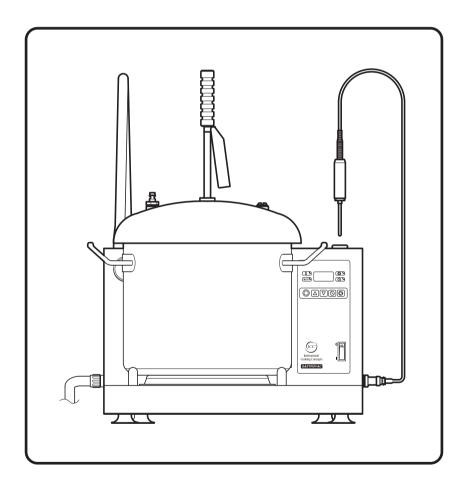


ガストロバック Gastrovac (業務用)



取扱説明書



- ●このたびは、当社のガストロバック(Gastrovac)をお買い求めいただきまして、まことにありがとうございました。
- ●この商品を安全に正しくご使用いただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- ●お読みになったあとは、必ずいつも手元においてご使用ください。
- ●保証書は、この取扱説明書の最終ページに記載されております。必ず「お買上げ日・お買上げ店名」等の記入をお確かめください。

保証書付

目 次

安全上のご注意・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	·1~6	3
仕様	·····7	
各部の名称・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	8	9
据付けについて	····10	
操作手順·····	····11 ~	14
洗浄と清掃	····15 ·	16
故障の診断と手当	····17 ·	18
商品保証書······	21	

安全上のご注意

で使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ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。

注意喚起シンボルとシグナル表示の例

⚠警告	誤った取り扱いをすると、人が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	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害 * の発生が想定される内容を示します。

^{*}物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

図記号の例

感電注意	△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。 左図の場合は「感電注意」を示します。
接触禁止	○は、禁止(してはいけないこと)を示します。 具体的な禁止内容は、○の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「直接手を触れないこと」を示します。
プラグを抜く	●は、行動の命令(強制)を示します。 具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「差し込みプラグをコンセントから抜く」を示します。



専門業者

据付工事は、お買上げ店、または専門業者に依頼すること

で自分で据付けをされ不備があると、漏電、ショート、感電、火災の原因になり ます。

アースを必ずとること



アース線はガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。 アースが不完全な場合は、感電の原因になります。 電気工事士によるD種接地工事が必要ですので、電気工事店に依頼してください。

アースとる



専用電源

本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等 の設備に直接接続すること

電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、およびタコ足配線をした場 合には、感電や発熱、火災の原因になります。



電気工事

電気工事は、「電気設備に関する技術基準」、「内線規定」に従って施工し、必ず 専用回路を使用すること

電源回路不良、容量不足や施工不備があると、漏電、ショート、感電、火災の原 因になります。



屋外禁止

屋外で使用しないこと

雨水のかかる場所で使用されますと、漏電、ショート、感電の原因になります。



湿気禁止

湿気の多いところや、水などがかかり易いところに据え付けないこと

本体や電源コードに水がかかりますと、絶縁低下から漏電、ショート、感電の原 因になります。



水掛け禁止

本体に直接水をかけないこと

漏電、ショート、感電の原因になります。



電源コードを傷つけないこと

加工したり、引っ張ったり、たばねたり、また重いものを乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、感電、火災の原因になります。



電源コードや電源プラグ(電源プラグ使用の場合)が破損している場合は使用し ないこと

そのまま使用しますと、ショート、感電、火災の原因になります。

↑ 警告



点検清掃

電源プラグを使用している場合は、刃および刃の取付面にほこりが付着していないか定期的に電源プラグを抜いて確認し、根元まで確実に差し込むこと

ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は、ショート、感電、火災の原因になります。



連絡

漏電遮断器または、サーキットブレーカーが『OFF(切)』に作動した場合には、 お買上げ店に連絡すること

無理にレバーを『ON(入)』にすると、ショート、感電、火災の原因になります。



機械内部の電気装置や配線にさわらないこと

電気装置や配線に触れると、感電する恐れがあります。



濡手禁止

体の各スイッチを操作しないこと 漏電、ショート、感電の原因になります。



専用電源切

異常時は、停止スイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜く(電源プラグ使用の場合)か、本機専用電源を『OFF(切)』にしてすぐにお買上げ店へ連絡すること

