

真空調理用加熱調理器

TT-351

取扱説明書



このたびは当社の製品をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。製品を正しく使っていただくため、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みください。

取扱説明書を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。

目 次

◆重要なお知らせ◆	- 1 -
安全上のご注意	- 2 -
1. ご使用になる前に	- 5 -
1-1 付属品の一覧	- 5 -
1-2 使用上のご注意	- 6 -
1-3 電源・アース	- 7 -
1-4 排水/配管工事について	- 8 -
1-5 水切りトレイの取付について	- 8 -
1-6 各部の名称	- 9 -
1-6-1 製品本体	- 9 -
1-6-2 操作パネル部	- 9 -
1-6-3 機械の構造	- 10 -
2. 各種設定方法	- 11 -
2-1 温度調節器の設定	- 11 -
2-2 予約タイマーの設定	- 12 -
3. 加熱調理の方法	- 13 -
4. メンテナンス方法	- 14 -
4-1 ガラス管ヒューズの交換方法	- 14 -
4-2 バケット内と攪拌はねの掃除方法	- 14 -
5. 困ったときは	- 16 -
5-1 トラブルと対処方法	- 16 -
6. 仕様	- 17 -
6-1 外形寸法	- 17 -
6-2 仕様	- 17 -
7. 保証	- 18 -
8. アフターサービスについて	- 18 -

◆重要なお知らせ◆

■本製品について

- 本製品は電気用品安全法の「特定電気用品以外の電気用品」に該当します。
- 本製品をお使いになるときは、必ず本書に従ってください。
本書の記載内容を守らない事により生じた損害に関しては、当社は一切の責任を負いません。
- 製品本来の使用目的以外に使用して生じた損害に関しては、当社は一切の責任を負いません。
- 本製品の仕様及び外観は改良のため、予告なしに変更することがあります。
- 本製品は日本国内仕様であり、国外の規格等には適合していません。
本製品を国外で使用された場合、当社は一切の責任を負いません。また、当社は本製品に関する
国外での保守サービス、及び技術サポート等は行っておりません。
- 本製品の最新の取扱説明書につきましては、弊社ホームページよりダウンロードしてください。
ホームページのアドレス：<https://www.tosei-corporation.co.jp/>

■本書について

- 本書の内容の一部または全部を、無断で転載することは禁止されています。
- 本書の内容については万全を期しておりますが万一、不審な点や誤り、お気づきの点等が
ございましたら、お買い上げいただいた弊社販売店までご連絡ください。
- その他、本書に記載している商品名は商標登録または商標になっている場合があります。

■食品等を取扱いの事業者の方へ

- 食品衛生法に基づき食品関係事業者へ自社の責任において食品の安全性を確保してください。
また、製品の性能維持のために毎日の点検・清掃を実施の上、衛生的にお使いください。

■移設・廃棄・譲渡について

- 本製品を移設する場合は、専門業者または、お買い上げいただいた弊社販売店までご相談ください。
据付不備があると感電・火災の原因になります。
- 本製品を廃棄する場合は、産業廃棄物として扱われます。
専門の廃棄業者へご依頼ください。詳しくはお買い上げいただいた弊社販売店にご相談ください。
- 本製品を転売・譲渡する場合は、お買い上げいただいた弊社販売店にご相談ください。

安全上のご注意

ご使用の前に、必ず本項をお読みの上、正しくお使いください。

ここに示した注意事項は、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。

◆ 表示の意味

表 示	表 示 の 意 味
 危険	“取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷(※1)を負うことがあり、その切迫の度合いが高いこと”を示します。
 警告	“取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷(※1)を負うことが想定されること”を示します。
 注意	“取扱いを誤った場合、使用者が傷害(※2)を負うことが想定されるか、または物的損害(※3)の発生が想定されること”を示します。

※1: 重傷とは失明やけが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒等で、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※2: 傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さないけが・やけど・感電等をさします。

※3: 物的損害とは、家屋・家財及び家畜・ペット等にかかわる拡大損害をさします。

◆ 図記号の説明

図 記 号	例	記 号 の 意 味
 禁止	 禁止	⊘ は、禁止(してはいけないこと)を示します。 具体的な指示内容は、⊘ の中や近くに絵や文章で示します。
 指示	 指示	● は、指示(強制事項)を示します。 具体的な指示内容は、● の中や近くに絵や文章で示します。
 注意	 感電	△ 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。

◆ 「安全上のご注意」の中で、本製品に貼り付けの「安全上のご注意ラベル」で表示しているものもあります。

ご使用になる方や他の人への危害や損害を未然に防止するため、注意事項を守り、ご使用ください。

◆ 本製品に表示してある「安全上のご注意ラベル」が破れたり、はがれた場合はお買い上げいただいた弊社販売店までご連絡いただき、新しいラベルに貼り換えてください。

《免責事項について》

- ◆ 地震、雷等の自然災害、火災、第三者の行為、その他の事故、お客様の故意または過失、誤使用、その他の異常な条件下での使用により生じた損害に関して、当社は一切の責任を負いません。
- ◆ 不適切な操作及び取扱いにより生じた直接的、間接的な損害に関して、当社は一切の責任を負いません。
- ◆ 取扱説明書の記載内容を守らず生じた損害に関して、当社は一切の責任を負いません。
- ◆ 不適切な修理や改造またはセンサー、監視器等の設定値を不適切に変更された場合、当社は一切の責任を負いません。
- ◆ 本製品の故障により発生した二次的な損害に関して、当社は一切の責任を負いません。
- ◆ 本製品の保証条件は保証書をご確認ください。

