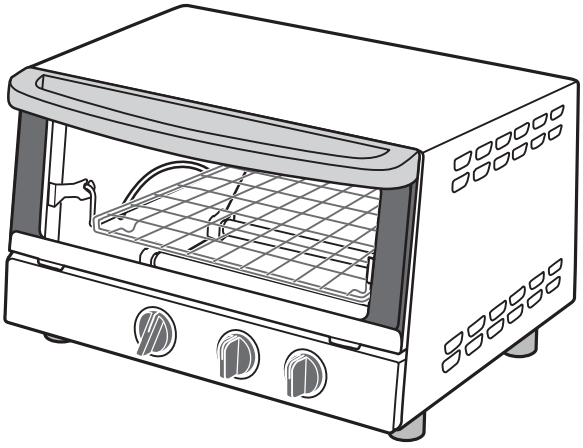
感動をデザインします
TWINBIRD

取扱説明書 保証書付

コンベクションオーブン
YSK-C12F1

このたびは、コンベクションオーブンをお求めいただき、まことにありがとうございました。この「取扱説明書（保証書付）」をよくお読みになり、正しくご使用ください。なお、お読みになった後は、大切に保存し、必要なときお読みください。

HERB Relax



● もくじ

安全上のご注意・・・・・・・・・1・2
使用上のお願い・・・・・・・・・・・2
各部の名称・・・・・・・・・・・・・・3
使いかた・・・・・・・・・・・・・・4・5
調理例・・・・・・・・・・・・・・・6〜8
お手入れ こんなときは・・・・・・・・・・・・9
アフターサービス 仕　様・・・・・・・・10
保証書・・・・・・・・・・・・・・裏表紙

一般家庭用
- ●業務用として使用しないでください。
- ●他の用途での使用はしないでください。思わぬ事故の原因になります。

日本国内専用
FOR USE IN JAPAN ONLY

- ●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- **●ご使用前に「安全上のご注意」（1〜2ページ）を必ずお読みください。**
- ●「保証書（裏表紙）」は「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- ●地震・火災など緊急時や異常時には、直ちに電源プラグを抜き、ご使用を中止してください。
- ●写真やイラストと実際の商品は異なる場合があります。

安全上のご注意 必ずお守りください。

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

●表示の説明

⚠警告	「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	⚠注意	「傷害を負うまたは物的損害が発生することが想定される」内容です。

●図記号の説明

🚫 は、してはいけない「禁止」の内容です。	❗ は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

⚠警告

分解禁止

絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。

発火・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または、「お客様サービス係」にご相談ください。

強　制

異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜いてください。

発煙・発火・感電・けがの原因になります。
販売店に点検・修理を依頼してください。
- 電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。
- 電源コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。
- タイマーが切れずに、通電し続ける。
- その他の異常・故障がある。

水ぬれ禁止

製品本体は水や液体につけたり、水をかけたりしないでください。製品の丸洗いはしないでください。

ショート・感電の原因になります。

禁　止

不安定な場所や畳、じゅうたん、テーブルクロスなどの熱に弱い敷物の上では使用しないでください。カーテンなど可燃物のそばで使用しないでください。

高温になるため、材料などによっては傷めることがあります。

プラグを抜く

ぬれ手禁止

お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。また、ぬれた手で抜き差ししないでください。

感電や事故の原因になります。

強　制

定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使ってください。

他の器具と併用したり、延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。
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。