濡れた手で電源プラグなど(電源プラグ使用の場合)の電気部品に触れたり、本

異常のまま使用を続けると、ショート、感電、火災の原因になります。



ガス器具などからガスが漏れていたら、ガスの元栓を閉めて、窓を開けて換気すること

本機の電源スイッチを押したり、電源プラグを抜いたり(電源プラグ使用の場合)すると、引火爆発し危険です。



直接接触禁止

加熱調理中や加熱調理終了後は、調理鍋は高温になっているため、直接触らないこと

触れた場合、やけどの原因になります。



接触禁止

加熱調理中や加熱調理終了後は、加熱プレートは高温になっているため触らないこと

触れた場合、やけどの原因になります。



本機、とくに加熱プレートの上や周囲に燃えやすいものや、熱によって変形する 恐れのあるものは置かないこと

火災の原因になります。

禁止

↑ 警告



調理後は、調理鍋の圧力が完全に大気圧になるまでは、調理鍋の蓋を開けないこと

調理鍋が転倒して、やけどやケガの原因になります。



調理鍋を持って移動させるときは、取手をしっかり持って落とさないこと

誤って落とした場合、ケガややけど、故障の原因になります。



本機を使用しないときは、温度センサーをホルダーに差し込んでおくこと

誤って電源スイッチを「ON(入)」にしてしまった場合、自動的に加熱が始まり、 やけどする恐れがあります。



分解禁止

差し込む

修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理はおこなわないこと

異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災などの原因になります。



改造は絶対におこなわないこと

改造をされると、液漏れ、漏電、ショート、感電、火災の原因になります。



移設は専門業者か、お買上げ店に連絡すること

据え付け不備があると感電、火災の原因になります。



廃棄は専門業者か、お買上げ店に依頼すること



専門業者

放置しますと、子供などがケガをする原因になります。

注意



水平据付

丈夫で平らな所に水平になるように据え付けること

据え付ける場所が、ガタついていたり、かたむいていたりしますと、転倒などによるケガの原因になります。

本機の上に重量物や、水を入れた容器を置かないこと



落下してケガをしたり、こぼれた水で電気部品の絶縁が悪くなり、漏電、ショート、感電の原因になります。



電源プラグを使用の場合、電源プラグを抜くときは、電源コードを持って抜かないこと

必ずプラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張ると、電源プラグ内部でコードに傷がつき、ショート、感電、火災の原因になります。



熱器具を乗せたり、熱器具を周囲に置いたりしないこと

熱で樹脂の部品が変形したり、破損したりした場合、ケガの原因になります。



可燃物禁止

可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置かないこと

本機の電源スイッチを「ON(入)」にしたり、電源プラグを抜いたり(電源プラグ使用の場合)すると、発火の原因になります。



専用電源切

清掃のときや点検のときは、必ず電源スイッチを「OFF(切)」にして機械を止め、電源プラグ(電源プラグ使用の場合)を抜くか、本機専用電源も『OFF(切)』にすること

誤って操作スイッチに触れた場合、やけどの原因になります。 漏電、ショート、感電の原因にもなります。



蓋(パッキンを含む)、調理鍋は使用後、必ず洗浄、清掃すること

洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。

洗浄、清掃



洗剤を使って洗った部品は、洗剤成分を十分に洗い流すこと

洗剤成分が残っていると、健康障害の原因になります。

洗い流す



で使用後は、安全のため電源スイッチが「OFF(切)」になっていることを確認し、本機専用電源も『OFF(切)』にし、電源プラグを抜く(電源プラグ使用の場合)こと

専用電源切

電源プラグやコンセント部にほこりが溜まって発熱、発火の原因になります。

企注意



動作点検

漏電遮断器は月に1回動作確認すること

漏電遮断器を故障のまま使用すると、漏電のとき動作せず、感電の原因になります。

このお使いになっている商品を他に売ったり、譲渡されるときには、新しく所有者となる方が安全な正しい使いかたを知るために、この取扱説明書を商品本体の目立つ所にテープ止めすること

