

フードプロセッサー

品番：TK5000NP

取扱説明書

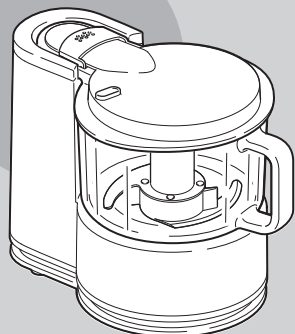
保証書付き

保証書は、裏表紙に付いております。
販売店にて必ず記入を受け、大切に
保管してください。

お買い上げありがとうございました。

ご使用になる前に、この取扱
説明書を必ずお読みいただき、
正しくご使用ください。

お読みになった後は、お使いに
なる方がいつでも見られると
ころに必ず保管してください。



もくじ



安全上のご注意…………… 1～2
各部のなまえとはたらき …… 3～4



使いかた…………… 5～10



お手入れのしかた …… 11



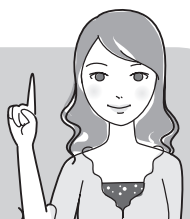
収納のしかた …… 12



故障かな?と思ったら…………… 13
仕様…………… 13



アフターサービス…………… 14
保証書…………… 裏表紙



安全上のご注意

- ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、お使いになる人や他の人々への危害や財産の損害を未然に防ぐためのものです。必ずお守りください。
- 注意事項は次のように区分しています。

⚠ 危険

誤った扱いをすると、死亡または重傷を負う可能性があり、かつその切迫度合いが高いと想定される内容を示します。

⚠ 警告

誤った扱いをすると、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。

⚠ 注意

誤った扱いをすると、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ます。

⚠ 警告



交流100V以外で使わない。
(日本国内専用)

禁止

発火する恐れがあります。

長期間の使用や誤使用により、電源コードが断線する恐れがあるため、次の状態が確認されたときは使わない。

- 使用中、動いたり止まったりする
- 電源コードがねじれて戻らなくなった
- 電源コードの根元部分に変形・傷んでいる
- コンセントの差し込みがゆるい



火災・感電・やけど・ショートのため、恐れがあります。

絵表示の例



記号は、「してはいけないこと」の内容をお知らせするものです。



(左図の場合は分解禁止)



記号は、「しなければならないこと(強制)」の内容をお知らせするものです。



(左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く)



禁止

電源コードは下記のように扱わない。

- 無理に曲げない
- ねじらない
- 引っ張らない
- 重いものをのせない
- 熱いものに近付けない
- はさみ込まない
- 加工しない
- 束ねたまま使用しない

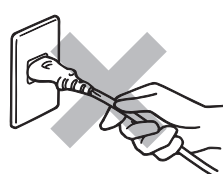
火災・感電の恐れがあります。



必ず守る

コンセントから電源プラグを抜くときは、電源プラグを持って抜く。

電源プラグを傷める恐れがあります。



禁止

スイッチを直接指や棒などで絶対に押さない。

けがをする恐れがあります。



子供だけで使わせない。
幼児の手の届く所で使わない、保管しない。

子供や幼児がけがをする恐れがあります。



梱包材(ポリ袋・電源プラグのカバーなど)や取り外した部品を、子供の手の届く場所に置かない。

口や鼻をふさいだり、口に入れるなどして、窒息や誤飲する恐れがあります。



分解禁止

修理技術者以外は、絶対に分解・修理・改造をしない。

発火・感電の恐れがあります。



水場禁止

本体を水につけない。
本体に水をかけない。
ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。

感電の恐れがあります。

⚠ 注意



必ず守る

回転が完全に停止していることを確認してから電源プラグを抜き差しする。

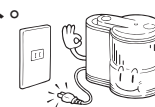
けがをする恐れがあります。



電源プラグを抜く

使用後や部品の取り付け・取り外し、お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いておく。

けがをする恐れがあります。



安全上のご注意



必ず守る

調理材料を取り出すときには、スパチュラなどで取り出す。

けがをする恐れがあります。



禁止

カッターの刃の部分に直接手で触れない。
けがをする恐れがあります。

カッターが完全に停止するまでは絶対にフタを開けない。

けがをする恐れがあります。



運転中に移動させない。
不安定な所では使わない。

けがをする恐れがあります。



40℃以上の材料は使わない。

ガラス割れやふきこぼれによる、けが・やけどの恐れがあります。



材料が多すぎたり、その他の原因で動作が止まったときは、そのままの状態で作らない。

本製品が破損する恐れがあります。



1回の動作は連続3分以上おこなわない。
(連続3分間動作したときは10分以上休ませる。)