禁　止

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でください。

やけど・感電・けがをする恐れがあります。

禁　止

電源プラグに異物やゴミを付着させないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。

強　制

電源プラグのほこりなどは定期的に乾いた布でふき取ってください。

火災の原因になります。

強　制

電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。

感電や発熱により火災の原因になります。

禁　止

天板に油を入れて使わないでください。

火災の恐れがあります。

禁　止

電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしないでください。

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁　止

電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。

⚠注意

接触禁止

調理中や調理直後は高温部（金属部やドアガラス）に直接触れないでください。

高温ですのでやけどの原因になります。
本体上面約120℃、ドアガラス表面は約200℃の高温となります。

禁　止

生の魚や肉を調理する場合は、天板の上に、焼き網を置き、その上に調理物を載せて調理してください。

調理物の油が発火することがあります。

強　制

くず受けは必ず取付けて使用してください。

テーブルを焦がしたり火災の原因になります。

禁　止

バターやジャムなどを塗ったパンは焼かないでください。

油脂や糖分を含むものは焦げやすく、パンが発火する原因になります。

禁　止

必要以上に加熱しないでください。

過熱による発火の原因になります。

禁　止

使用中に製品から離れたり、通電したまま放置しないでください。

発火・過熱事故の原因になります。

⚠注意

禁止

製品の上に物を載せたり、下のすき間にものを入れて使用しないでください。

火災の原因になります。

禁止

缶詰・瓶詰などを直接、加熱しないでください。

破裂したり高温になり、やけど・けがの原因になります。

禁止

ハンドルを持って持ち運びしないでください。

ハンドルやドアがはずれて、ドアや本体が落下するなどし、けがや破損の恐れがあります。

禁止

開けたドアの上に調理物などを載せないでください。

製品の破損、けがややけどの原因になります。

禁止

紙製・シリコーン製・プラスチック製の容器やクッキングシート、ラップを使用しないでください。

発火や故障の原因になります。

禁止

調理以外に使わないでください。

火災の原因になります。

禁止

ドアガラスの割れ防止のため、次のような使用はしないでください。

- 製品を落としたり、強い衝撃を与えない。
- 急激に冷やさない。
- 傷をつけない。(みがき粉・金属タワシなどでお手入れはしない。)
- ドアガラスはていねいに取り扱ってください。傷などの原因によりまれに自然破壊する恐れがあります。割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、修理をご相談ください。
- 破損した場合、破片が細片となって、激しく飛散することがありますのでご注意ください。
- 万一ドアガラスが破損した場合は、取り除くときに手を切らないようにご注意ください。

禁止

調理物が発煙・発火したときはドアを開けないでください。

- 調理物が発煙・発火した場合はすぐにタイマーつまみを「切」にし、電源プラグを抜いてください。火災の原因になります。
- 炎が消えるまではドアを開けないでください。空気が入ると炎が大きくなります。
- 水をかけないでください。ドアガラスが割れます。

禁止

湯わかしや飲み物のあたためなどの目的で使わないでください。

庫内に調理物以外のものを入れて加熱すると、火災の原因になります。

禁止

肩より高い位置に置かないでください。

調理物を取り出すとき、ドアが手に触れてやけどの原因になります。

禁止

火気(コンロ・ストーブ)などの近くや水・油のかかる所で使用しないでください。

火災の原因になります。

強制

庫内は、ご使用の都度お手入れしてください。

庫内が汚れていたり、調理かすがついたまま使用すると発火の原因になります。ご使用後のお手入れは本体が冷えてから行ってください。

禁止

本体が熱いうちは、持ち運ばないでください。

やけどやけがの原因になります。

強制

お手入れは本体が冷めてから行ってください。

やけどの原因になります。

強制

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。

感電やショートして発火することがあります。

禁止

直射日光の当たる場所に置かないでください。

製品劣化の原因になります。

プラグを抜く

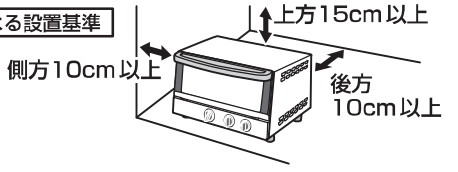
使用時以外は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