テープ止め

仕様

品 名	ガストロバック
型 式	Gastrovac
外形寸法	幅 400・奥行 460・高さ 270mm (容器・突起物を含む 幅 460・奥行 482・高さ 545mm)
電源	単相 200V 50 / 60Hz
電流	9.8 A
消費電力	1960 W
ヒーター	1750 W
安全装置	過熱防止装置
温度設定範囲	10℃~ 150℃
タイマー	1分~99分
最高真空度	-0.8 bar
材質	ステンレス
容器容量	10.5 L
液体物処理量	8.0 L
質 量	18 kg
電源コード	長さ:3.0m 3心

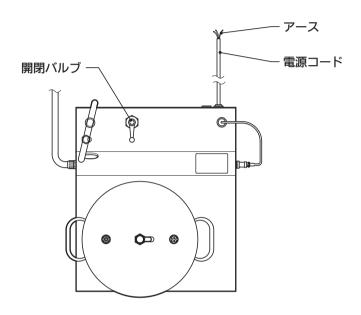
[※]上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。

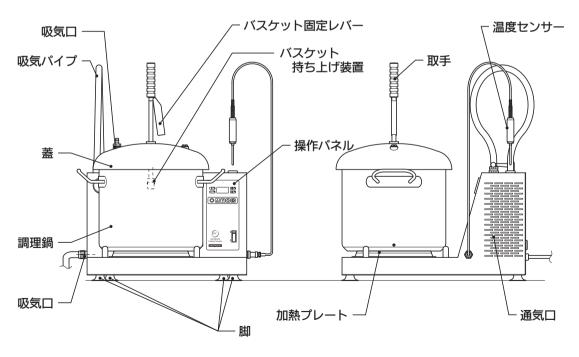
付 属 部 品	温度センサー 1個 排気用パイプ 1個 排気口継手 1個 バスケット (小、蓋付き) 1個 バスケット (大) 1個
---------	--

各部の名称

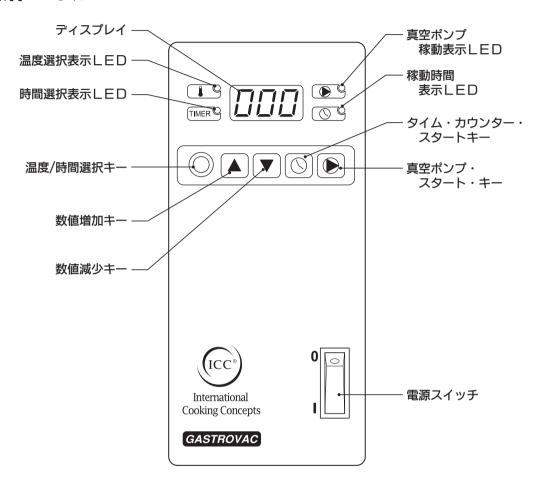
●本機は、真空で調理、浸透させる機器です。

本体



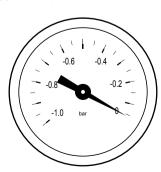


操作パネル



真空計測ゲージ

調理鍋内の真空度をこのゲージで確認します。



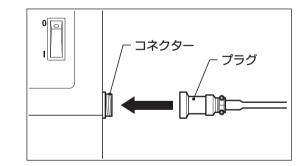
据付けについて

- 1. 水平で丈夫な調理台に、スイッチ部が正面を向くようにして据え付けてください。 調理台が傾斜していたり不安定ですと、転倒する恐れがあり危険です。
- 2. 本機の後面、両側面は、隣接面より 150mm 以上あけてください。
- 3. 本機の周囲には、高温になる熱器具を置かないでください。 本体の廃熱が悪くなり、真空ポンプが熱くなって停止することがあります。
- 4. 電源を接続してください。 本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備に直接接続してください。