故障の恐れがあります。



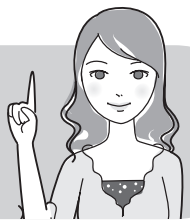
本体のスイッチの上に、材料などをこぼさない。

故障・事故の恐れがあります。

調理以外の目的で使わない。
業務用として使わない。

本製品が破損する恐れがあります。

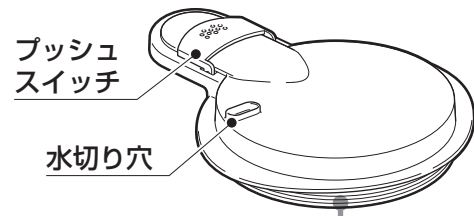
※安全上のご注意のイラストは実際の商品とは異なります。



各部のなまえとはたらき

はじめに、すべての部品・付属品が揃っていることを確かめください。
「※」の付いた部品・付属品はお取り寄せできます。
お買い上げ販売店へお問い合わせください。ホームページでもご購入いただけます。
URL ▶ <https://www.tescom-shop.jp/parts/>

フタ※

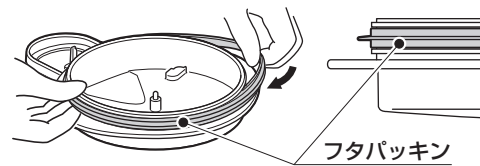


フタパッキン※

取り外してお手入れできます。
お手入れ後は、必ずフタに取り付けてください。

取り付けかた

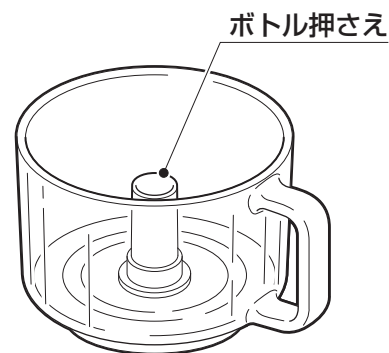
下図のように取り付けてください。



フタパッキン

ボトル※

※40℃以上の材料を入れないでください。



⚠ 40℃以上の材料は
使わない。

本 体

温度エラーランプ

モーターの温度が上がりすぎると、
運転が停止し、ランプが点灯します。
(13ページ参照)

スイッチ

※材料などをスイッチの上
にこぼさないでください。

回転軸

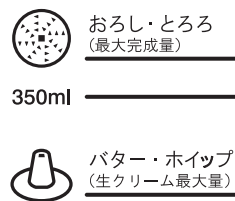
電源プラグ・ 電源コード

本体に巻きつけて収納
できます。
※巻きつけたまま使用
しないでください。

コードクリップ

収納時、電源コードを固定します。
(12ページ参照)

容量線



各部のなまえとはたらき

製品および部品の仕様は、予告なく変更する場合があります。

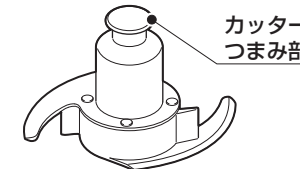
アタッチメント

円板軸※



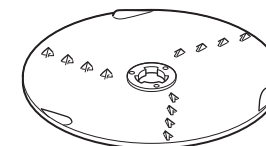
両面おろし刃・バター&ホイップを
取り付けるときに使用します。
(5ページ参照)

みじん切り カッター※

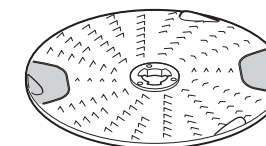


材料を混ぜる・きざむときに使用
します。
(7ページ参照)

両面おろし刃※



鬼おろし刃面

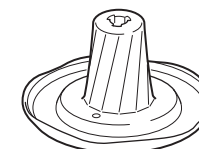


細かおろし刃面

両面が使用、お好みで鬼おろし刃と
細かおろし刃を使い分けます。
使いたい面を上にして取り付けます。
(8ページ参照)