禁止

壁や家具・可燃物の近くで使わないでください。周囲の可燃物から下図の距離を離してください。片面(右側もしくは左側)は開放してください。

消防法による設置基準



使用上のお願い

使用中や使用直後は熱い天板やドアガラスに水をかけないでください。

変形や故障、ガラスの破損の原因になります。

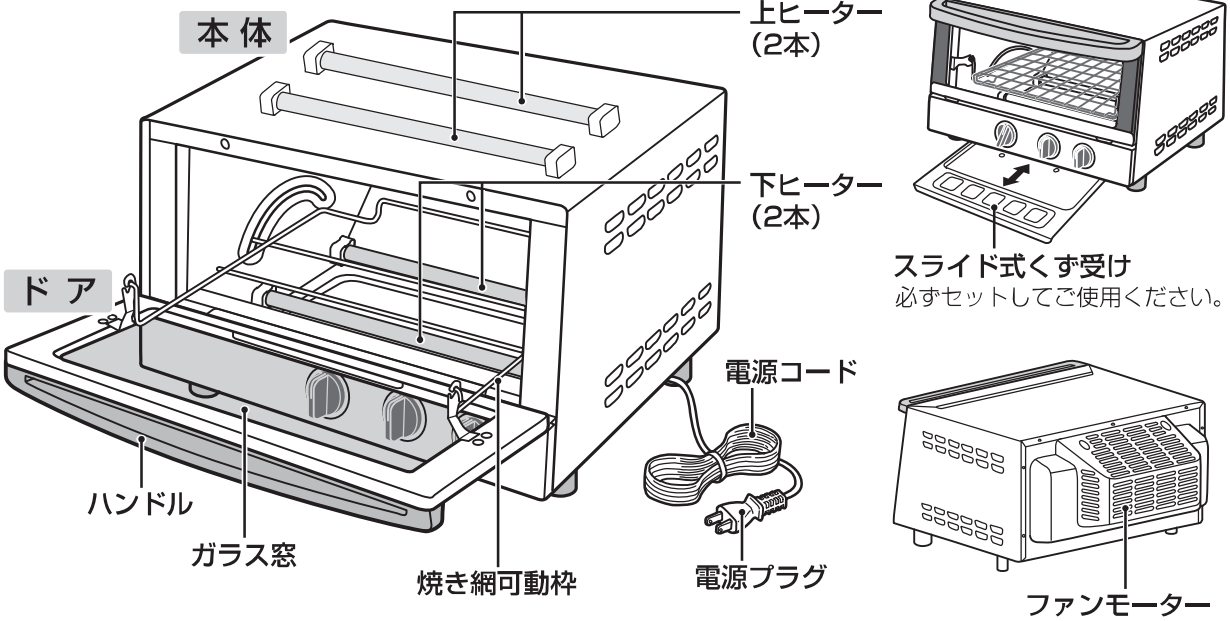
焼き網はぬれたままや、水につけたまま放置しないでください。

サビが発生する恐れがあります。

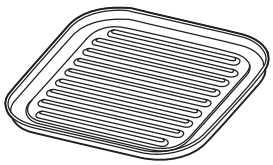
使用中は、電源コードが製品に触れないようにしてください。

電源コードの変形や破損の原因になります。

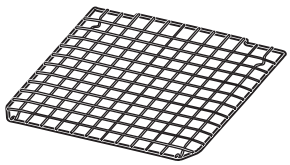
各部の名称



付 属 品

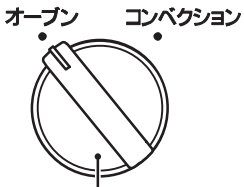


天板…1
変形を防止するため中央が
盛り上がっています。

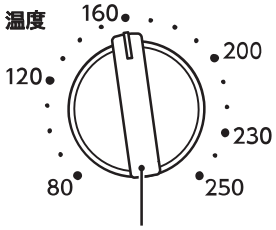


焼き網…1

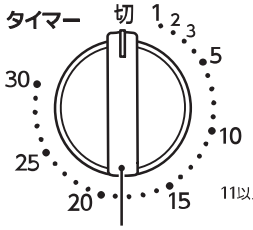
操 作 部



モード切替つまみ
オーブンモード(ファン停止)と
コンベクションモード(ファン動作)を
切り替えます。



温度調整つまみ



10以下のときは、
11以上にしてからもどしてください。

タイマーつまみ
最大設定時間：30分

お願い

- 油が飛び散りやすい物や焦げやすい物、焦げすぎる場合には、天板にアルミホイルを敷いたり、かぶせたりしてください。
- もちを調理する場合は、天板を使わずに、直接焼き網の上で調理してください。
- アルミホイルを使用して調理する場合は、アルミホイルがヒーターに触れないようにしてください。
- 天板をご使用のときは、調理物を均等に置いてください。熱のかかり方が不均一になり、天板がそることがあります。
- 油脂や糖分を含むバターロール、調理パンなどは焦げやすいため、様子を見ながら調理してください。

使いかた

次の状態は使用に支障ありません

- 初めは、煙やにおいが出ることがありますが異常ではありません。ご使用により出なくなります。
- 使用中に音がすることがありますが、熱膨張や温度調節器によるもので故障ではありません。

準備 1 天板を洗う。

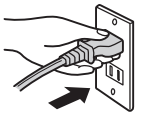
初めてお使いになるときは、付属の天板を家庭用洗剤などで洗い、よく乾かしてからご使用ください。

