光を避け冷暗所で保存してください。紅茶の茶葉は、においがつきやすいので冷蔵庫での保存は避けてください。

■熱いコーヒー・紅茶を飲むために

- カップは温めておきましょう。
- 少量の時や室温が低い時はコーヒー・紅茶の温度が低めになりますので、あらかじめガラス容器を温めてからご使用ください。

■風味を損なわないために

長時間保温するとコーヒーは酸味が、紅茶は渋味が出てくるので、飲み切れる量だけ作るようにしましょう。

お手入れ

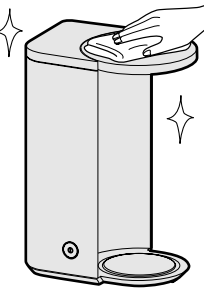
お手入れする時は

- 必ずさし込みプラグを抜き、本体・保温板などが冷めてから行ってください。
- 食器用中性洗剤とスポンジ・布などをお使いください。ベンジン・シンナー・みがき粉・たわしなどは表面を傷つけますので使わないでください。
- 食器用乾燥器・食器洗い乾燥機に入れて乾燥させないでください。部品の変形の原因になります。
- 熱湯は使わないでください。変形や割れる原因になります。

各部のお手入れ

水洗いできないもの

- 本体・保温板
食器用中性洗剤を入れた水にふきんを浸し固くしぼったものでふき、さらに乾いた布でふき取ります。



警告 水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。

水洗いできるもの

- ガラス容器
やわらかいスポンジできれいに洗い、水でよくすすぎます。みがき粉・研磨剤入りのスポンジ・金属たわしなどは使わないでください。ガラスが傷つくと割れる原因になります。
- タンクふた・バスケットふた・バスケット
やわらかいスポンジできれいに洗い、水でよくすすぎます。
- 浄水フィルター
活性炭フィルターの目づまりを防ぐため、ご使用のたびに水で洗い流します。洗剤・漂白剤・ブラシなどは使わないでください。

湯の出方が悪くなり、抽出時間が遅くなった時は

水質によっては本体内の水管に湯アカが付着し、湯の出方が悪くなる場合があります。このような時は食酢を使って、次の方法でお手入れしてください。

- ① 浄水フィルターは必ずはずします。(浄水フィルターに食酢が付着するためです)
 - ② ガラス容器にバスケットとバスケットふたを取り付け、保温板にのせます。
 - ③ タンクを目盛り「□2」まで水を入れ、食酢50mlを加えてよく混ぜて溶液を作ります。
 - ④ スイッチを押し、電源ランプを点灯させてからタンクを目盛り「□1」まで抽出したら、スイッチを押し、電源ランプを消してそのまま10分間置きます。
 - ⑤ スイッチを押し、電源ランプを点灯させてから再び抽出します。
 - ⑥ 水だけをタンクを目盛り「□6」まで入れ、抽出します。これを2回以上くり返します。
- ※食酢のにおいがなくなるまでくり返すのが目安です。

浄水フィルターをつけたままお手入れしてしまった時は、さらに1~2回水だけで抽出してください。

仕様

電源	交流100V 50-60Hz共用	質量	約1.5kg
消費電力	550W	最大水容量	0.76L(6カップ)
外形寸法	幅約170×奥行約120×高さ約239(mm)	温度ヒューズ	192℃
付属品	計量スプーン(1個)、ペーパーフィルター(3枚)		

※仕様は改良のため、予告なく変更することがあります。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前にお確かめください。