⚠ 警告

■使用方法 ・この機械は、パックした食品を一定の温度に温めるための機械です。 ・冷却機能はありません。 ・それ以外の用途に使用すると火災のおそれがあります。 『感電、火災の危険性があります』	 禁止
■専用コンセントを使用 ・定格 15(A)、交流 100(V)の単独で使用してください。 ・アース配線工事は必ず実施してください。そのまま使用すると「火災」のおそれがあります。 ・テーブルタップ・延長コードは使用しないでください。 『火災の危険性があります』	 専用コンセント使用 アース工事
■空焚き注意 ・バケット(湯槽)内に、水又はお湯が入っているのを確認してから電源スイッチを入れてください。 『感電、火災の危険性があります』	 禁止
■機械をメンテナンスする時はやけど注意 ・機械がさめているのを確認してから作業してください。 『やけどの危険性があります』	 やけど注意
■水、お湯出し入れ注意 ・水、お湯の出し入れの際、操作部にかからないようにしてください。 『感電、火災の危険性があります』	 感電注意
■品物を取り出す時はやけど注意 ・品物の出し入れの際は、槽内やお湯に直接触れないように気を付けてください。 『やけどの危険性があります』	 やけど注意
■電源コードを無理に曲げたり、傷付けたり、引っばったり、重い物を乗せたり、加熱しない ・電源コードを傷つけると、「感電」「火災」のおそれがあります。万一、電源コードが傷ついたときは、お買い上げいただいた弊社販売店までご相談ください。 『感電、火災の危険性があります』	 禁止
■濡れた手で電源プラグや電気部品に触れたり、電源スイッチを操作しない ・濡れた手で操作すると「感電」のおそれがあります。 ・高湿度結露の状態で操作すると漏電により「感電」のおそれがあります。 『感電の危険性があります』	 接触禁止
■ご自身の自己判断で分解や改造、修理はしない ・点検や修理については、お買い上げいただいた弊社販売店までご相談ください。 『感電、火災の危険性があります』	 禁止
■屋外で使用しない ・雨水のかかる場所で使用しないでください。 『漏電、感電の危険性があります』	 禁止

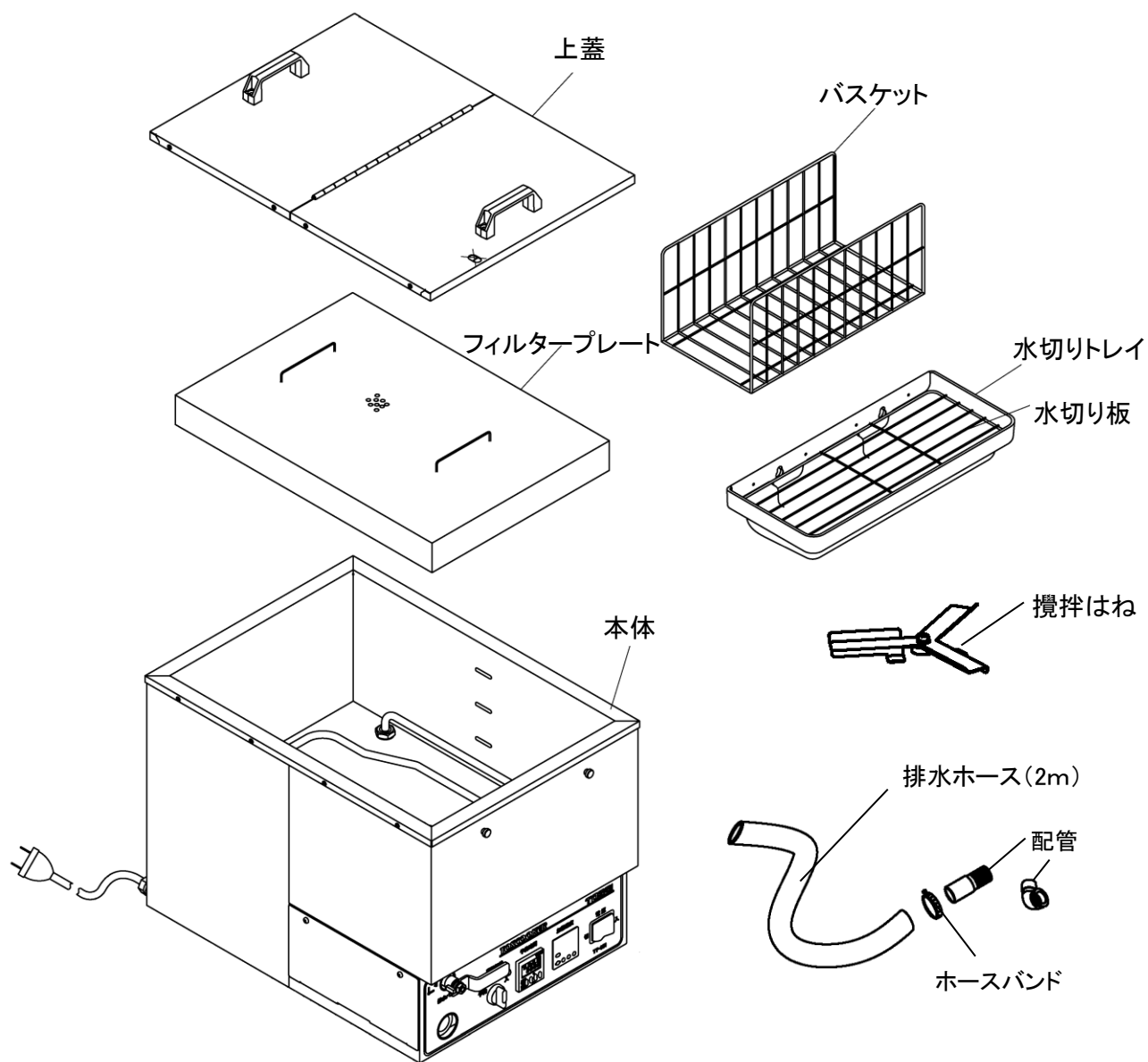
! 注意

■本製品を落としたり、強い衝撃を与えない ・破損し「感電」「火災」のおそれがあります。 『感電、火災の危険性があります』	 禁止
■異常時は使用しない ・発煙、異臭・異音等の異常状態が発生した場合は、機械の使用を停止しただちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。 ・お買い上げいただいた弊社販売店までお問い合わせください。 『感電、火災の危険性があります』	 禁止
■槽内の掃除 ・槽内は毎日掃除し、水は毎日交換してください。 『雑菌の異常発生のおそれがあります。』	 禁止
■設置場所の確認 1 ・本製品は、ぐらついた台の上や傾いた場所、床が水平でない等、不安定な場所に設置しないでください。振動により落下のおそれがあります。 『落下によるけがの危険性があります』	 設置場所の確認
■設置場所の確認 2 ・本製品は周囲（壁面等）より 10 cm 以上離してください。 ・高温多湿な場所、直射日光のあたる場所に設置しないでください。 ・水等が飛び散り、漏電を起こす危険性のある場所に設置しないでください。 『機械の故障の原因となります』	 設置場所の確認
■設置場所の確認 3 ・本製品を塩害地域で使用する場合、塩分を含む風や汚れなどによって、製品表面や内部に錆・腐食等が発生する可能性があります。 ・本製品を腐食性ガスの濃度が通常より高い場所で使用する場合、製品表面や内部、コードコネクタ端子等に錆・腐食等が発生する可能性があります 『製品寿命が短くなる可能性があります』	 設置場所の確認
■設置場所の確認 4 ・ノイズの発生する器具や機器（超音波洗浄機・高圧防虫機など）から離して設置してください。 ・紫外線殺菌装置およびオゾン発生装置などから離して設置してください。 『機械の破損や故障の原因となります』	 設置場所の確認
■長期間使用しない場合は、安全の為電源プラグを抜く 『火災の原因となることがあります』 新品未開梱のまま長期間保管した場合、製品に不具合が発生する場合があります。	

