YAMADA

保 証 書

この保証書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

持込修理

オーブントースター	品　番　YSK-T90A2
★お客様お名前　　様	
★ご住所　〒　　★電話番号（　　）　　－	
保証期間 ★お買上げ日　　年　　月　　日から **本体……1年間**	★取扱販売店名, 住所, 電話番号

★印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

お買上げの日から上記保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルその他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容にもとづき、お買上げの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うえ、お買上げの販売店にご依頼ください。

1. 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。
   - イ. 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
   - ロ. お買上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
   - ハ. 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変ならびに公害や異常電圧その他の外部要因による故障または損傷。
   - ニ. 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。
   - ホ. 本書の提示がない場合。
   - ヘ. 本書にお買上げ年月日、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。
   - ト. 消耗部品の交換、仕様変更　} など
2. 保証期間内でも商品を修理窓口へ送付された場合の送料や、出張修理を行った場合の出張料は、お客様のご負担となります。
3. ご転居の場合は事前にお買上げの販売店にご相談ください。
4. ご贈答品等で本書に記入してあるお買上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、下記の「お客様相談室」にお問い合わせください。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。　Effective only in Japan.
6. 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存してください。

●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保証書を発行している者（保証責任者）、及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、お買上げの販売店または株式会社ヤマダ電機「お客様相談室」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、14 ページの「修理サービスについて」の項をご覧ください。

見本

株式会社ヤマダ電機

【お客様相談室】TEL 0120-258-260（無料）

〒370-0841　群馬県高崎市栄町1番1号

受付け時間：午前10時～午後9時（休日：元旦のみ）

取扱説明書

YAMADA

オーブントースター
品番 YSK-T90A2

一般家庭用
（業務用としては使用しないでください）

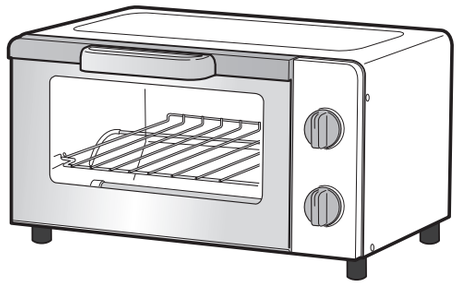
保証書付（裏表紙）

お買上げまことにありがとうございます。

- この「取扱説明書(保証書付)」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
  お読みになった後は、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。
  特に1～3ページの「**安全上のご注意**」を必ずお読みください。
- この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。
  This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

この商品は一般家庭用ですので、業務用としては使用しないでください。

HERB Relax



取扱説明書（保証書付）・本体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。

もくじ

	ページ
安全上のご注意	1～3
使用上のご注意	3
各部のなまえ	4
使いかた	5～6
お手入れ	7
お料理の例	8～10
ワンポイントアドバイス	11～12
故障かな？と思ったら	13
愛情点検	13
仕　様	13
修理サービスについて	14
保証書	裏表紙

特　長

●火力の調節	4段階切替 (900W/630W/540W/360W)
●おいしく焼ける	ハイパワー 900W
●8インチピザが焼ける	ワイド庫内

安全上のご注意

必ずお守りください

3ページへつづく ➡

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。**

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

⚠ 警　告

異常・故障時には、直ちに使用を中止する

そのまま使用すると、発煙・発火、感電、けがのおそれがあります。

＜異常・故障例＞

- コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。
- コードやさし込みプラグが変形・変色・損傷している。
- ヒーターが割れている。
- タイマーのもどりが不安定。

※すぐにさし込みプラグを抜いて、お買上げの販売店へ点検、修理を依頼してください。

電源は100V専用コンセントを使用する

感電や火災の原因となります。

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。

さし込みプラグの刃および刃の取り付け面にほこりが付着している場合はよく拭き、刃の根元まで確実にさし込む

ほこりが付着し、さし込み不完全な場合は感電や火災の原因となります。

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・発火のおそれがあります。

⚠ 警　告

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。

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。

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。

電源コードを破損させたり、無理な方向に引っ張り出したり、加工しない（無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物を載せる・挟みこむ・高温部に近づけるなど）