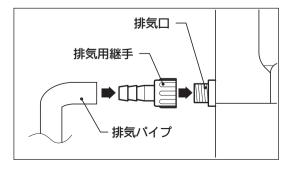
移設される場合も、電源の接続は上記の方法および注意事項を順守してください。

- 5. 本機の電源コードを電源設備に接続する際、電源コードが長すぎる場合は、束ねたりせず、少し 余裕を持たせて適切な長さにカットして接続してください。(電源コードの長さ:3m 3心)
- 6. 水が掛からないところに据え付けてください。 本体と電源コードに水がかかりますと、漏電、感電の原因になります。
- 7. アースは必ず取ってください。 アースは、電気工事士によるD種接地工事が必要ですので、電気工事店に依頼してください。 ガス管、水道管、電話のアース線、避雷針などには危険ですから絶対にアース線を接続しないで ください。アース線は、電源コード内にある緑色の線です。
- 温度センサーを接続してください。
 本体の右側面にあるコネクターに温度センサーのプラグを接続します。
 プラグを固定するためにナットを締め付けてます。



9. 排気パイプを接続してください。 本体の左側面にある排気口に排気用継手を 取り付けます。 排気用継手の先に排気パイプを接続してく

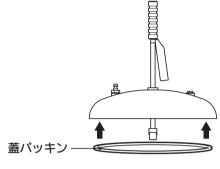
ださい。



操作手順

【調理を始める前に、「洗浄と清掃」の項目を参照して、調理鍋、蓋、蓋パッキンなどをきれいに洗浄してください。】

- 1. 電源コードが接続されているか確認してください。
- 2. 蓋に蓋パッキンが付いているか確認してください。 蓋パッキンが付いていないときは、パッキン を取り付けてください。



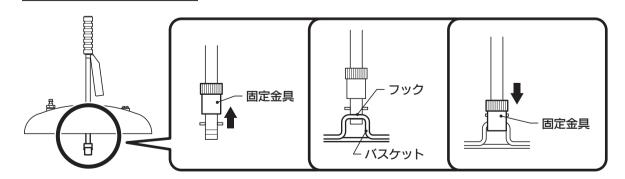
3. 調理鍋に材料と調理用液体を入れてください。





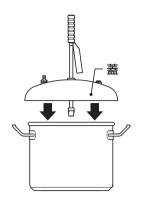
揚げ物をする場合には、食材をバスケットに入れてから持ち上げ装置に取り付けてください。