こんな場合	調べるところ	処置
コーヒー・紅茶が抽出されない	<ul style="list-style-type: none"> さし込みプラグが抜けていませんか？ スイッチを押しましたか？ 電源ランプが点灯した状態でタンクに水を入れませんでしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> コンセントにさし込んでください。 スイッチを押し、電源ランプが点灯しているか確認してください。 スイッチを押し、電源ランプを消してから再度スイッチを押し、電源ランプを点灯させてください。
コーヒー・紅茶があふれる	<ul style="list-style-type: none"> ペーパーフィルターが浮いたり、折れ曲がったりしていませんか？ 水位目盛の「□6」を越える水を入れていませんか？ 計量スプーンすりきり6杯を越えるコーヒー粉を入れていませんか？ コーヒー粉が細かすぎませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> 確実に取り付けてください。 「□6」以上入れないでください。 すりきり6杯以上のコーヒー粉を入れしないでください。 細びき粉は使用しないでください。
抽出液に黒い繊維状のものが浮いている	<ul style="list-style-type: none"> 浄水フィルター内部の活性炭の繊維が抽出時に落ちることがあります。 	<ul style="list-style-type: none"> 浄水フィルターを水で洗い流してから取り付けてください。
抽出液に油が浮いている	<ul style="list-style-type: none"> コーヒー豆の中に含まれている油脂分が抽出中に溶け出したものです。 	<ul style="list-style-type: none"> 害はありません。またバスケット、ガラス容器などの各部品や、コーヒーカップなどもよく洗い、乾燥させてご使用ください。
湯の出方が悪い 抽出時間が遅い	<ul style="list-style-type: none"> 本体内の水管に湯アカが付着しています。 	<ul style="list-style-type: none"> 12ページの「湯の出方が悪くなり、抽出時間が遅くなった時は」に従って、湯アカを取り除いてください。
電源ランプが消えている	切り忘れ防止のため、約1時間で自動的に電源が切れます。	

以上のことをお確かめになり、それでも調子が悪い時はただちに使用を中止し、±0生活家電修理・技術センターにご連絡ください。

愛情点検



愛情点検

安全に長くご愛用いただくために
日頃から点検をおこなってください。

このような症状はありませんか

- 電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や変色、破損している。
- 電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、こげくさい臭いがする。

- さし込みプラグやコンセントにほこりやごみがたまっている。

処置

さし込みプラグを抜いてご使用を中止してください。故障や事故防止のため、使用しないで±0生活家電修理・技術センターにご連絡ください。

ほこりやごみを取り除いてください。

アフターサービスについて

保証書

- 保証書は必ず「お買上げ日・取扱販売店名」等所定事項の記入及び記載内容をお確かめのうえ、お買上げ販売店からお受けとりいただき、大切に保管してください。
- 保証期間は、お買上げ日から1年間です。

補修用性能部品の保有期間

当社は、このコーヒー&ティーメーカーの補修用性能部品を製造切後、5年保有しています。
性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

※製品に異常のある場合に、お客様ご自身で修理されたり手を加えたりすることは大変危険です。絶対にしないでください。

修理を依頼されるときは

- 保証期間中の修理
保証書の記載内容により、±0生活家電修理・技術センターが修理いたします。くわしくは、保証書をご覧ください。
- 保証期間が過ぎたあとの修理
修理により使用できる場合には、お客様のご要望により有料修理いたします。くわしくは、下記の±0生活家電修理・技術センターにご相談ください。

アフターサービスのお問い合わせ

修理に関するご相談ならびにご不明な点などは、下記の±0生活家電修理・技術センターにお問い合わせください。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・お取扱い・お手入れについてのご相談ならびにご依頼は、下記へご連絡ください。

本製品の使いかた、故障や部品のご購入に関するご相談は…

±0 生活家電修理・技術センター

■ 受付時間：月～金曜日（除く祭日）10～17時



0570-01-5380

呼び出し音の前に、NTTより通話料金の目安をお知らせ致します。
(注) なお、上記番号はPHSでは、ご利用いただけません。
おそれいりますが、一般の電話か携帯電話をご利用ください。

■ 〒399-8102 長野県安曇野市三郷温3868 FAX 0570-07-5380

■ メールでのお問い合わせ <http://www.plusminuszero.jp/support/>

±0 製品に関するお問い合わせは…

±0 コミュニケーションセンター

■ 受付時間：月～金曜日（除く祭日）10～17時



0570-01-5300

呼び出し音の前に、NTTより通話料金の目安をお知らせ致します。
(注) なお、上記番号はPHSでは、ご利用いただけません。
おそれいりますが、一般の電話か携帯電話をご利用ください。