電源コードが傷付いて、火災・感電・故障の原因となります。

水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電のおそれがあります。

カーテンなど可燃物の近くで使用しない

火災のおそれがあります。

改造はしない
また修理技術者以外の人は、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。
修理はお買上げの販売店、または当社「お客様相談室」にご相談ください。

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・けがをするおそれがあります。

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・発火の原因となります。

受皿に油を入れて使わない

火災のおそれがあります。

⚠ 注　意

必ず「パンくずトレイ」を取り付けて使用する

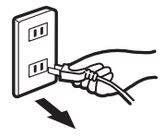
取りはずしたまま使用すると、火災の原因となります。

使用後は必ずお手入れをする

調理くずや油分が残ったまま調理をすると、発煙や発火のおそれがあります。

調理物が発煙・発火した場合はすぐにタイマーを「切」にもどし、さし込みプラグを抜く

火災の原因となります。
炎が消えるまでドアを開けないでください。
空気が入り炎が大きくなります。
また、ガラスが割れることがありますので水をかけないでください。



安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 注　意

お手入れは冷えてから行う
高温部に触れ、やけどのおそれがあります。

使用中や使用直後は金属部やガラスまどにふれない
高温ですのでやけどをすることがあります。

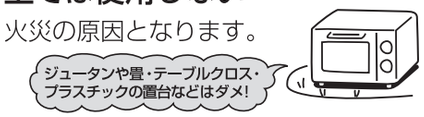
調理以外の目的で使用しない
火災・やけどの原因となります。

生の肉・魚やフライなどを直接焼かない。また、フライなど油の出るものを受皿なしで加熱しない
調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因となります。
アルミホイルを使用していても油がもれることがありますので、必ず受皿にのせてください。

壁や家具の近くで使わない
本体の熱によって壁面や天井面、家具を傷め、変色・変形の原因となります。

缶詰や瓶詰などを直接加熱しない
破裂したり赤熱してやけどやけがをすることがあります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因となります。