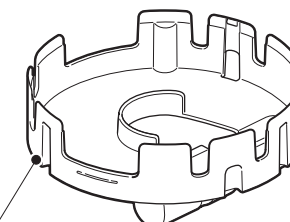
※刃に触れないように、左記イラスト
の色の付いた部分を持って、取
り扱ってください。

バター&ホイップ※



バター作りや、材料を泡立てるとき
に使用します。
(9ページ参照)

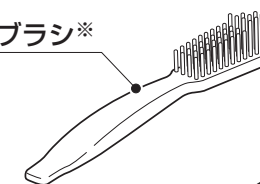
付属品



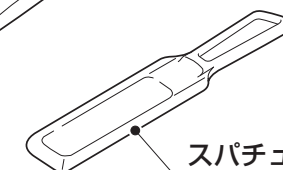
収納ケース※

両面おろし刃・円板軸・スパチュラを収納でき
ます。(12ページ参照) 調理時は使用しません。

掃除ブラシ※



レシピブック

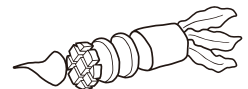




使いかた

初めてお使いになるときやしばらく使わなかったときは、ご使用前に本体以外の部品を洗ってからお使いください。（11ページ参照）

使いかた

アタッチメント	用途	調理例			使いかた・アドバイス	禁止食材
		材料・レシピ	1回に使える量	下ごしらえ		
カッター刃	きざむ	玉ねぎ にんじん	50～300g	皮をむき2～3cm角に切る。 	様子を見ながら、5～15回程度間欠プッシュを繰り返す。 （連続運転では均一にきざめないことがあります。） 玉ねぎをおろすときは、玉ねぎ100gに液体調味料50mlを加えて、約10秒間連続プッシュ。 約10～30秒間連続プッシュ。 約5～20秒間連続プッシュ。肉の脂身が多いと、カッターの切れ味が落ちることがあるので注意する。 約30～50秒間連続プッシュ。	●かたいもの（ナッツ類・乾物・黒砂糖・うどん・冷凍食品など） ●40℃以上の材料 ●粘り気の強いもの（やまいも・納豆・ゴマのみ・飴・生イカなど）
		キャベツ	50～150g	芯を取り除き2～3cm角に切る。 		
		パン粉	8枚切り食パン 1/2～3枚	食パンは焼かずに、耳を取り除き6～8つにちぎる。 冷凍、乾燥した食パンは使わない。 		
		肉類のミンチ	100～300g	骨（軟骨を含む）・すじ・皮を取り除き、2～3cm角に切る。 		
		すり身（白身魚・いわし・えび）	100～300g	骨・わた・皮・頭を取り除き、2～3cm角に切る。 		
	混ぜる	スープ類	350mlまで （食材含む）	具材は3cm角以下の大きさにする。	※40℃以上の材料を入れない。 必ず、冷ましてから入れてください。	
両面おろし刃	おろす	大根おろし 長いも（とろろいも）	150gまで	皮をむき、2cm角に切る。 	連続プッシュ。 おろし刃の上に、材料同士が重ならないように並べる。 ※玉ねぎをおろすときは、上記カッター刃の項参照。	●長いも以外の粘り気の強いもの（つくねいも・やまいもなど）
バター & ホイップ	泡立てる	生クリーム	100～200ml	生クリームを冷蔵庫で冷やしておく。デコレーション用には乳脂肪分47%以上の動物性生クリームを使う。 ※メーカーによりホイップできない場合があります。	約10秒連続プッシュして停止。電源プラグを抜いてフタを開け、外側によったクリームを内側に集めてから約10秒連続プッシュする。	
		メレンゲ	Mサイズ 卵2個分	卵黄と卵白に分ける。	油分があると泡立ちにくくなるので、製品をよく洗ってから使う。	
	バター作り	生クリーム	200ml	乳脂肪分が45%以上の生クリームを使う。	30秒連続プッシュ、さらに様子をみながら10～20秒連続プッシュ。 できあがったバターにお好みで塩を加えてください。	