バスケットの取付けかた

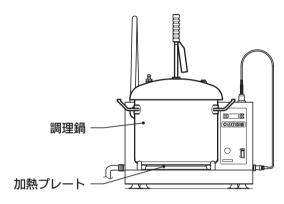


- 1) 持ち上げ装置の固定金具を持ち上げます。
- 2) フック部分にバスケットを掛けます。
- 3) 固定金具を降ろします。取り付け完了です。

4. 蓋を調理鍋にセットしてください。

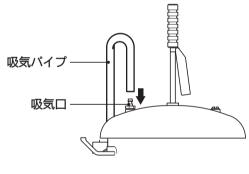


5. 調理鍋を本体の加熱プレートの上に置いてく ださい。



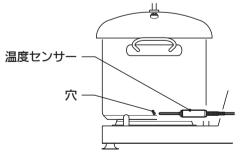
6. 蓋の上にある吸気口に吸気パイプを接続してください。

開閉レバーが閉まっていることを確認してく ださい。



7. 加熱による調理、揚げ物をするために、調理 鍋側面(下部)の穴に温度センサーを差し込んでください。

また、室温(加熱しない)で調理をおこなう場合、温度センサーは使用しません。温度センサーは、センサーホルダーに差し込んでください。



【注意!】 加熱調理しない場合、温度センサーは、必ずホルダーに差し込んでください。 温度センサーが本体のホルダー以外に触れると、自動的に加熱が始まります。

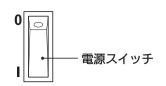
- 8. 電源スイッチを「ON(入)」にしてください。
- 9. 温度を設定してください。
 - 温度選択表示 L E D が 点くまで、温度 / 時間選択キー(○)を押します。
 - 2) 温度 / 時間選択キー(◎)を押しながら、数値増加キー(▲)と数値減少キー(▼)で希望の温度に設定します。
 設定温度は、ディスプレイに表示されます。
 - ※ 設定する温度は、調理する食材よりも高い温度値にしてください。
 - ※ 加熱調理しない場合は、温度を 10℃ 近くに設定してください。
- 10. 時間を設定してください。
 - 時間選択表示 L E D が点くまで、温度 / 時間選択キー(○)を押します。
 - 2) 温度 / 時間選択キー(◎) を押しながら、数値 増加キー(▲) と数値減少キー(▼) で希望の 時間(分単位)に設定します。 設定時間は、ディスプレイに表示されます。
- 11. 真空調理をおこなってください。

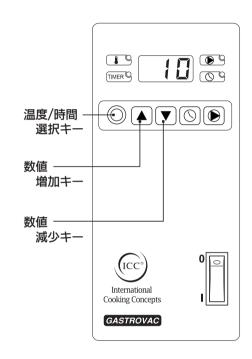
蓋を手で押さえながら、真空ポンプ・スタート キー() を押して、真空調理を開始します。 真空調理中は、蓋を手で押さえて置いてください。

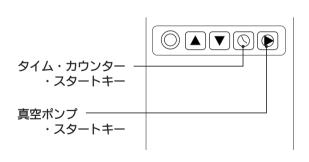
12. タイムのカウントをおこなってください。 タイム・カウンター・スタートキー(図)を 押して、時間のカウントを開始します。



加熱調理中または加熱調理終了後は、 調理鍋や加熱プレートが高温になって いるため直接触れないでください。 やけどをする恐れがあります。







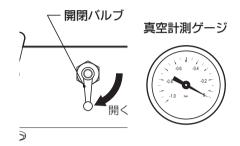
- 13. 調理完了、食材を容器に移してください。
 - 設定時間になると、ブザーが鳴ります。数値増加キー(▲)または数値減少キー(▼)を押して、ブザーを止めます。

調理鍋内が既に真空レベルに達している状態で、再度真空調理をするときは、いったん開閉バルブを開いて、調理鍋内の圧を元にもどしてください。

2) 本体側の開閉バルブを開いて、真空計測ゲージ が「O | になるまで待ちます。

【注意!】続けて調理をおこなう場合は、真空ポンプスタートキーを切らないでください。

真空ポンプスタートキーを切った 場合、真空ポンプの温度が上がり 安全装置がはたらいて停止します。



3) 蓋を開けて、食材を他の容器に移してください。

【注意!】調理終了後は、吸気パイプを蓋の吸気口から外してください。温度センサーも調 理鍋から外してください。

- 4) 続けて真空調理をする場合は、「3. 調理鍋に…」からの手順をおこなってください。
- 14. 真空調理終了後は、機械を止めてください。

電源スイッチを「OFF(切)」にして機械を止めてください。

お願い

本機は、食材を真空で調理、浸透させる機械です。食材の真空調理以外には使用しないでください。

加熱調理をしない場合、必ず温度センサーはホルダーへ差し込んでおいてください。

蓋を開ける際は、開閉バルブを開いて、真空計測ゲージが「O」になっていることを確認してください。

調理鍋内が真空状態のときに、再度真空調理をおこなう場合は、開閉バルブを開いて、真空計測 ゲージが「0 | になるまで待ってください。

真空調理終了後に機械の運転を止めるときは、電源スイッチを「OFF(切)」にして機械を止め、本機専用電源も「OFF(切)」にしてください。

本機をご使用にならないときは、電源スイッチを切り、本機専用電源も「OFF(切)」にしてください。

本機を移動させる場合や収納する場合は、温度センサーのプラグ部分を本体のコネクター部分から抜いてください。

洗浄と清掃

【いつも安全で清潔にご使用いただくためと、洗浄と清掃をおこなってください。】

蓋、調理鍋、バスケットの洗浄

- 1. 蓋から蓋パッキンを取り外してください。
- 2. 水または温水を流しながら、蓋や蓋パッキン、調理鍋、バスケットをすすぎ洗いして食材のカスを流し取ってください。
- 3. 中性洗剤をしみ込ませた布やスポンジなどで、蓋や蓋パッキン、調理鍋、バスケットの汚れをきれいに洗ってください。