使用中は、本体から離れない
加熱しすぎると調理物がこげたり、発火したりすることがあります。
必ず、本体のそばにいて様子を見ながら使用してください。

必要以上に加熱しない
過熱により発火することがあります。
タイマーは短めに合わせて、でき具合を見ながら調理してください。

本体の上に物を載せたり、本体の下のすきまに物を入れて使わない
本体や物が変形・変質し、火災の原因となります。

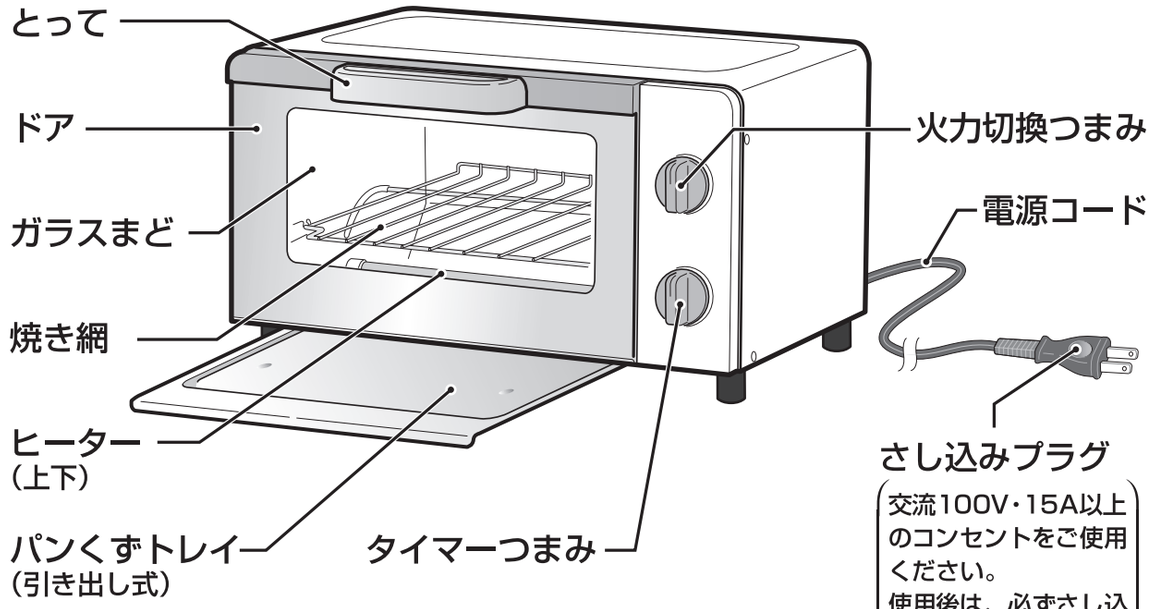
バターやジャムを塗ったパンを焼かない
パンが発火することがあります。

業務用として使わない。また、不特定多数の人が使う場所に置かない
連続過負荷による故障のおそれがあります。

使用上のご注意

- **から焼きはしない**
  故障の原因となります。
- **開けたドアの上に調理物などをのせない**
  本体が倒れたり、調理物がすべり落ちることがあります。
- **紙・プラスチック製など熱に弱い容器を入れない**
  燃えることがあり危険です。
- **本体の天面に受皿や熱に弱い容器などを置いたまま調理しない**
  天面が変色したり、容器が変形します。
- **アルミホイルをパンくずトレイに敷かない**
  故障の原因となります。
- **タイマーつまみを固定したり、回し過ぎたりしない**
  火災のおそれがあります。
- **熱いガラスまどに水をかけない**
  割れることがあります。
- **受皿をガステーブルなど他の調理器具に使用しない**
  変形や破損するおそれがあります。