1. ご使用になる前に

1-1 付属品の一覧

本製品には、次のような付属品があります。ご使用になる前にご確認ください。

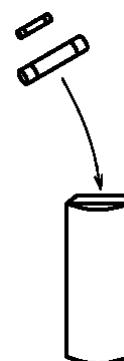


<ドキュメント類>

- ・配線図
- ・取扱説明書

ガラス管ヒューズ

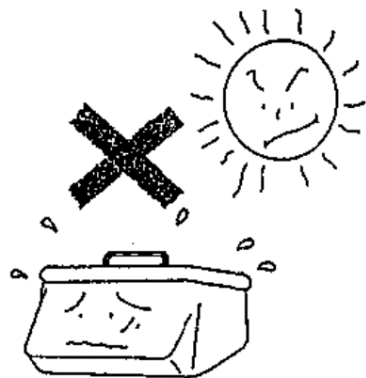
- ・125(V) 3(A)
- ・250(V) 25(A)



1-2 使用上のご注意

つぎのような場所は安全上、また機械の故障の原因となりますので、避けて設置してください。

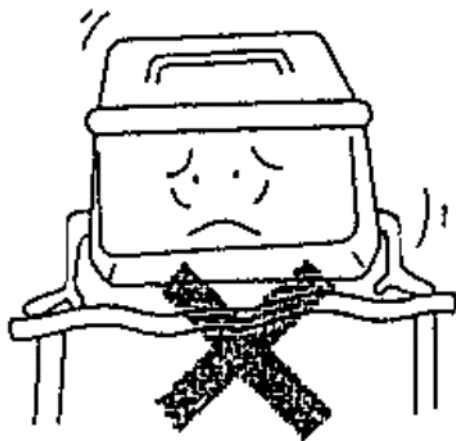
◆ 高温・多湿な場所



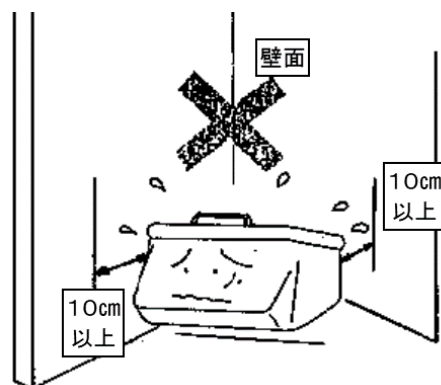
◆ 操作部に水などが飛び散り、「漏電」を起こす危険性のある場所



◆ 床が丈夫でなく、水平でない場所



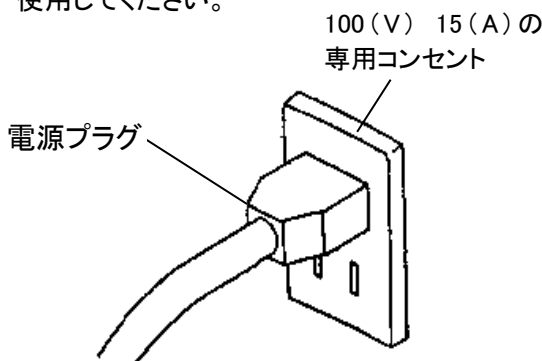
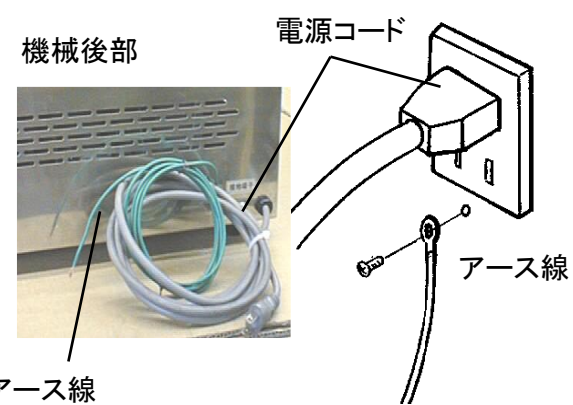
◆ 攪拌効果及び過熱保護のために、周囲(壁面など)より10cm以上離して設置してください。



1-3 電源・アース

 専用コンセント使用 アース工事	定格 15(A)、交流 100(V) のコンセントを単独で使用してください。また、アース工事を実施してください。 『感電、火災の危険性があります。』
---	---

- 電気配線は、定格の電源電圧(交流 100V $\pm$ 10%)をご使用ください。
ただし消費電力の大きな電気機器と同じ配線回路から電源の供給を受けるとその機器が稼働する毎に電圧が大きく下がり、本製品の誤動作や故障の原因となる事があります。そのため、分電盤から本製品専用の配線を設けることをおすすめします。
また、電圧の変動が激しい場合は配線の電気抵抗等を調査する必要があります。
詳細はお買い上げいただいた弊社販売店にご相談ください。
- 接地工事(アース)D種接地工事(接地抵抗 100 Ω 以下)を必ず行ってください。
アース線はガス管、水道管、避雷針、電話線に接続しないでください。
アースが適切に取られていないと、感電事故、火災等を引き起こす原因となります。

◆ 電源は100(V)/15(A)の「専用」コンセントを使用してください。  電源プラグを確実に差込んでください。	◆ 機械後部の「アース線」を電源アースに接続してください。  アース線
---	---