【注意!】硬いタワシなどでこすらないでください。傷がつく恐れがあります。

- 4. 流水で十分すすぎ洗いをして、洗剤成分を完全に洗い流してください。
- 5. 除菌済みのきれいな布などで水分を拭き取り、十分空気乾燥させてください。
- 6. 乾燥した各部品にアルコール除菌剤をスプレーして除菌してください。

本体外装の清掃

- 1. 本体外装部は、除菌洗浄剤を入れて溶かしたぬるま湯で布巾を絞り、汚れをきれいに拭き取ってください。
- 2. すすぎ用のきれいな水で絞った布で拭いて、完全に洗剤成分を拭き取ってください。
- 3. その後、空気乾燥させてください。
- 4. 各部品を取り外して洗浄・清掃・乾燥した後、細菌の発生を予防するため、各部にアルコール 除菌剤をスプレーして除菌作業をおこなってください。

【注意!】本体は、絶対に水洗いしないでください。故障(漏電)の原因になります。

お願い

動物性脂肪や蛋白質を含む食品(牛乳、魚、肉など)を調理したときは、温水を使用して特に慎重に除菌洗浄をおこなっていただく必要があります。

洗浄が不行き届きの場合、付着した食材が腐敗したり、雑菌が繁殖して健康障害の原因になることがあります。

本機の金属部分は、洗浄後、水分がついたまま放置しますと錆びる可能性がありますので、速やかに水気を切り、完全に乾燥させてください。

また、洗浄の際、洗浄液や水やお湯に10分以上漬け置きしないでください。

清掃をするとき、クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使わないでください。 傷がついたり、破損の原因になります。

強力な浸食性、有毒性のある洗浄剤は絶対に使用しないでください。

やむを得ず、塩素系の洗剤や電解酸性水などを使用して洗浄をおこなう場合は、錆および腐食の原因になりますので、できるだけ速やかに洗浄をおこない、十分なすすぎ洗いの後、速やかに水気を拭き取って完全に空気乾燥させてください。

除菌洗浄剤、アルコール除菌剤の使用については、各々の定める使用方法および、使用上の注意 事項に従ってください。

故障の診断と手当

故障かなと思われ修理を依頼する前に、次の項目を確認してください。

症状が改善されないときや「手当」の欄に「お買上げ店へ連絡してください。」と記載されている場合は、本機の電源スイッチを押して機械を止め、本機専用電源も『OFF(切)』にして、早急にお買上げ店へ連絡してください。

ご連絡の場合は、本機の型式名、機番、お買上げ日、故障状況(できるだけ詳しく)をお知らせください。

状 態	診 断	手 当
	電源スイッチが「OFF(切)」に なっていませんか?	電源を「ON(入)」にしてください。
	本機専用電源が「OFF(切)」に なっていませんか?	本機専用電源を「ON(入)」にして ください。
	停電ではありませんか?	通電するのを待ってください。
真空ポンプ・スタートキー (⑥) を押しても動作しな	過熱防止装置が動作している可 能性があります。	電源スイッチを押して、機械を止め 本機専用電源を「OFF(切)」にして、 時間を置いてから再度本機専用電源 を「ON(入)」にしてください。
い。	漏電遮断器が切れていません か?	「OFF(切)」になっている場合は、 お買上げ店へ連絡してください。
	調理鍋の中が、真空状態になっ ていませんか?	開閉バルブを開いて、調理鍋の中を大 気状態にしてください。
	本体が、熱くなっていませんか?	電源スイッチを押して、機械を止め 本機専用電源を「OFF(切)」にして、 機械の温度が下がるのを待ってから 再度本機専用電源を「ON(入)」にし てください。
	丈夫な所に設置していますか?	丈夫な場所に設置してください。
本体から異常音が発生する。	据え付けが悪く、がたついていませんか?	水平で平らな場所に据え付けてください。
	本機に何かが触れた状態になっ ていませんか?	接触しているものを取り除いてください。
加熱されない。	温度センサーは、調理鍋に差し 込まれていますか?	温度センサーを調理鍋側面の穴に差 し込んでください。
川熟されるい。	設定温度は、食材の温度より低 くなっていませんか?	設定温度を食材の温度より高くしてください。
	開閉バルブが開いていません か?	開閉バルブを閉じてください。
調理鍋内が真空にならない。	蓋パッキンは付いていますか?	蓋パッキンを取り付けてください。
	吸気パイプは正しく接続されて いますか?	吸気パイプを正しく接続してくださ い。