準備 2 空焼きをする。

初めてお使いになるときは、金属部に残っている油分を除去するために５分間程度空焼きをしてください。

- 準備 1 の天板を可動枠に載せて空焼きしてください。

1.電源プラグをコンセントに差し込む。



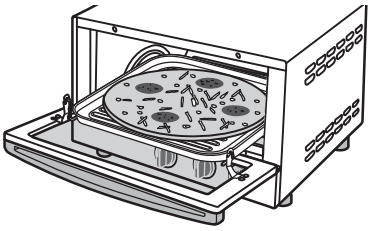
タイマーつまみを「切」にしてから電源プラグを奥まで確実に差し込んでください。

2.焼き網もしくは天板を庫内の可動枠に載せる。

「調理例」（6ページ）を参照ください。

3.調理物を庫内の中央に均等に入れ、ドアを閉める。

調理物を天板または焼き網に載せてドアを閉めます。



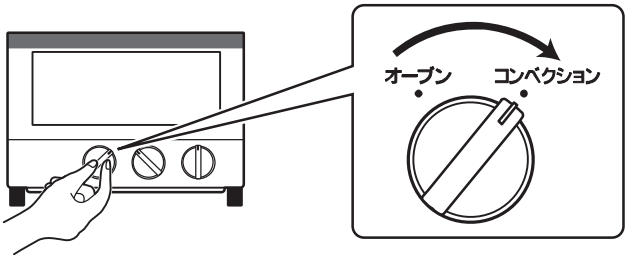
- 調理物は焼き網／天板に均等に置いてください。調理物がひとつのときは中央に置いてください。
（焼き網／天板の脱落防止のため）

- 油が飛び散りやすい物や焦げやすい物、焦げすぎる場合には、アルミホイルを敷いたり、かぶせたりしてください。
- 天板は▤でも▥でもセットできます。

4.調理モードを選ぶ。

コンベクションモードで調理する

モード切替つまみをコンベクション側にします。

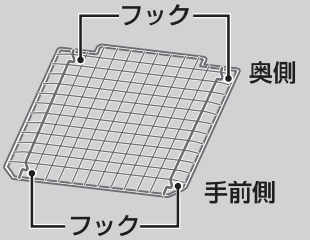


オーブンモードで調理する

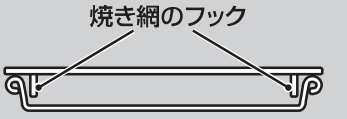
モード切替つまみをオーブン側にします。

ご注意

- 焼き網は必ず図の向きでご使用ください。向きが違うと取付けることができません。フックは下向きにしてください。



- ノンフライ調理や焼き魚など油分の多いものを調理するときは、天板の上に焼き網をのせてご使用ください。
焼き網のフックが天板の内側にくるように置いてください。



❗天板の上にアルミホイルを敷くと、汚れにくくなります。

〈コンベクションモードとは〉

内蔵ファンが回転しヒーターで発する熱を対流させ、庫内の熱ムラをおさえてふっくら焼き上げることができます。

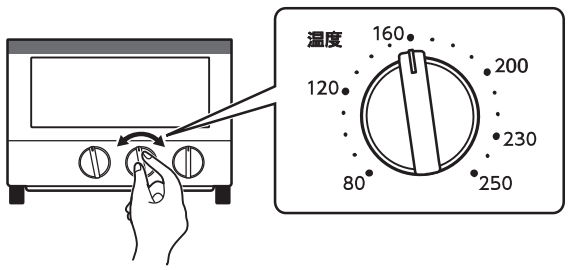
〈オーブンモードとは〉

内蔵ファンを回転させず、ヒーターで発する熱で焼いたりあたためたりすることができます。

使いかた(つづき)

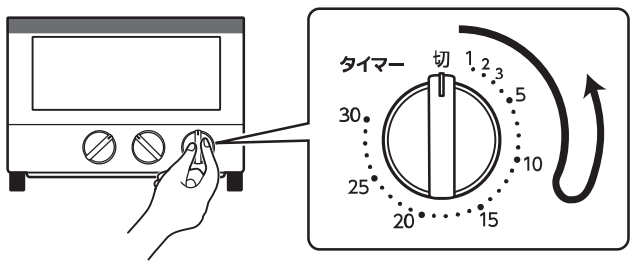
5.温度調整つまみを設定する。

「調理例」(6ページ)を参照ください。



6.タイマーを設定し調理を始める。

タイマーつまみを回して、調理時間を設定します。
コンベクションモードのときは、調理時間を設定するとファンが動きます。



7.調理終了。

“チーン”と鳴ったらできあがりです。
調理物を取り出します。

！調理物は必ずお手持ちのミトンなどを使って出し入れしてください。

ご使用後は

コンセントから電源プラグを抜いてください。

サーモスタットのはたらきについて

- **本製品には庫内を設定した温度に保つためにサーモスタットがついています。使用中にカチカチと音がすることがありますが、異常ではありません。**
- **連続して調理をすると調理時間が長くなることがあります。**
- **80℃などの低温で連続して調理すると、庫内があたたまっているためヒーターに通電するまで時間がかかり、調理時間が長くなることがあります。**