※テーブルタップ・延長コードは使用しないでください。誤動作や故障の原因となる事があります。

※アース端子がない場合

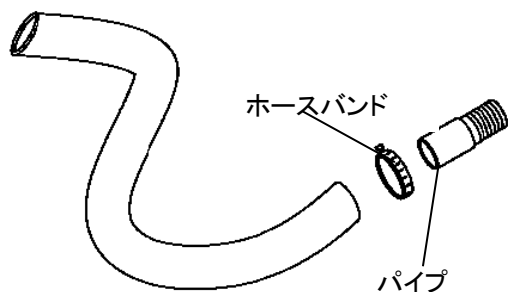
お買い上げいただいた弊社販売店へご連絡いただき、アース工事(D種接地工事)を行ってください。

1-4 排水/配管工事について

下記の要領で排水配管を取付けてください。

- 1 付属品の中に下記排水パーツが入っています。

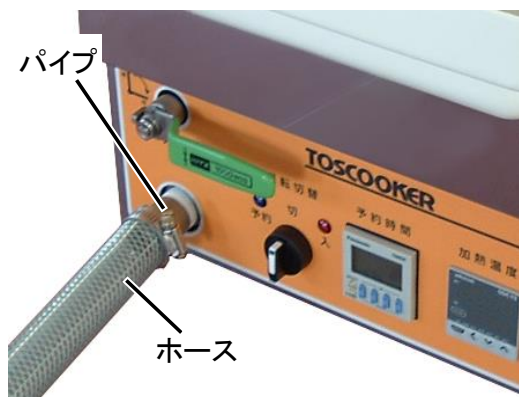
排水ホース(2m)



- 2 パイプを本体の排水口に取り付け、パイプレンチ等で締付けます。



- 3 パイプにホースを差込んでください。ホースの出口は「下水口」へ出してください。



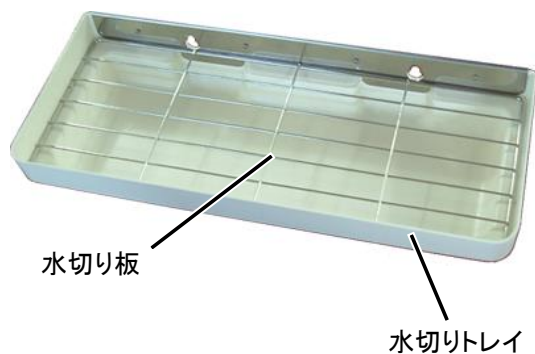
- 4 ホースをホースバンドで固定します。ホースバンドはマイナスドライバーで締付けます。