各部のなまえ



交流100V・15A以上のコンセントをご使用ください。
使用後は、必ずさし込みプラグをコンセントから抜いてください。

付属品

受皿（１枚）

汁や油の出るものを調理するときは、必ず使用してください。

お願い

受皿をガステーブルなど他の調理器具に使用しない。
変形や破損するおそれがあります。

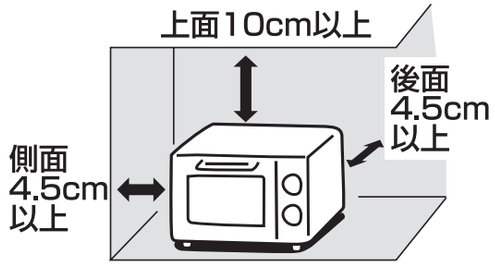
使用場所について

◎前面と側面の片一方は開放する。

◎壁や家具から離す。樹脂製の熱に弱い壁・家具などの場合は、さらに距離を離す。
（熱による変形・変色や火災を防ぐためです）

◎肩よりも高い位置に設置しない。
（調理物を取り出すとき、ドアに手が触れてやけどのおそれがあります）

◎他の電気製品の上に設置しない。

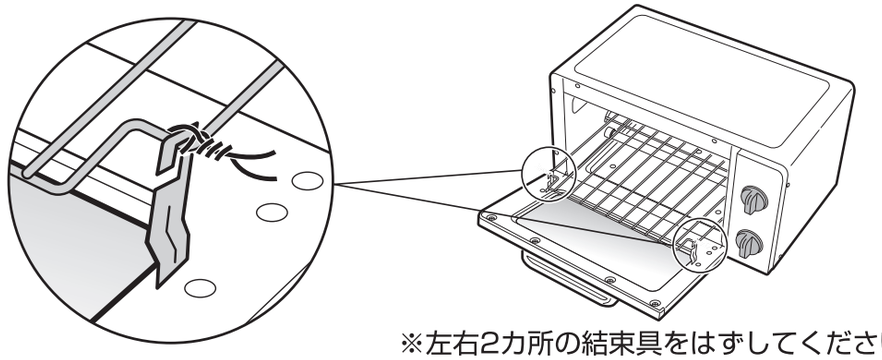


【消防法　基準適合】

使いかた

はじめてご使用になる時は、においや煙が出ることがありますが、
故障ではありません。ご使用にともない出なくなります。

＊ご使用の前に結束具をはずしてください。
（輸送時のはずれ防止のため固定しております。）



※左右2カ所の結束具をはずしてください。

＊使用中は本体から離れないでください。

1 さし込みプラグをさし込む

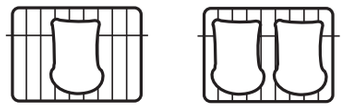
- タイマーつまみを「切」の位置にしておいてください。
- コンセントの奥まで確実にさし込んでください。

2 調理物を入れる

- 図のように焼き網の中央に均等に置いてください。
（かたよると奥側が濃くなったり、手前側が淡くなる場合があります）

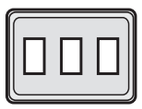
パンの場合
（山形パンは山側をドア側に向ける）

1枚焼　2枚焼



焼き網の中央に置く
（奥にかたよると奥側が濃くなる場合があります）

きりもち3個の場合



ピザの場合
（受皿にアルミホイルを敷く）

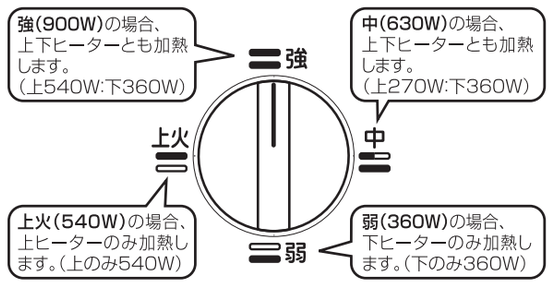
受皿に均等に置く
（加熱すると受皿が反る場合があります）

※調理物を入れる場合は「**ワンポイントアドバイス**」（11 ～ 12 ページ）を参照ください。

3 火力切換つまみを合わせる

- 「**お料理の例**」（☞8ページ）を参考に火力切換つまみを合わせてください。

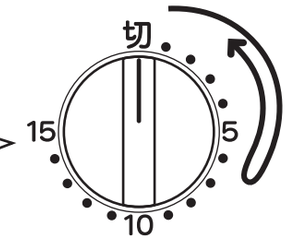
※火力切換つまみは、正しい位置に確実に合わせてください。



4 タイマーつまみを合わせる

- 1目盛は約1分です。

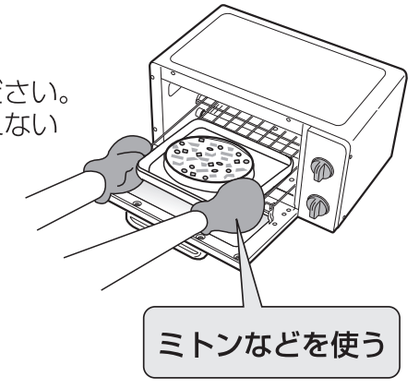
- 「5」以下に合わせるときは、「6」以上回してからもどす
- 途中で切りたいときは、「切」にもどす



- **調理物の水分が本体とドアのすき間などから、水蒸気となって出ることがあります。（故障ではありません。）**
- **調理物を必要以上にこがしたり、長時間連続使用した時は高温になり、本体の一部が変色することがあります。**

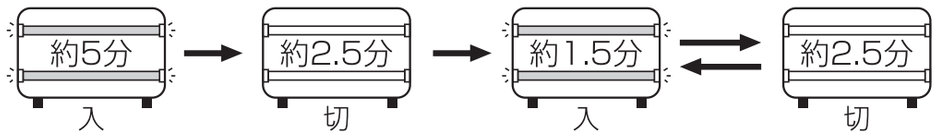
5 調理物を取り出す

- **“チーン”**と音が鳴り、タイマーが切れます。
- 調理物を取り出すときは、やけどに十分ご注意ください。ドアや庫内が大変熱くなっていますので、手が触れないようご注意ください。
- タイマーは切れた後もしばらく“ジー”と音がしますが、故障ではありません。
- ご使用後は、さし込みプラグをコンセントから必ず抜いてください。
- 持ち運びは本体がよく冷めてから行ってください。