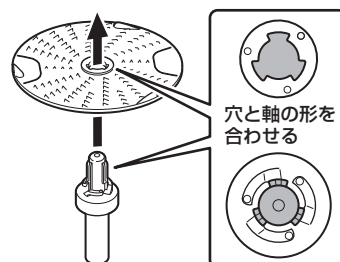
※液体を加えて調理するときは、10ページの注意事項をよく読んでお使いください。

両面おろし刃・バター&ホイップの組み立てかた

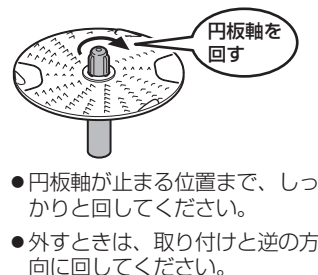
両面おろし刃・バター&ホイップは円板軸と組み立ててから本体に取り付けます。（みじん切りカッターは、そのまま本体に取り付けます）

- 刃には触れないように注意して組み立ててください。けがの恐れがあります。

1 両面おろし刃・バター&ホイップの穴と円板軸の形を合わせて奥まで差し込む。



2 ロック状態になるまで、円板軸を時計回りに回して固定します。



- 円板軸が止まる位置まで、しっかりと回してください。
- 外すときは、取り付けと逆の方向に回してください。

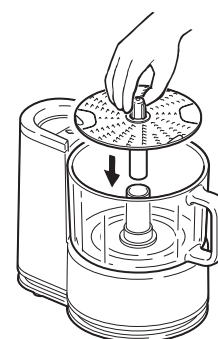
本体への取り付けかた

1 電源プラグがコンセントから抜かれていることを確認し、本体にボトルをのせる。

- ボトルの取っ手を、調理の邪魔にならない位置にしてください。

2 アタッチメントを回転軸に差し込み、時計回りに少し回して奥まで差し込む。

- 刃に触れないように円板軸の先端を持ちます。
- アタッチメントが奥まで差し込まれていないと、フタが閉まりません。



プッシュスイッチの使いかた

フタを取り付けてプッシュスイッチを押すと、押している間、回転します。

間欠プッシュ

1回1秒位で、スイッチ部の「押すーはなす」を繰り返し、間欠運転することです。

連続プッシュ

スイッチ部を押し続け、連続運転することです。



みじん切りカッターの使いかた

ご注意

- 連続3分間運転したときは、10分以上休ませる。
- カッターの刃に直接触れない。
- 本体のスイッチの上に、材料などをこぼさない。



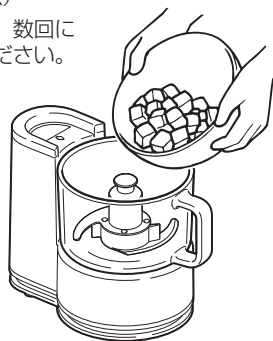
- フタを開けるときは、必ず電源プラグを抜いてから開ける。
- 材料が入ったままのボトルに、再びみじん切りカッターを取り付けない。使用の都度洗ってください。

1 電源プラグがコンセントから抜かれていることを確認する。

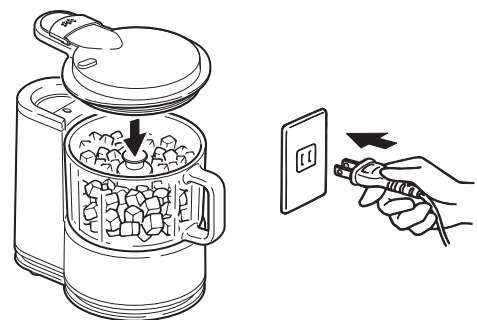
2 ボトル・みじん切りカッターを本体に取り付ける。(5・6ページ参照)

3 材料を入れる。

- 材料を決められた量より多く入れない。(5・6ページ参照)
- 材料が多いときは、数回に分けて調理してください。
- 40℃以上の材料を入れないください。

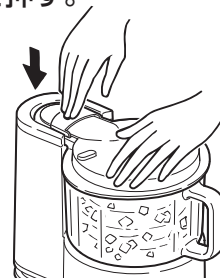


4 フタを取り付け、電源プラグをコンセントに差し込む。



5 フタをしっかり押さえ、プッシュスイッチを押す。

- みじん切りカッターが回らないときは、電源プラグを抜いてからフタを開け、菜ばしなどで材料を減らしてください。
- ボトルの内側に、材料が切れないままはりついてしまったときは、電源プラグを抜いてフタを開け、スパチュラでかき落としてください。