お願い

- **初めてお使いになるときとお手入れ以外では空焼きをしないでください。**
- **タイマーつまみを固定したり、回し過ぎたりしないでください。**

- 調理時間を10以下に設定するときは、タイマーつまみを一度11以上に回してから戻して合わせてください。
- 水分を多く含んだ食品をあたためた場合に、ドア周囲から湯気が出たり、水滴が付くことがありますが、異常ではありません。

⚠注意

調理中や調理直後は高温部(金属部やドアガラス)に直接触れないでください。やけどの原因になります。

- タイマーが切れたあとも、しばらくタイマーの動く音がしますが故障ではありません。

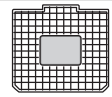
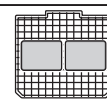
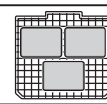
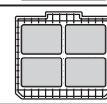
⚠注意

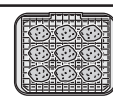
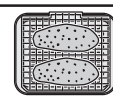
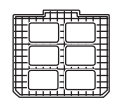
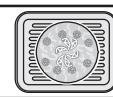
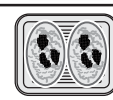
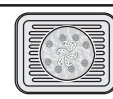
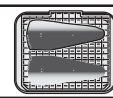
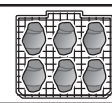
使用時以外は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。けがややけど・火災の原因になります。

- 製品が熱くなっていますので、十分に冷めてからかたづけてください。

調理例

この調理時間は初回の時間です。2回目以降は様子を見ながら調整してください。

トースト枚数	モード切替	温度 時間(分)	冷凍パンの場合(分)	置きかたの例（手前が扉側とした場合）	お 料 理 メ モ
1	コンベクション	250 2.5～3.5	3～4	 焼き網使用	●予熱は必要ありません。 ●6枚切り（2cm）の場合を標準の設定としています。 ●糖分の多いパンは焦げやすいので、様子を見ながら調理してください。 ●パンの種類、大きさ、厚さなどにより焼き色が変わります。厚切りのパンは上側が少し濃く焼けます。 ●冷凍パン（特に4枚切りなど厚いもの）は解凍してから使用するか、タイマーが切れてから、1～2分程度そのままにして、余熱で温めてください。 ●3枚以上焼く場合は、パンを奥側に置いてください。扉側に置くと焼きムラになることがあります。
2	コンベクション	250 3.5～4.5	3.5～4.5	 焼き網使用	
3	コンベクション	250 3.5～5	4～5	 焼き網使用	
4	コンベクション	250 4～5	4.5～5.5	 焼き網使用	

調 理 例	モード切替	温度	時間(分)	置きかたの例（手前が扉側とした場合）	予熱	お 料 理 メ モ
からあげ	コンベクション	200	約35	 天板 焼き網 使用	有り	焼き網と天板を250℃で約5分予熱してください。 鶏もも肉（一口大）約300gの場合 15分後に裏返してさらに20分焼いてください。
とんかつ	コンベクション	230	約25	 天板 焼き網 使用	なし	豚ロース約120g×2枚の場合 15分後に裏返してさらに10分焼いてください。
きりもち	オーブン	250	4～6	 焼き網使用	なし	1個約50g、1～6個の場合 数量に応じて時間を調整してください。 例）1個の場合 4～4.5分 6個の場合 5.5～6分 調理例の時間で加熱が足りない場合は、タイマーが切れてから余熱であたためてください。 芯までやわらかくなります。
ピザ	オーブン	230	6～8	 天板使用	なし	市販のピザ 直径約23cm×1枚の場合
グラタン	オーブン	250	約10	 天板使用	なし	1皿約320g×2皿の場合
冷凍ピザ	オーブン	140	8～10	 天板使用	なし	市販のピザ 直径約15cm×1枚の場合
焼き魚	オーブン	250	約10	 天板 焼き網 使用	なし	塩サバ半身、2枚の場合
フライあたため	コンベクション	160	6～8	天板使用	なし	ポテトコロッケ 1個約60g×6個の場合 調理済のものに限る。
バターロール	オーブン	120	2～4	 焼き網使用	なし	バターロール 1個約30g×6個の場合
チョコフォンデュ	コンベクション	80	約5	天板使用	なし	チョコレート100gの場合 細かく刻んで、浅めの耐熱容器に入れます。 加熱後、かき混ぜてください。