サーモスタットのはたらきについて

- 本品は温度を調整するためにサーモスタットが組み込まれていますので、調理途中に自動的に**ヒーターが消えたり、ついたりしながら調理を続けますが、故障ではありません。**
- ヒーターの入切状態（タイマーを15分にした場合）



（調理物を入れないときのおよその時間）

- グラタンなど調理時間の長いものでも、ヒーターが切れている間は庫内の余熱によって中までほど良くあたためます。
冷凍食品なども余熱によって、中までしっかりあたためます。

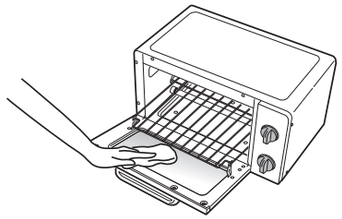
お手入れ

お手入れはこまめに行ってください。
(必ずさし込みプラグをコンセントから抜き、本体を冷ましてから行ってください)

本体・庫内・パンくずトレイ

汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤(食器用)をしみ込ませた柔らかい布をよくしぼってふいてから、乾いた布でふきます。

- 庫内が汚れているとサーモスタットが早く働き、焼き色が淡くなります。
- ドア、ガラスまど、焼き網ははずすことができません。



パンくずトレイのはずしかた

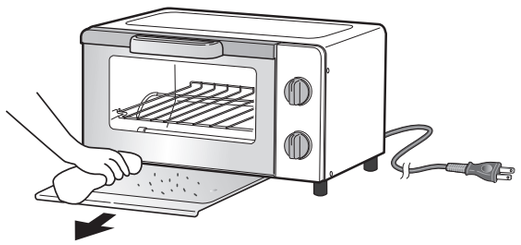
パンくずトレイは、必ずドアを閉めてから取り出し、取り付けを行ってください。

取り出し

そのまま手前に引き出してください。
上向きに持ち上げると取り出しにくい場合があります。

取り付け

奥で止まるまで差し込んでください。
途中で止めたとき、ドアが開かなくなります。



受皿

台所用中性洗剤を入れた水またはぬるま湯に浸して洗い、乾いた布でふきます。みがき粉・たわしなどは使わないでください。

ご 注 意

- 必ずさし込みプラグをコンセントから抜き、本体を冷ましてから行います。
- ベンジン・シンナー・アルコール・みがき粉・たわし・ナイロンたわしは使わないでください。(表面を傷つけます)
- ヒーターを傷付けないよう取り扱いに注意してください。(ヒーターが割れるおそれがあります)
- ガラス窓に傷を付けないでください。(ガラス窓が割れるおそれがあります)
- パンくずトレイや焼き網・受皿に調理くずや油分などが残っていると焼きむらや発火の原因となります。
- 受皿は汚れたままや、水を入れたまま放置しないでください。(サビが発生するおそれがあります)
- 焼き網は濡れたまま放置しないでください。(サビが発生するおそれがあります)

お料理の例

調理時間は初回の目安です。材料の温度・種類・量・室温などで異なりますので、でき具合を見て加減してください。

お料理例	1回量	調理時間(分)	火力切換つまみ	受皿	メ モ
トースト	1～2枚	2～4	強 900W	ー	6枚切り(厚さ約2㎝)の場合1枚焼きの場合は調理時間を短めに合わせる
冷凍トースト	1～2枚	2.5～4.5		ー	表面の霜は取り除く
きりもち	3個	4.5～5.5		○	ワンポイントアドバイスを参照➡12ページ
ホットドッグ	1本	8～10		ー	アルミホイルで包む
ピザ	1枚	5～7		○	作りかた➡10ページ
ピザトースト	1枚	4～7		○	受皿にアルミホイルを敷く作りかた➡9ページ
	2枚	6～7		○	
えびグラタン	1皿	5～7		○	作りかた➡9ページ
ホイル焼き	1包	12～15		○	作りかた➡10ページ
冷凍ピザ	1枚	14～17	中 630W	○	受皿にアルミホイルを敷く
冷凍フライ	8個	13～15		○	
冷凍フライドポテト	約200g	14～16		○	
クロワッサンのあたため	3個	5～7	弱 360W	ー	調理時間終了後、庫内に約2分間放置する
バターロールのあたため	3個	5～7		ー	
こんがりこげ目	適宜	お好み	上火 540W	○	上面にこげ目をつけたいとき焼き色を見ながら時間を調節する