！ 途中でフタを開けるときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてから開ける。

6 材料がお好みの状態になったら手をはなして運転を止め、電源プラグをコンセントから抜く。

7 ①ボトルの取っ手を押さえてフタを外す。

②みじん切りカッターを取り外す。

③ボトルを真っ直ぐ持ち上げて、本体から取り外す。

- 調理した材料は、スパチュラなどで取り出してください。



両面おろし刃の使いかた

ご注意

- 連続3分間運転したときは、10分以上休ませる。
- 刃に直接触れない。
- 本体のスイッチの上に、材料などをこぼさない。



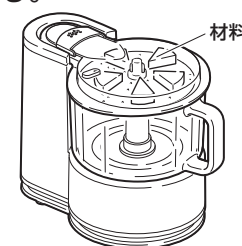
- 調理したものが本体の容量線「おろし・とろろ」までたまったら、別の容器に移す。中央のボトル押さえ部から、おろしなどがもれ出す恐れがあります。

1 電源プラグがコンセントから抜かれていることを確認する。

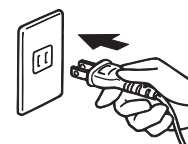
2 ボトル・円板軸・両面おろし刃を本体に取り付ける。(5・6ページ参照)

- 使う面を上にして取り付けてください。

3 両面おろし刃の上に材料をのせ、フタを取り付ける。

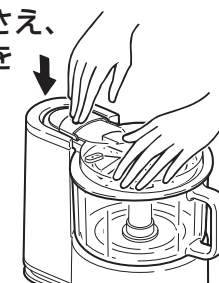


4 電源プラグをコンセントに差し込む。



5 フタをしっかり押さえ、プッシュスイッチを押す。

- 両面おろし刃の上に残った材料は、刃の上から取り除いて、次の材料を入れてください。そのままおろすことはできません。



！ 途中でフタを開けるときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてから開ける。

6 調理が終わったら手をはなして運転を止め、電源プラグをコンセントから抜く。

7 ①ボトルの取っ手を押さえてフタを外す。

②円板軸ごと両面おろし刃を取り外す。

③ボトルを真っ直ぐ持ち上げて、本体から取り外す。

- 調理した材料は、スパチュラなどで取り出してください。



バター＆ホイップの使いかた

ご注意

- 連続3分間運転したときは、10分以上休ませる。
- 本体のスイッチの上に、材料などをこぼさない。



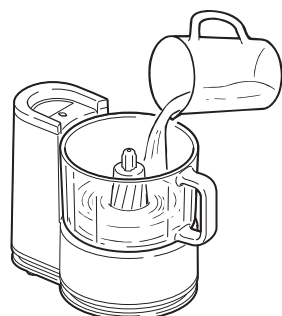
- 様子を見ながらかくはんする。
- バター＆ホイップを取り外す前に、調理した材料を取り出す。

1 電源プラグがコンセントから抜かれていることを確認する。

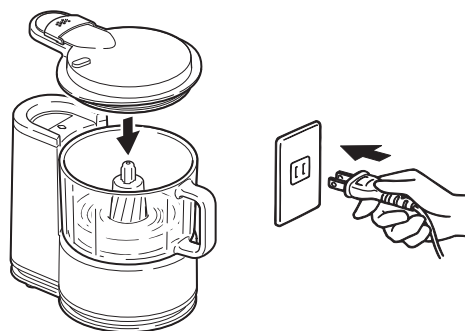
2 ボトル・円板軸・バター＆ホイップを本体に取り付ける。
(5・6ページ参照)

3 材料を入れる。

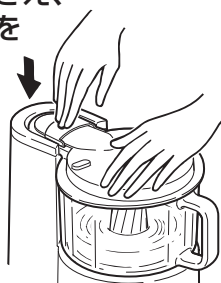
- 材料の最大量は、本体の容量線の「バター・ホイップ」まで（約200ml）です。
- 40℃以上の材料を入れないでください。