1-5 水切りトレイの取付について

下記の要領で水切りトレイを取付けてください。

- 1 水切りトレイに水切り板をセットします。



- 2 本体の取付けボルトにトレイを掛けてください。



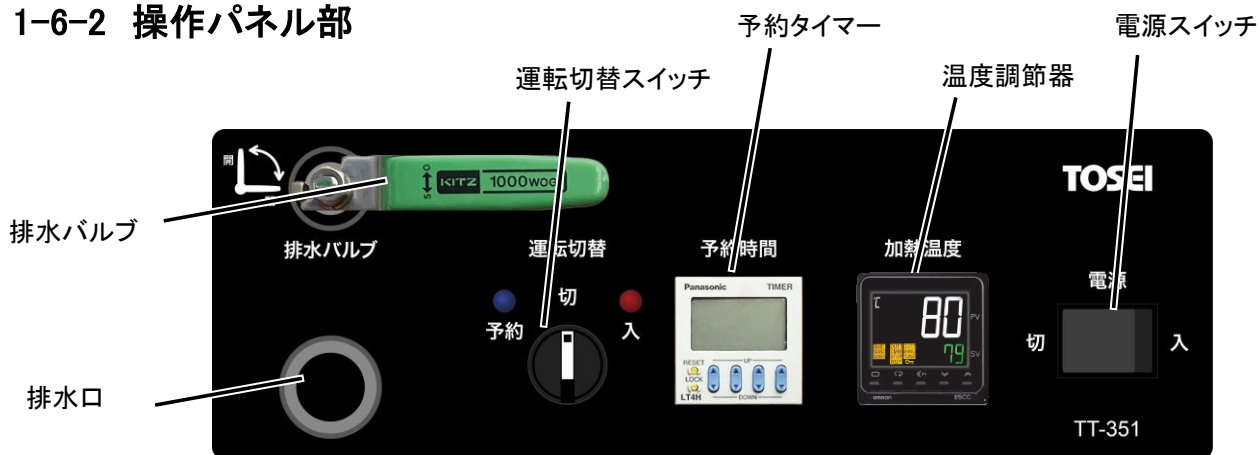
1-6 各部の名称

1-6-1 製品本体



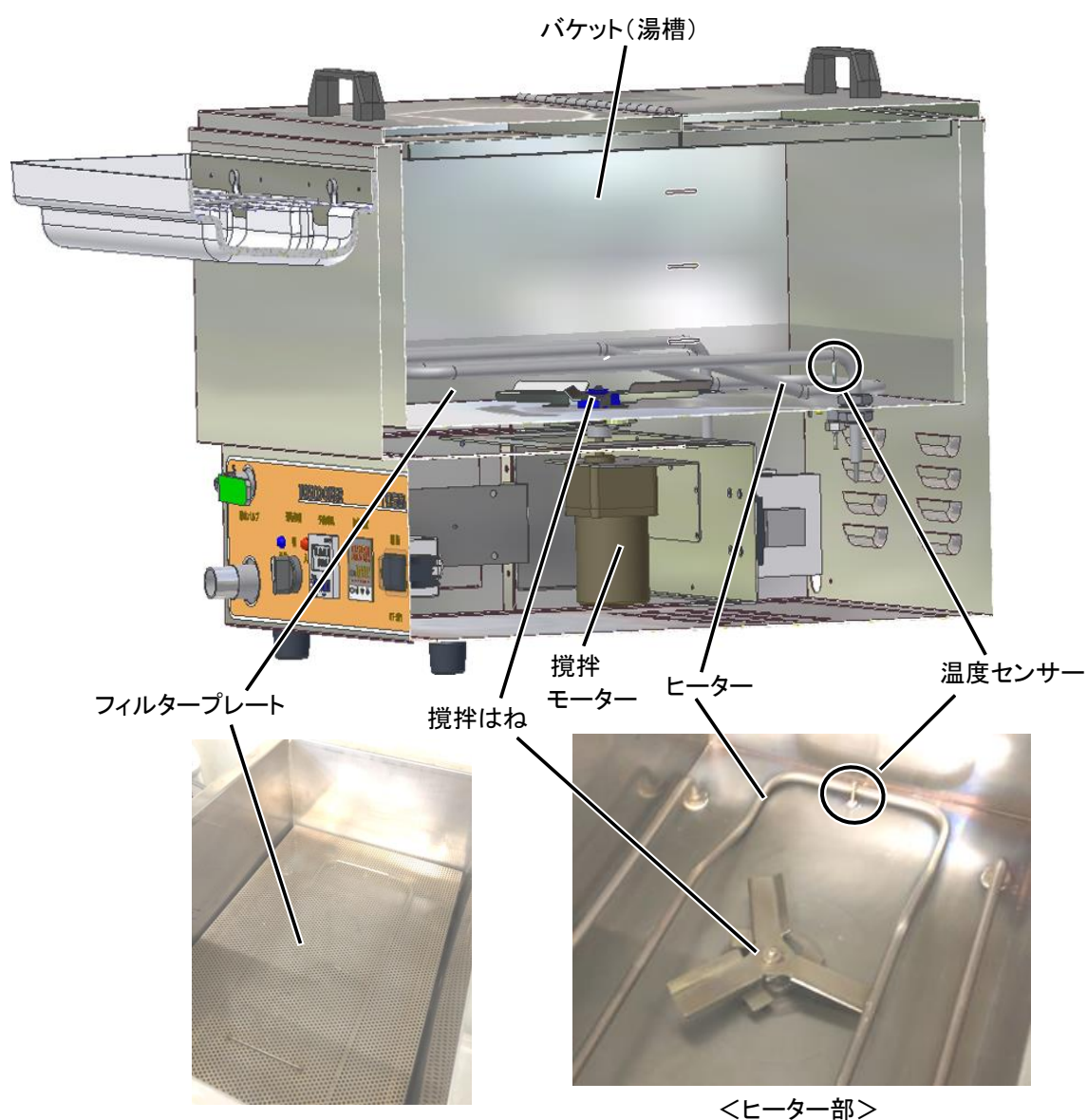
- ・上蓋 ……二つ折り形で前方または後方より開けて食材を出し入れする蓋です。
- ・水切りトレイ ……加熱調理した品物の水気を取るトレイです。

1-6-2 操作パネル部



- ・電源スイッチ ……電源スイッチを入ると、予約タイマーと温度調節器の表示が点灯します。
- ・運転切替スイッチ(入) ……攪拌モーターが回転し、ヒーターにも熱が加わります。
- ・運転切替スイッチ(予約) ……予約時間に達すると、攪拌モーターが回転しヒーターにも熱が加わります。
- ・温度調節器 ……バケット内の温水温度を設定します。設定温度になるようコントロールします。
- ・予約タイマー ……運転開始時間を予約設定します。
- ・排水バルブ ……バスケット内の温水を排水するバルブです。機械運転中は必ず閉じてください。

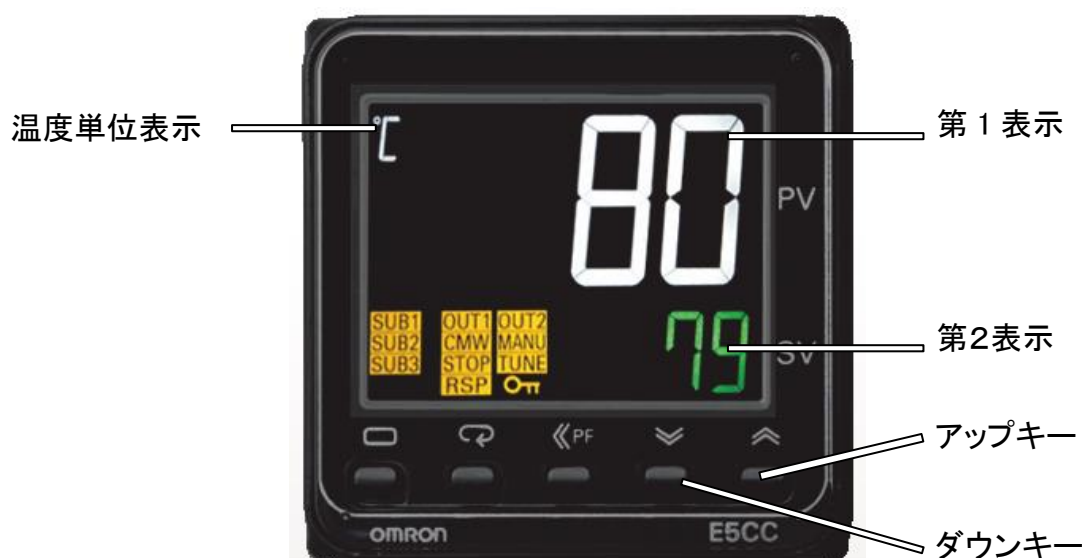
1-6-3 機械の構造



- ・バケット ……温水をつくるための水を入れます。30(L)入ります。
- ・フィルタープレート ……バケット部とヒーター部を分離する網状の板で、掃除のときに取外しができます。
※通電時は、絶対にフィルタープレートを取外さないでください。
- ・攪拌はね ……プロペラ式のはね回転して温水を対流させて、バケット内の温水温度を均一に保ちます。
- ・攪拌モーター ……攪拌はねを回転させるモーターです。
- ・温度センサー ……バケット内の温水温度を感知するセンサーです。
- ・ヒーター ……バケット内の温水を加熱します。
- ・バスケット ……バケット内を区分けする籠です。

2. 各種設定方法

2-1 温度調節器の設定



- ・第1表示 ……現在温度または設定データ種別を表示します。
- ・第2表示 ……設定温度または変更時入力値を表示します。
- ・ダウン/アップキー ……設定温度(第2表示)の値を変更する時に使用します。
- ・温度単位表示 ……表示データが温度の場合表示します。単位は「℃」です。