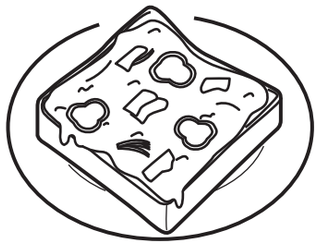
●受皿を要する調理は、加熱すると受皿が反る場合があります。
※受皿にアルミホイルを使用する場合は、ヒーターに接触しないようにご注意ください。

お料理の例

ピザトースト

火力切換：二強
焼き時間：4〜7分

材料（1枚分）
- 食パン(5枚切り)……1枚
- 玉ねぎ(小)……10g
- ベーコン……1枚
- ピーマン……10g
- トマト……30g
- ピザソース……20g
- ピザチーズ……30g



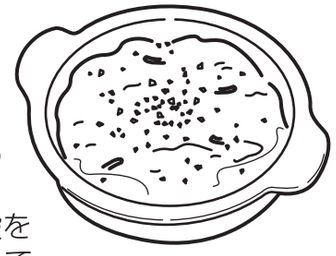
作りかた
1. 玉ねぎはくし形に薄く切り、ピーマン、トマトは薄く輪切りにする。
2. ベーコンを2㎝幅に切る。
3. 食パンにピザソースをぬり、ベーコン、玉ねぎ、トマト、ピーマンをのせ、最後にピザチーズをふりかける。
4. 受皿にアルミホイルを敷く。その上に③をのせて焼く。

えびグラタン

火力切換：二強
焼き時間：5〜7分

材料（2人分）
- マカロニ……80g
- えび……6尾
- 玉ねぎ（小）……1/2個
- エリンギ……30g
- 塩・こしょう……少々
- にんにく……1片
- オリーブ油……適量
- 溶けるチーズ……40g
- パン粉……少々
- パセリ（みじん切り）…少々

（ホワイトソース）
- マーガリン（植物性）…20g
- 薄力粉……20g
- 牛乳……350ml
- コンソメ（顆粒）…小さじ2
- 塩、こしょう……少々

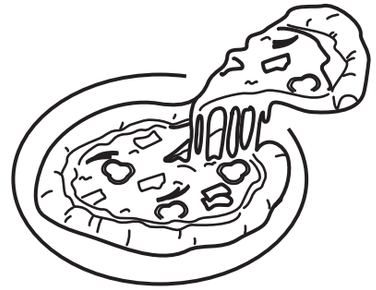


作りかた
1. マカロニを少し硬めに塩ゆでする。
2. えびの頭をとり、殻をむき、背ワタをとって、1口大に切る。玉ねぎ、エリンギは薄切りにする。
3. フライパンにオリーブ油を入れ、みじん切りにしたにんにくを加えて加熱する。香りが出てきたら玉ねぎを炒め、エリンギを加え、最後にえびを加えてさっと火を通してから塩、こしょうをする。
4. フライパンにマーガリンを溶かし、薄力粉を加えて炒め、牛乳を少しずつ加え溶きのばし、コンソメ、塩、こしょうをする。
5. ④に①のマカロニと③を加えて混ぜる。
6. グラタン皿に⑤を入れ、溶けるチーズ、パン粉、みじん切りのパセリをのせる。
7. 受皿にのせて焼く。表面にこげ色がつき、グツグツしたらできあがり。