4 フタを取り付け、電源プラグをコンセントに差し込む。



5 フタをしっかり押さえ、プッシュスイッチを押す。



！ 途中でフタを開けるときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてから開ける。
必ず守る

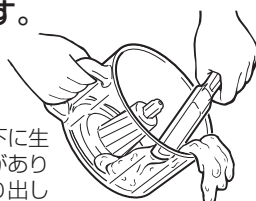


6 材料がお好みの状態になったら手をはなして運転を止め、電源プラグをコンセントから抜く。



7 ボトルの取っ手を押さえてフタを外す。
バター＆ホイップを付けたままボトルを真っ直ぐ持ち上げて、本体から取り外す。

- 調理した材料は、スパチュラなどで取り出してください。
- バター＆ホイップの下に生クリームが残ることがあります。ボトルから取り出した後、円板軸ごとバター＆ホイップを取り外し、下に残った生クリームも混ぜてお使いください。



液体を加えて調理するときは

本製品は液体がもれにくくなっていますので、材料に液体を加えて調理できます。

液体を加えて調理するときは、下記の注意事項を守ってください。

※材料の下ごしらえ、ご注意、使いかたについては5～7・9ページを参照してください。

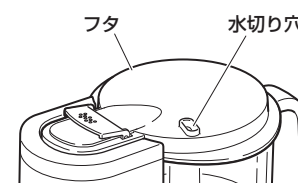
★調理時のご注意

- 液体を加えたときの運転時間は、連続30秒以内とする。

もれにくくはなっていますが、ボトルとフタの間から少しずつ液体がもれ出す恐れがあります。



- フタを取り付けるときに、手などで水切り穴をふさがらない。
材料がもれ出す恐れがあります。



- 最大量を超える量を入れない。

ボトル押さえ部からもれ出す恐れがあります。

液体は材料を入れた後から注ぎ入れ、液体を加えた材料が下記の最大量を超えないようにしてください。

一度に調理できる最大量

みじん切りカッター使用時：350ml

バター＆ホイップ使用時：200ml

(ホイップ材料(最大投入量)の線まで。)

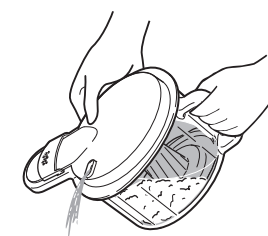


水を切るときは

調理で余分な水分が出たときは、フタの水切り穴から水を捨てることができます

★水の切りかた

- ① フタを外さずにボトルを真っ直ぐ持ち上げて、本体から取り外す。
- ② フタが外れないように押さえながら、ボトルを傾けて水を捨てる。
- ③ 各アタッチメントの使いかた7の手順で中身を取り出す。



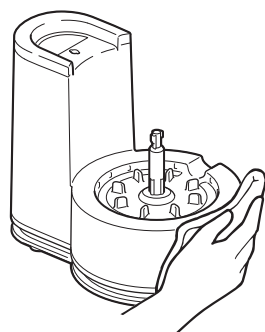


お手入れのしかた

必ず電源プラグをコンセントから抜いてお手入れをしてください。
使用後はできるだけ早くお手入れをしてください。

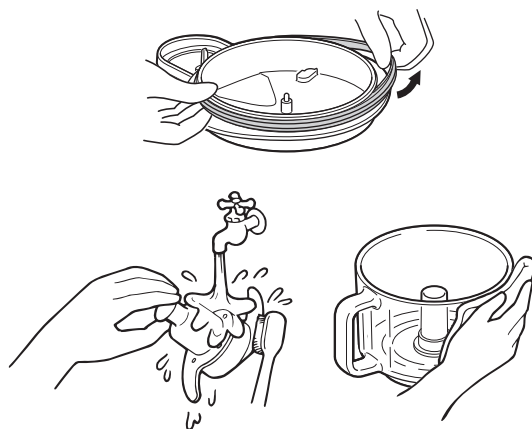
本 体

やわらかい布を「石けん水」や「水で薄めた中性洗剤」に浸し、よくしぼってからよごれなどをふき取る。



フタ・フタパッキン・ボトル・アタッチメント・スパチュラ・収納ケース

- ①フタパッキンは引っぱりながらフタから取り外して、別々にお手入れする。
- ②カッター・刃などのアタッチメントは、付属の掃除ブラシを使って水かぬるま湯でよく洗い流す。
フタ・ボトルなどは、スポンジに中性洗剤をつけて洗い、水かぬるま湯でよくすすぐ。
※40℃以上のお湯は使わない。
- ③水分をふき取り、十分に乾燥させてから収納する。（12ページ参照）