調理例（つづき）

からあげ

モード切替	予　熱	調理設定
コンベクション	250（約5分）	200／約35分

！アルミホイルは新品を使用してください。油が付着しているものを再使用すると煙が出ます。

《材料（2人分）》

鶏もも肉・・・300g

[下味の調味料]
しょうゆ・・・大さじ1/2
酒・・・・・・・大さじ1/2
おろしにんにく・・・5g
砂糖・・・・・・・小さじ1
鶏卵（M玉）・・・1/4個

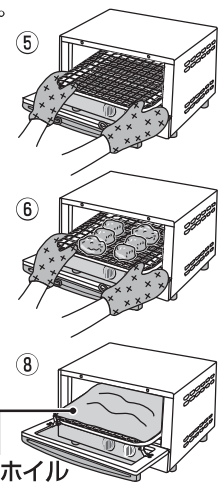
B｛片栗粉・・・・・15g
　｛薄力粉・・・・・15g

[仕上げ用]
薄力粉・・・・・・適 量

《下準備》 A 鶏もも肉を一口大に切り、下味の調味料で揉み込んで、20分ほど置いておきます。
B 片栗粉と薄力粉は合わせておきます。

《作りかた》

① 20分ほど置いておいたAにBを入れよく混ぜ合わせます。
② 仕上げ用の薄力粉で①をひとつずつ粉にまぶす。余分な粉は落とします。
③ 天板にアルミホイルを敷きます。
④ 焼き網を天板にのせて庫内に入れ、温度設定250℃で、約5分予熱します。
⑤ 予熱が終わったら、ミトンなどで焼き網と天板を一緒に取り出します。
焼き網と天板は熱くなっていますので、熱に弱い場所には置かないでください。
⑥ 焼き網に調理物を並べて、天板と一緒に庫内に戻します。
⑦ **モード切替「コンベクション」、温度設定「200」**で**約15分**焼きます。
⑧ 調理物を裏返してからアルミホイルをかぶせさらに**約20分**焼きます。



とんかつ

モード切替	予　熱	調理設定
コンベクション	なし	230／約25分

《材料（2人分）》

パン粉・・・・・・20g
豚ロース肉（1枚120g）・・・2枚
塩、コショウ・・・適 量
薄力粉・・・・・・適 量
鶏卵（M玉）・・・1/3個

《下準備》 A パン粉はフライパンでこんがり色がつくまでから煎りしておきます。

《作りかた》

① 豚ロース肉はたたいてやわらかくします。
② 塩、コショウを軽くふって、薄力粉、鶏卵、Aの順につけます。
③ 焼き網を天板の上に置き②を並べます。
● 天板にアルミホイルを敷くと汚れにくくなります。
④ **モード切替「コンベクション」、温度設定「230」で約15分**焼き、裏返してさらに**約10分**焼きます。

サバの竜田揚げ

モード切替	予　熱	調理設定
コンベクション	250（約5分）	200／約10分

！アルミホイルは新品を使用してください。油が付着しているものを再使用すると煙が出ます。

《材料（2人分）》

サバ半身・・・150g

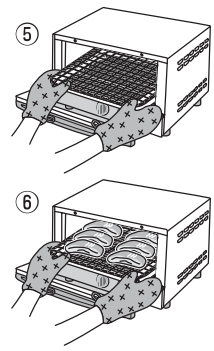
[下味の調味料]
酒・・・・・・・小さじ1
しょうゆ・・・大さじ1/2
みりん・・・・小さじ1
しょうが搾り汁・・・小さじ1

片栗粉・・・・・・適 量

《下準備》 A サバは骨を抜いて、一口大に切っておきます。
B 下味の調味料を合わせ、Aを10分ほど漬けておきます。

《作りかた》

① Bからサバを取りだし、キッチンペーパーなどで軽く汁気を取ります。
② ①を片栗粉にまぶします。余分な粉は落とします。
③ 天板にアルミホイルを敷きます。
④ 焼き網を天板にのせて庫内に入れ、温度設定250℃で、約5分予熱します。
⑤ 予熱が終わったら、ミトンなどで焼き網と天板を一緒に取り出します。焼き網と天板は熱くなっていますので、熱に弱い場所には置かないでください。
⑥ 焼き網に調理物を並べて、天板と一緒に庫内に戻します。
⑦ **モード切替「コンベクション」、温度設定「200」**で**約10分**焼きます。