ピ　ザ

火力切換：二強
焼き時間：5〜7分

材料（1枚分）
- ピザクラスト(18㎝)…1枚
- ベーコン……2枚
- トマト（小）……1/2個
- ピザチーズ……50g
- 玉ねぎ（小）……1/8個
- ピーマン……1/2個
- ピザソース……40g



作りかた
1. 玉ねぎを薄く、くし形に切る。ベーコンは2㎝の幅に切り、トマト、ピーマンは輪切りにする。
2. ピザクラストにピザソースをぬり、①の具をのせたあと、ピザチーズをのせる。
3. 受皿にアルミホイルを敷く。その上に②をのせて焼く。

ホイル焼き

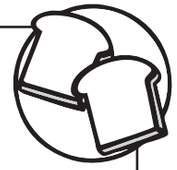
火力切換：二強
焼き時間：12〜15分

材料（2人分）
- 鯛(白身魚)の切り身……100g
- えび……2尾
- しめじ……30g
- 白ねぎ……12㎝
- ごま油……少々
- 酒……少々
- しょうゆ……小さじ1/2
- 塩……少々
- レモン……適量
- アルミホイル……適量

作りかた
1. 鯛を半分に切り、塩をふって1時間おいておく。
2. えびの頭と背わたをとり、軽く塩をふっておく。
3. しめじは、いしづきをとっておく。
4. 白ねぎを、3㎝の長さに切る。
5. 鯛の皮の部分と白ねぎは、ガス火で少しこげ目を付けておく。
6. ごま油をぬったアルミホイルに、えび、鯛、しめじ、白ねぎをのせ、酒、しょうゆをふりかけて包む。
7. 受皿にのせて焼く。
8. くし切りにしたレモンを添えてできあがり。

ワンポイントアドバイス

トーストに焼きムラができるときは



種類・厚さ・枚数・乾燥具合により、時間加減が必要です。

- 本品は、6枚切り食パンを基準としています。
- 厚切りのパン（4枚切り、5枚切り）はパンの表面が上ヒーターに近くなるので上面が濃い目、裏面は薄目に焼けます。
- 薄切りパンは、裏面が濃い目、表面は薄目に焼けます。
- 調理中は、焼け具合がかわるので、ドアを開けないでください。
- 水分量の多い手作りパンや高級パンは、焼き色がつきにくい場合があります。
- ご家庭でスライスしたパンは、切り面が粗くなり焼きムラができやすくなります。
- 庫内・焼き網・パンくずトレイの汚れなどにより、焼きムラができやすくなります。

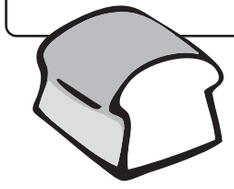
冷凍保存した食パンを焼くときは

- 冷凍パンなど、中まであたたまりにくいときは、タイマーが切れたあと、しばらく置いておくと庫内の余熱であたたまります。
- 表面の霜を取り除き、凍ったまま焼いてください。
- 冷凍時に変形（反ってしまったり）したパンは、焼きムラができやすくなります。

連続して食パンを焼くときは

ドアを開けたまま、次のパンの準備をします。

- 連続してトーストを焼いた場合、2回目以降は初回より早く焼けます。時間を調節してください。



きりもちを調理するときは

種類・厚さ・量により、時間を調節します。

- 表面が焼けても内部が固い場合は余熱のある庫内に約2～4分入れておきます。
- 裏面にも焼き色をつけたいときは、途中で裏返して調理時間を少し長めにします。

アルミホイルの使用

- 表面がこげやすいものは調理時間を短かめに合わせておき、焼き色を見ながらアルミホイルをかぶせます。
- 受皿にアルミホイルを敷くと汚れにくくお手入れが簡単です。