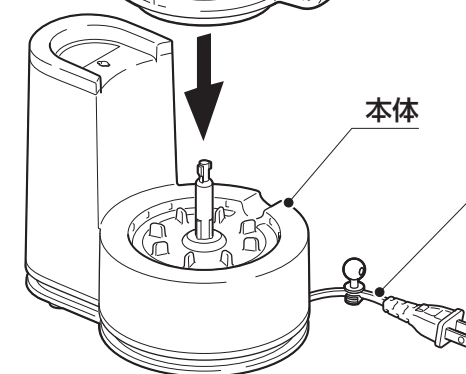
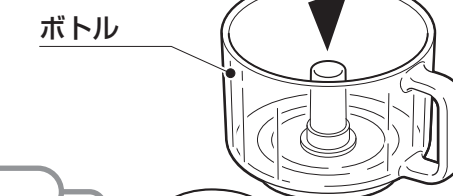
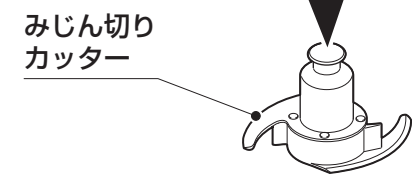
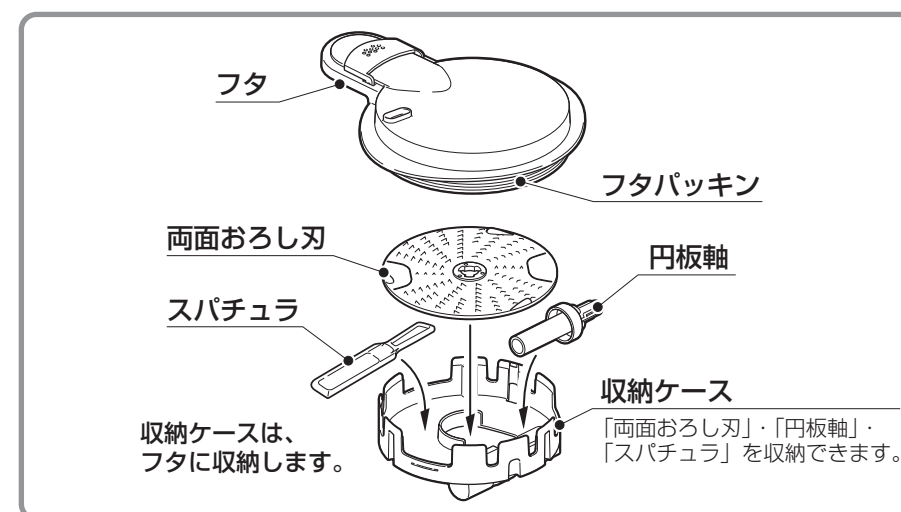
ご 注 意

- ベンジン・シンナー・金属たわし・磨き粉・漂白剤・化学ぞうきんをよごれ落としとして使わない。
- 刃の部分には直接触れない。
- 本体は水につけたり、水をかけない。



収納のしかた

電源コードを本体下のミゾに巻きつけ、各部品を下図のように重ねると、コンパクトに収納できます。



電源コード
電源コードを本体下のミゾに巻きつけ、巻き終わったところでコードクリップの丸い部分をミゾに差し込んで留めます。



故障かな？と思ったら

下記のことをお確かめになり、それでも調子が悪いときはただちにご使用を中止し、お買い上げの販売店、または弊社「お客様ご相談窓口」にご相談ください。
(14ページ参照)