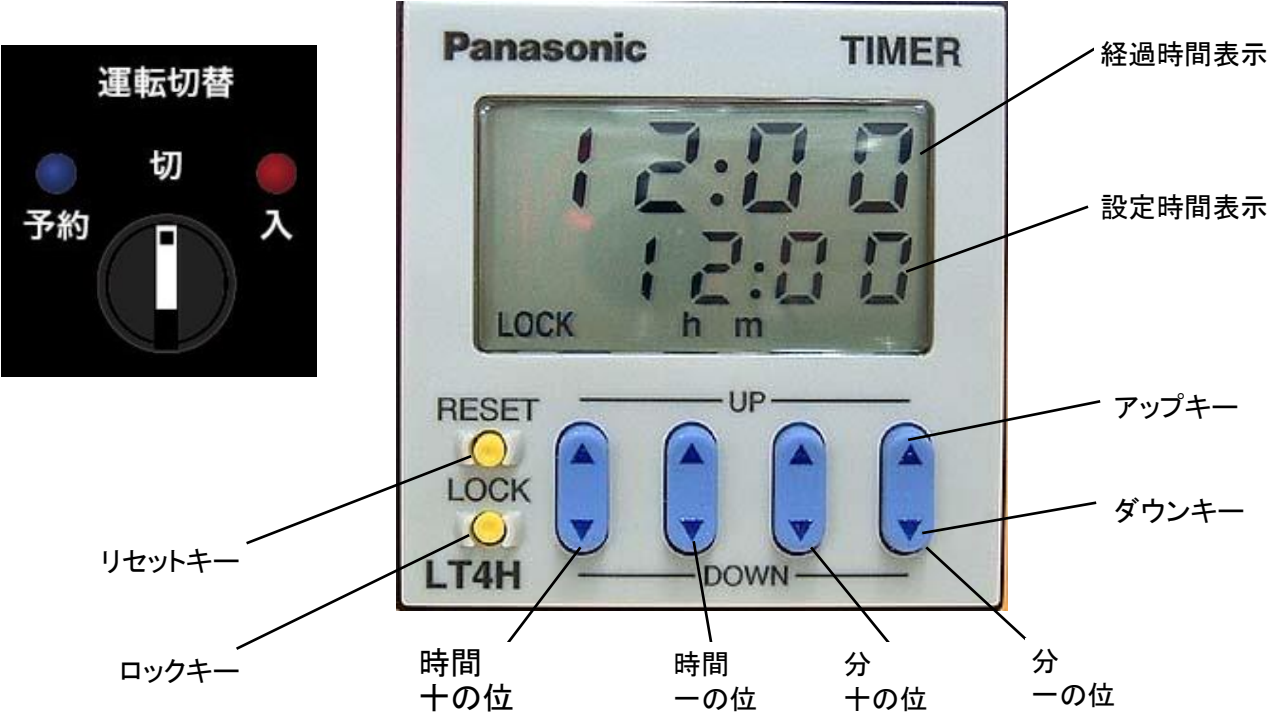
- (1)本機のバケットに水又はお湯の入っている事を確認後、「電源」スイッチを入れてください。
- (2)温度設定を行います。アップ  / ダウン  キーを押し、55℃～97℃の範囲内で設定してください。
- (3)キーを押さずに2秒以上経過すると、点滅していた数値が止まり、設定値が確定されます。
- (4)設定温度に対して±0.5℃の以内で温度制御を行ないます。

【温度計のエラー表示】

異常表示	異常内容	処 置
S.ERR	入力異常	電源を入れ直してください。再度エラー表示する場合は温度調節器の故障が考えられます。お買い上げいただいた弊社販売店に修理依頼してください。 電源の入れ直しで正常動作になった場合はノイズの影響が考えられますので、機器周辺にノイズ発生源がないか確認してください。
E333	A/D コンバータ異常	電源を入れ直してください。再度エラー表示する場合は温度調節器の故障が考えられます。お買い上げいただいた弊社販売店に修理依頼してください。 電源の入れ直しで正常動作になった場合はノイズの影響が考えられますので、機器周辺にノイズ発生源がないか確認してください。
E111	メモリ異常	温度調節器の故障です。お買い上げいただいた弊社販売店に修理依頼してください。

* 表示が「現在値／目標値」のときだけエラー表示します。他の状態ではエラー表示しません。

2-2 予約タイマーの設定



- (1)本機のバケットに水又はお湯の入っている事を確認後、「電源」スイッチを入れてください。
(経過時間と設定時間の表示が点灯します)
- (2)時間設定をアップ／ダウンキーを押し、変更してください。
- (3)リセットキーを押すと経過時間に時間が表示し 登録されます。
- (4)ロックキーを押すと全てのキー操作を受け付けなくなります。
(誤って設定時間キーを押しても変更出来なくする為)
- (5)予約時間入力後、運転切替スイッチを予約にセットして完了する。

(注意) この予約タイマーで、設定時間経過後に本体電源を ON することが出来ます。
 水温15℃/25リットルの場合、およそ2時間で90℃になりますので、
 湯煎作業開始の 2 時間前に本体電源がONするよう予約タイマーをセットします。

[例] 現在20時で、翌朝8時から湯煎作業したい場合は
 作業2時間前の翌朝6:00 (10時間後)に電源がONするようセットします。
 設定は「10h : 00m」と入力します。

【予約タイマーのエラー表示】

異常表示	異常内容	処置
Err-00	CPU 異常	RESET キー入力または電源再投入
Err-01	メモリ異常	RESET キー入力または電源再投入

* 異常が発生した時は、原因を取除いた後一旦電源を切り、再度投入してください。

3. 加熱調理の方法

●加熱調理する品物を用意してください。(確実に真空パックした食材)

- 1 バケットに、お湯(水)を入れます。(約30リットルのお湯(水)が入ります
注意…水から温めるには、時間が掛かります。
適温のお湯を投入された方が効率的です。



- 2 電源スイッチを「入」にし、運転切替スイッチを「入」にしてください。バケット内の水が循環を始め、温度設定が可能になります。



- 3 温度調節器で「食材に合った温度」を設定してください。

[水温上昇の目安]

水量 25ℓ(食材未投入、水のみの場合)

15℃ → 90℃ 約2時間 、 60℃ → 90℃ 約45分

- 4 設定温度になりましたら品物を湯槽(バケット)内に入れてください。



- 5 加熱調理時間が経過したら、品物を取り出してください。
(水切りトレイで受けて水気を取ってください)