調理のポイント

調理時間は、材料の温度、質、容器などによって異なりますので、出来具合を確認しながら、加減してください。

《調理モードを選びましょう》

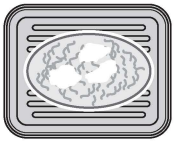
●作りたいレシピに合わせて調理モードを選びます。→4ページ、6ページ

《アルミホイルを上手に活用しましょう》

●焼き色が濃すぎる場合には、調理の途中でアルミホイルをかぶせて焼いてください。
（アルミホイルがヒーターに接触しないようにかぶせてください。）

●天板の上にアルミホイルを敷くと、汚れにくくなります。
❗アルミホイルは新品を使用してください。油が付着しているものを再使用すると煙が出ます。

《天板を上手に活用しましょう》



●汁が出るもの、形がくずれやすいものを調理する場合には、天板を使用してください。

●天板をご使用のときは、出来るだけ調理物を均一に置いてください。

《もちを焼く場合》

●まるもちや自家製のもちなど、もちの種類によってふくらみかたが違います。ふくらみすぎると焦げる恐れがあります。様子を見ながら調理時間を調節してください。

●粉が付いたもちの場合は、粉をよく落としてから焼いてください。

《ノンフライ調理のとき》

●調理例を参考に、天板と焼き網を活用してください。→6ページ、7ページ
アルミホイルを天板に敷いておくと、お手入れがしやすくなります。

●からあげや竜田揚げなど衣付きの調理では、焼き網を予熱すると、こびり付きが少なくなります。

《市販の冷凍食品を焼く場合》

●「電気オーブン・オーブントースター」用を使用してください。

●この場合の調理時間、調理温度は6ページの調理例の一覧表を参考に設定してください。
（食品の包装に記載してあります時間は加熱不足や加熱しすぎになる場合があります。）

《連続して調理をする場合》

●連続して調理する場合はタイマーをセットしても、サーモスタットの働きによりヒーターがつかないことがあり、調理時間が長くなる場合があります。調理物の状態を確認しながら調理してください。

お手入れ・・・ご使用の都度お手入れしてください。

⚠警告

製品本体は水や液体につけたり、水をかけたりしないでください。
製品の丸洗いはしないでください。　ショート・感電の恐れがあります。

- 電源プラグを抜き、製品が冷めてからお手入れをしてください。
- ご使用後は、早目にお手入れをしてください。
- 金属タワシ・みがき粉・ベンジン・クリーナー・漂白剤は使用しないでください。

ドア・本体外側

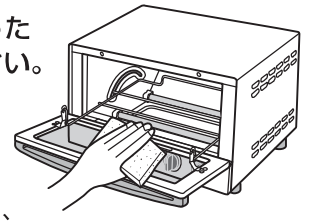
よく絞ったふきんでふいてください。

⚠警告

水洗いはしないでください。

庫　内

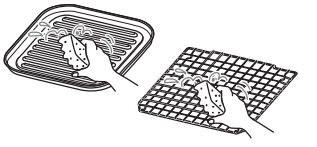
汚れや異物はよく絞ったふきんでふいてください。



油汚れがひどい場合は、
① 湿らせたスポンジでふき取る。
② 1分ほど空焼きをする。
③ 冷め切る前に、湿らせたスポンジでふき取る。

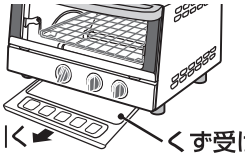
天板・焼き網

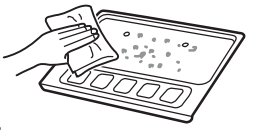
やわらかいスポンジで洗い、よく乾かしてください。



金属タワシなどで洗うと、表面が傷みますのでやわらかいスポンジでていねいに洗ってください。

くず受け





① くず受けを手前に引き出します。
② よく絞ったふきんで汚れや異物をふき取ります。
お手入れ終了後は必ずくず受けを元に戻してください。
！水洗いはしないでください。