こんなときは	考えられる原因	処置の方法
振動が大きい。	●材料が大きすぎる。 ●材料が多すぎる。	●材料を小さく切り直す。 ●材料の量を減らす。
刃が回らない。	●材料が多すぎる。 ●電源プラグが抜けている。	●材料の量を減らす。 ●電源プラグをコンセントに差し込む。
刃が回らない。動かない。 (温度エラーランプが点灯している)	●モーター保護装置が働いて止まっている。	●13ページ下、枠内の手順で処置する。
電源プラグが異常に熱い。	●コンセントの差し込みがゆるい。	●コンセントに原因がある場合があります。最寄りの電器店にご相談ください。
液体がもれる。	●フタパッキンが正しく取り付けられていない。 ●フタがしっかり取り付けられていない。 ●フタ取付時に水切り穴をふさいでいた。 ●液体量（具材を含む）が350mlよりも多い。 ●30秒以上運転している。	●正しく取り付ける。(3ページ参照) ●フタをしっかり取り付ける。 ●水切り穴をふさがないように取り付ける。(10ページ参照) ●材料の量を減らす。 ●運転時間は、連続30秒以内にする。
煙が出る。 コードがねじれて戻らなくなった。		ただちに使用を中止し、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。(14ページ参照)

温度エラーランプが点灯したときはモーター保護装置が働いています

本製品は、モーターに負荷がかかりすぎると、モーター保護装置が働いて自動停止します。温度エラーランプが点灯したときは、

- ①電源プラグをコンセントから抜く
- ②ボトルを本体から外して材料を減らす
- ③30分以上休ませる

の手順で処置をしてください。

※温度エラーランプが点灯している間は使用できません。

仕様	品名	フードプロセッサー	寸法	高さ215×幅260×奥行き170 (mm)
	品番	TK5000NP	質量	約2.7kg
	電源	AC100V 50/60Hz	定格	3分
	消費電力	170W	ボトル容量	500g (ハンバーグの場合)
	回転数	2500回転/分	コード長さ	1.2m



アフターサービス

1.保証書について ————— 保証期間はお買い上げ日より1年間です。

この取扱説明書には裏面に商品の保証書が付いています。保証書はお買い上げ販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認の上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

2.修理を依頼される時

- 保証期間中は商品に保証書を添えてお買い上げ販売店にご持参ください。保証書の記載内容にそって修理いたします。
- 保証期間が過ぎているときはお買い上げ販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

3.補修用性能部品の保有期間

当社では、この商品の補修用性能部品(商品の機能を維持するために必要な部品)の保有期間は製造打ち切り後6年としております。

4.ご使用中にふだんと変わった状態になったとき

ただちにご使用を中止し、お買い上げ販売店に点検・修理をご依頼ください。お客様ご自身の分解修理は危険です。(修理には特殊な技術が必要です。)

5.アフターサービスについてご不明の点があるとき

お買い上げ販売店にお問い合わせください。

- ご転居により、お買い上げ販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、事前に販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで、お買い上げ販売店のアフターサービスを受けられない場合は、下記の「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。

テスコムお客様ご相談窓口

受付時間:9時～17時
(土・日・祝日・弊社休業日を除く)

- 部品・修理についてのお問い合わせ



0120-343-122

- その他のお問い合わせ



0120-106-018

〒390-1242 長野県松本市和田4217-1 FAX 0263-40-3840

株式会社 **テスコム**

〒141-0031 東京都品川区西五反田5-5-7

この製品には、リサイクル可能な部品が含まれています。
廃棄の際は、お住まいの地域の条例などに従ってください。

愛情点検



●長年ご使用のフードプロセッサーの点検を！

こんな症状は
ありませんか

症状

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- こげくさい臭いがする。
- 製品の一部に割れ・ゆるみ等がある。
- その他、異常や故障がある。

ご使用
中止

事故防止のため、電源プラグ
を抜き、販売店に点検・修理
をご相談ください。

〈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、お買い上げ販売店が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、引っ越し、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。(This warranty is valid only in Japan.)
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

●修理メモ

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。従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などについてご不明の場合は、お買い上げ販売店または「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。

保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは「アフターサービス」の項をご覧ください。

当製品の保証書にご記入いただいた、お客様の個人情報、修理・交換品の発送のみに使用し、それ以外の目的で使用したり、第三者に提供する事は一切ございません。

保 証 書 持込修理

品 番	TK5000NP	保証期間	お買い上げ年月日より 1年間	保証対象	本体
★お客様	ご芳名	様	★お買い上げ年月日	年	月 日
	ご住所（〒 ）		住所・店名		
	お電話		電話		
		★販売店			

株式会社 **テスコム** www.tescom-japan.co.jp

本社／東京都品川区西五反田5-5-7 工場／長野県松本市和田4217-1