- 6 同じ品物を湯煎する場合 4～5 の操作を繰り返して行ってください。

違う食材を湯煎する時は、水位調整を行ない、適性温度に設定しなおしてからご使用ください。

※バケット内にゴミ等が入った時は、必ず取除いてから加熱調理の作業をしてください。

1日の作業が終了したら「電源スイッチ」を切り、バケット内からお湯を排出してください。

《バケット内のお湯(水)は、毎日交換してください》

4. メンテナンス方法

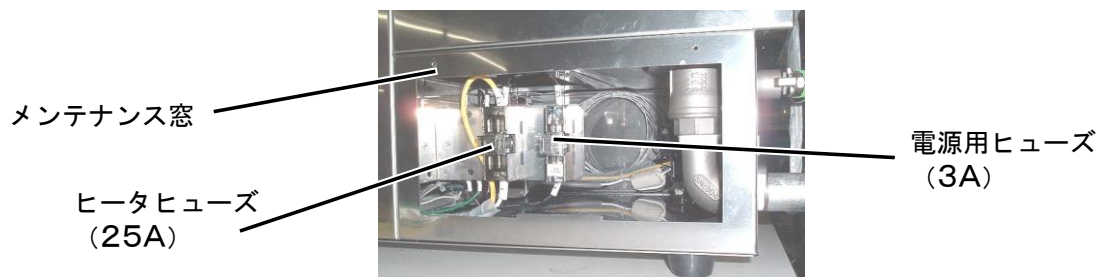
4-1 ガラス管ヒューズの交換方法



ガラス管ヒューズを交換する時は、必ず電源を切って行なってください。

「感電のおそれがあります」

- 1 本機左側面のメンテナンス窓のネジを2本外します。
- 2 電源用ヒューズ(3A)とヒーター用ヒューズ(25A)があります。つまみを引き抜いて交換してください。