状 態	診断	手 当
加熱を選択していないのに 加熱される。	温度センサーの先が本体のホル ダー以外の部分に触れていませ んか?	温度センサーは、ホルダーに差し込ん でおいてください。
漏電遮断器が切れる	漏電遮断器のレバーの位置が 「OFF(切)」になっていません か?	漏電遮断器が「OFF(切)」に作動した場合には、お買上げ店へ連絡してください。レバーが「OFF(切)」になっていると漏電している可能性があります。無理にレバーを「ON(入)」にすると、感電や火災の原因になります。
電源コードを折り曲げると 通電したり、しなかったり する。	_	お買上げ店へ連絡してください。
真空ポンプの動作が、不規 則で、止まったりする。	_	お買上げ店へ連絡してください。

エフ・エム・アイ商品保証書

《本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合、本書記載内容で無料修理をおこなう ことをお約束するものです。保証期間経過後の修理等につきましては、お買上げ店にご相談ください。》

保証期間

保証の効力は、商品お買上げと同時に発生いたします。 その期間は、1年間有効とし、機器本体を対象とします。

保証規定

- 1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常なご使用状態で、保証期間内に万一故障が生じた場合には、お買上げ店が「無料修理」いたします。
- 2. 無料修理を受ける場合は、お買上げ店にご依頼のうえ、出張修理に際しまして本書をご提示ください。
- 3. 保証期間内でも次の場合には「有料修理」となります。
 - 1) ご使用上の誤り、および製品の改造や不当な修理により発生した故障および損傷。
 - 2)火災、地震、風水害、落雷その他の天災地変、公害、塩害、異常電圧その他の外部要因による 故障および損傷。
 - 3) 車輌、船舶に搭載して使用された場合の故障および損傷。
 - 4) お買上げ後の転倒、落下や取付場所の移動などによる故障および損傷。
 - 5) 本書の提示がない場合。
 - 6) 本書にお客様名、お買上げ年月日、お買上げ店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
 - 7) 指定外の使用電源(電圧、周波数)の使用による故障および損傷。
 - 8) 本書は日本国内においてのみ有効です。
 - 9)消耗部品(調理鍋、蓋、パッキン類)は、保証の対象範囲から除外させていただきます。
 - ※ 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。 保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買上げ店にお問い合わせください。

修理対応期間(補修用性能部品の保有期間)

当社では、本製品の修理対応期間(補修用性能部品の保有期間)を販売打ち切り後8年とさせていただいております。修理対応期間(補修用性能部品の保有期間)を終了している場合、修理のご依頼をお受けできないことがあります。

5	品 名		ガストロバック								
型式			C	Gastrovac			製造番号				
お	ご芳名										様
客様	ご住所		Ŧ				,	TEL.		()
お買上げ店	店名・住戸	听									
お買上げ日				年	月	日		無料修理	保証期	間	お買上げ日より1年間

株式会社エフ・エム・アイ

```
京:〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521
```

大 阪: 〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所札幌:〒003-0002札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651 仙 台: 〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel. 022(238)5711 名古屋: 〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel. 052(361)7891

広島: 〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel. 082(876)1855 福 岡:〒812-0839福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel. 092(481)2931

出張所 北陸:〒921-8027金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810 沖 縄:〒901-2214 宜野湾市我如古1丁目54番21号 Tel.098(870)2766

サービス 盛 岡:〒020-0124 盛岡市厨川 4 丁目 1 4 番 5 号 Tel 019(648)5390 ステーション 四 国:〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161 鹿児島: 〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel. 099(263)8281

東京修理工場:〒130-0011東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

ホームページ http://www.fmi.co.jp/