こんなときは

こんなときは?	調べるところ	処　置
加熱されない	●電源プラグはコンセントに確実に差し込まれていますか? ●タイマーを設定しましたか？	●電源プラグをコンセントへ差し込んでください。 ●タイマーを設定してください。
使用中にカチ、カチと音がする	故障ではありません。 熱膨張によるものです。	そのままお使いください。
ヒーターが消えたりついたりする	温度調整をするためにサーモスタットがはたらき、自動的にヒーターが消えたり、ついたりします。故障ではありません。	そのままお使いください。
使用中にヒーターがあまり赤くならない	故障ではありません。	そのままお使いください。
煙・水蒸気が出たり、においがする	くず受け・焼き網・天板・庫内などが汚れていませんか？	使用後は必ずお手入れしてください。
	使い初めは、煙やにおいが出ることがありますが異常ではありません。ご使用により出なくなります。	
	調理物の水分が水蒸気となって出ることがあります。異常ではありません。	
ファンが動いていない	モード切替つまみが「コンベクション」になっていますか？	モード切替つまみを「コンベクション」にしてください。

アフターサービス

1.保証書

- 裏表紙に添付しています。
- 保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

2.保証期間

お買い上げ日から1年間です。
なお、保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3.修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をお確かめいただき、なお異常があるときには電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

- **保証期間中の修理**
  保証書の規定により無料修理します。
  製品に保証書を添えてお買い上げの販売店または「お客様サービス係」までお申し出ください。
- **保証期間がすぎている修理**
  修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料で修理させていただきます。お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。

⚠警告	**お客様ご自身の修理は大変危険です。絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。**

4.補修用性能部品の最低保有期間

- このコンベクションオーブンの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後5年です。
- 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。

5.アフターサービスについてご不明の場合

お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にお問い合わせください。

〈修理料金のしくみ〉
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

〈修理部品について〉
修理部品は、部品共有化のため、一部仕様や外観色を変更することがあります。

お客様サービス係
(フリーダイヤル) 0120−337−455
FAX (0256) 93−1077
お電話承り時間：平日(月曜〜金曜)午前9時〜午後5時
〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2

仕　様

電源	AC100V　50−60Hz共用
定格消費電力	1200W
製品寸法(約)	幅345×奥行400×高さ220mm
電源コード(約)	1.0m
温度調整	80〜250℃
タイマー	最長：30分
付属品	天板…1、焼き網…1

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

愛情点検

★長年ご使用のコンベクションオーブンの点検を！

ご使用の際このようなことはありませんか。	ご使用中止
●電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。 ●電源コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。 ●こげくさい臭いがする。 ●タイマーが切れずに、通電し続ける。 ●その他の異常・故障がある。	故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。

コンベクションオーブン　保証書

形名	YSK-C12F1	※お買い上げ日	保証期間
		年　月　日	お買い上げ日より 本体 1年
※お客様	ご住所	〒　☎	様方
	フリガナ ご芳名		様
※販売店	住所 店名	〒 ☎	

※印欄にご記入のない場合有効とはなりませんので、必ず記入の有無をご確認ください。
もし、記入がない場合には、直ちにお買い上げの販売店にお申し出ください。
本書は、再発行いたしませんので、紛失しないように大切に保管してください。

本書は、保証期間内に取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にしたがって正しいご使用のもとで故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。
保証期間内に故障が発生したときは、本書と製品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (1)誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障及び損傷。
   (2)お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障および損傷。
   (3)火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、ガス害、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）で生じた故障および損傷。
   (4)本書のご提示がない場合。
   (5)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かえられた場合。
   (6)一般家庭用以外（たとえば業務用など）にご使用の場合の故障および損傷。
   (7)ご使用によるキズ、変色、汚れ、および保管上の不備による損傷。
   (8)消耗部品の交換。
2. 出張修理をご依頼の場合は、出張に要する実費を申し受けます。
3. 本書は、日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
5. ご贈答品などで、本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、「お客様サービス係」へ、ご相談ください。

見本

修理メモ

- お客様にご記入いただいた保証書（個人情報）は、修理・サービスに利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
- この保証書は、本書によって明示した期間、条件のもとにおいて、無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対する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等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」に、お問い合わせください。

製造元 ツインバード工業株式会社
〒959-0292　新潟県燕市吉田西太田2084-2

修理サービスに関するお問い合わせ

お買い上げの販売店または「お客様サービス係」へご相談ください。

お客様サービス係

0120-337-455
お電話承り時間
平日（月曜～金曜）午前9時～午後5時
FAX（0256）93-1077　ホームページアドレス http://www.twinbird.jp