4-2 バケット内と攪拌はねの掃除方法

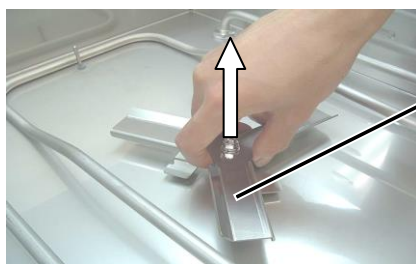


掃除をするときには、必ず電源スイッチを切り、元電源コンセントを切ってから慎重に作業を行なってください。

「感電するおそれがあります」

「ケガの危険性があります」

- 1 バケット内のフィルタープレートを取外して攪拌はねを上引き抜きます。

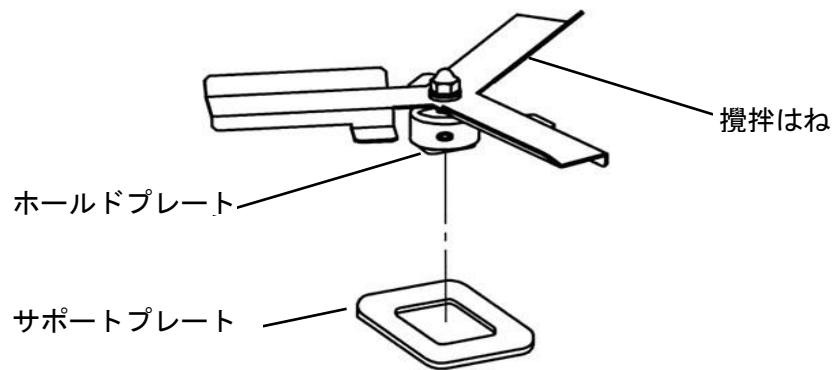


攪拌はねは磁石で付いています。
持って上側に引き抜きます。

- 2 攪拌はねを取外したら、はねとバケット内をブラシ等で掃除してください。



- 3 攪拌はねを取外し、再度取付ける際にホールドプレートがバケット内のサポートプレートへしっかりとハマり込んだ状態であることを確認してください。



※ 攪拌はねが正しく取付いていないと、異常音が発生したりやバケット底部にキズを付けて正常に回転しません。

5. 困ったときは

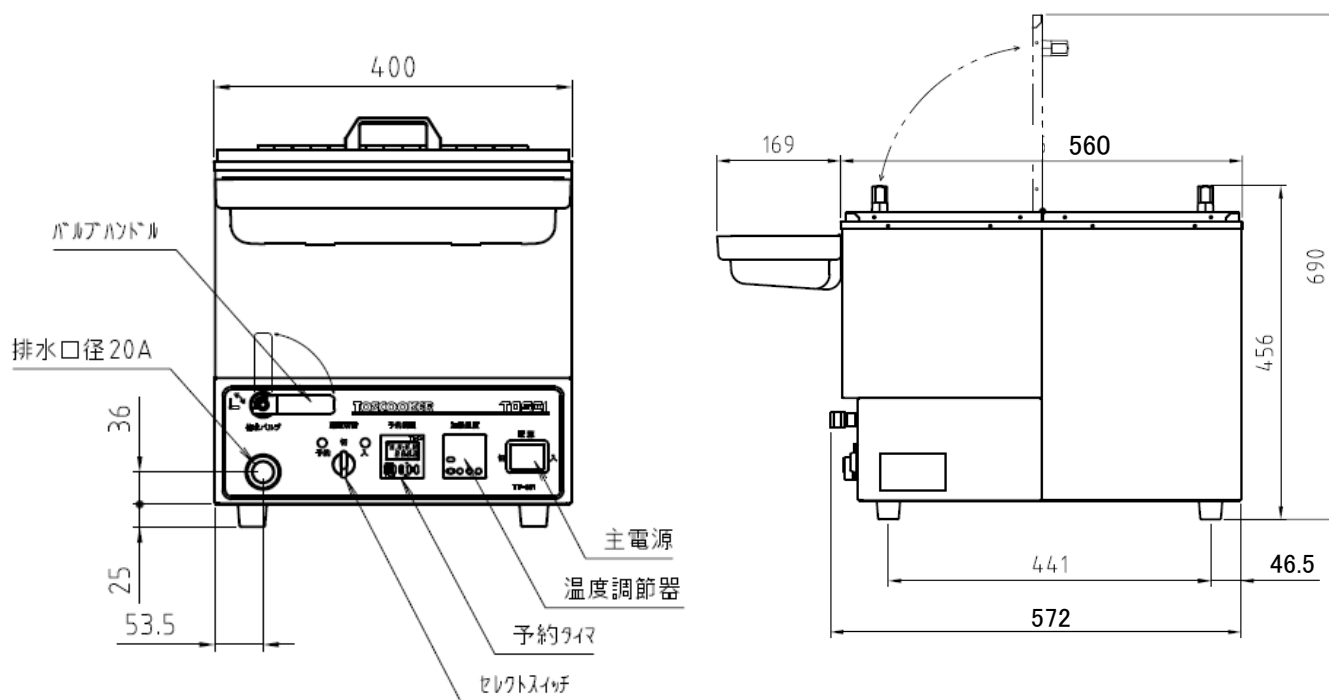
ご使用中に異常が生じたときは、以下のトラブルの症状を確認してください。

5-1 トラブルと対処方法

こんなときは	原因	対処方法
電源スイッチを入れても表示しない。	電源プラグが抜けている。	電源コンセントに差し込んでください。
	電源スイッチが入っていない。	電源スイッチを入れてください。
	電源スイッチが壊れている。	修理が必要です。 お買い上げいただいた弊社販売店までお問い合わせください。
	ヒューズ(3A)が切れている。	ヒューズ(3A)を交換してください。(P14 参照)
	過熱センサーが働いている。	過熱センサーの復帰ボタンを押す。
水温が上がらない。	ヒューズ(25A)が切れている。	ヒューズ(25A)交換してください。 (P14 参照)
	電磁接触器がショートしている。	修理が必要です。 お買い上げいただいた弊社販売店までお問い合わせください。
	ヒーターが故障している。	修理が必要です。 お買い上げいただいた弊社販売店までお問い合わせください。
電源を入れても温度調節器が表示しない。	ヒューズ(3A)が切れている。	ヒューズ(3A)交換してください。 (P14 参照)
	温度調節器が故障している。	修理が必要です。 お買い上げいただいた弊社販売店までお問い合わせください。
バケット内の温度にむらがある。	攪拌のはねが廻らない。	攪拌はねとバケット内の掃除をしてください。 (P14 参照)
	攪拌モーターが動かない。	修理が必要です。 お買い上げいただいた弊社販売店までお問い合わせください。
バケット内の温度が変化しない。	ヒューズ(25A)が切れている。	ヒューズ(25A)交換してください。 (P14 参照)
	ヒーター関連の配線が断線している。	修理が必要です。 お買い上げいただいた弊社販売店までお問い合わせください。
	ヒーターが切れている。	
	温度調節器が故障している。	
	温度センサーが故障している。	
使用中に電源が切れた。 (スイッチが切れた)	電源プラグが外れた。	プラグをコンセントに差し込んでください。
	空炊き状態(水がない)	水を入れてからスイッチを入れてください。

6. 仕様

6-1 外形寸法



6-2 仕様

型式名	TT-351
外形寸法(幅×奥行×高mm)	400×729×456(690)
パケット内寸法(幅×奥行×高mm)	幅 350×奥行 510×高さ 157mm
電源	AC100V (50/60Hz) コンセント形状 2P-15(A)
定格消費電力(kW)	1.2
使用液	水道水
湯煎対象	真空包装された食材
ヒーター容量	1200W
ヒーター種類	SUS316 シーズヒーター
モーター容量	6W
モーター種類	連続運転インダクションモーター
使用温度	5℃～35℃
温度制御	電子温度制御
過昇防止センサー	115(℃)／手動復帰サーモスタット
排水口径	20A
排水所要時間	約 90 秒(30L)
本体重量(kg)	25

7. 保証

- ◆ ご不明な点や修理に関するご相談
 - ・修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点はお買い上げいただいた弊社販売店までお問い合わせください。

- ◆ 保証書（別添）
 - ・保証書は別途添付しております。
 - ・保証書は必ず「お買い上げ日、販売店名」などの記入をお確かめの上、販売店から受け取って頂き内容を良くお読みになった後、大切に保管してください。
 - ・本製品の保証期間はお買い上げ頂いた日から「1年」です。その他、詳しくは保証書をご覧ください。
 - ・保証書は日本国内でのみ有効です。

- ◆ 補修用性能部品の保有期間
 - ・本製品の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後「7年」です。
 - ・補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

- ◆ 修理を依頼されるときは
 - ・異常があるときは、お使いになるのをやめ、電源を切ってから、お買い上げいただいた弊社販売店までご連絡ください。

- ◆ 保証期間中
 - ・保証書の規定に従って、お買い上げの販売店にて修理対応致します。
 - なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

- ◆ 保証期間が過ぎている場合
 - ・保証期間経過後の修理については、お買い上げいただいた弊社販売店までご相談ください。

8. アフターサービスについて

ご使用中に異常が生じたときは、使用をやめ電源プラグを抜いてお買い上げいただいた弊社販売店までご相談ください。

なお、その際に真空調理用加熱調理器の型式名、製造No.、およびお買い上げ時期をお知らせください。

販売店名：

TEL：（ ） ー 購入年月日： 年 月 日

本取扱説明書において掲載されているすべての内容の著作権は、株式会社 TOSEI(以下当社といいます)に帰属しています。

著作権法および関連法律、条約により、私的使用など明示的に認められる範囲を超えて、本取扱説明書の掲載内容(文章、画像、映像、プログラムなど)の一部およびすべてについて、事前の許諾なく無断で複製、転載、送信、放送、配布、貸与、翻訳、変造することは、著作権侵害となり、法的に罰せられることがあります。このため、当社の許可無く、掲載内容の一部およびすべてを複製、転載または配布、印刷など、第三者の利用に供することを禁止します。

株式会社 TOSEI

東京支社	〒141-0022	東京都品川区東五反田 1-24-2	☎:(03)6422-7290(代)
東北支店	〒984-0075	宮城県仙台市若林区清水小路 6-1	☎:(022)778-5106(代)
中部支店	〒465-0032	愛知県名古屋市名東区藤が丘 141	☎:(052)772-3988(代)
関西支店	〒564-0051	大阪府吹田市豊津町 30-28	☎:(06)6338-9601(代)
九州支店	〒812-0013	福岡県福岡市博多区博多駅東 2-8-3	☎:(092)482-6613(代)
静岡事業所	〒410-2325	静岡県伊豆の国市中島 244	☎:0120-557-338
広島営業所・鹿児島営業所			

●ホームページのアドレス <https://www.tosei-corporation.co.jp/>