※加熱中はアルミホイルがヒーターに接触しないように注意する。
アルミホイルが溶けてヒーターに付着し、故障の原因となります。

連続調理するときは

ドアを開けたまま、次の調理の準備をします。

- ドアを閉めたままにしておくと庫内が熱いのでサーモがはたらき、ヒーターが切れやすくなります。ドアを開けたまま次の調理の準備をすると、ヒーターが早くつき、調理時間が短くなります。（室温や1回目の調理時間等でかわります。）
- 調理中は、焼け具合がかわるのでドアを開けないでください。

市販の冷凍食品を調理するときは

- 「オーブントースター用」を使用する。
- 電子レンジ専用の冷凍食品は発火するおそれがあるので、使用しないでください。
- 温度調整をしているため、パッケージ記載の調理時間より長くかかることがあります。焼き色を見ながら調理時間を調節してください。

※調理中はこまめに出来具合を確認しましょう。

- 調理する個数が少ない時や薄いものなどを加熱する時は、焼きすぎないように注意しましょう。
- 上ヒーターに近くなるような厚みのある時も注意してください。

故障かな？と思ったら

修理をご依頼される前に、次のことをお確かめください。

症　　状	確認してください
通電しない	さし込みプラグが抜けていませんか？ ブレーカーが「切」になっていませんか?
加熱されない	
途中でヒーターが消える	本品は温度を調整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。
ヒーターが消えたりついたりする	
ヒーターがつかない	

愛情点検　**長年ご使用のオーブントースターの点検を！**

こんな症状はありませんか
- さし込みプラグ・電源コードが異常に熱くなる。
- さし込みプラグ・電源コードに傷が付いていたり、触れると通電しなかったりする。
- ヒーターが割れている。
- タイマーのもどりが不安定。
- その他の異常・故障がある。

こんなときは → **使用を中止してください。**
故障や事故防止のため、さし込みプラグを抜いて、必ずお買上げの販売店に点検をご相談ください。

こんなことはありませんか　さし込みプラグにほこりやごみがたまっている。 → ほこりやごみを取り除いてください。

仕　様

品　　番	YSK-T90A2	**電　　源**	交流100V
消費電力	900W	**質　　量**	約 2.8kg（付属品を除く）
外形寸法	幅　奥行　高さ 約360×約268×約202（mm）	**庫内寸法**	幅　奥行　高さ 約256×約219×約80（mm）
火力切換つまみ	強 900W／中 630W 上火 540W／弱 360W	**調理タイマー**	15分計タイマー（報知音つき）
コードの長さ	約 1.1m	**付 属 品**	受皿1枚

修理サービスについて

（1）保証書
- この製品には、保証書がついています。
  保証書は、お買上げの販売店で『販売店名・お買上げ日』などの記入をご確認のうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。なお、製品の修理以外の保証はいたしかねます。
  保証期間は、お買上げ日より本体1年間です。

（2）修理を依頼されるとき
- 保証期間中は
  内部機構をさわらずに（保証期間外の場合でも内部はさわらないでください。）お買上げの販売店に修理をご依頼ください。
  保証書の記載内容により修理いたします。保証書のご提示なき場合、有料修理となることがあります。
- 保証期間が過ぎているときは
  お買上げの販売店または株式会社ヤマダ電機「お客様相談室」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
このオーブントースターの補修用性能部品（製品の機能を維持するために必要な部品）の保有期間は、製造打切後5年です。

（4）ご使用中ふだんと変わった状態になりましたら、ただちにご使用を中止し、お買上げの販売店に点検・修理をご依頼ください。
- お客様ご自身での分解・修理は危険です。修理には特殊な技術が必要です。

（5）修理サービスについてご不明な場合
修理サービスや製品についてのご相談は、お買上げの販売店または株式会社ヤマダ電機「お客様相談室」にお問い合わせください。
- ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、株式会社ヤマダ電機「お客様相談室」にお問い合わせください。

株式会社ヤマダ電機

お客様相談室や保証書におけるお客様の個人情報のお取扱いについて
- お客様相談室でお受けした個人情報は、修理やご相談への回答などに利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該商品に関する株式会社ヤマダ電機および関係会社に、お客様の個人情報を提供する場合があります。その場合も当社と同等の個人情報保護を行わせますので、ご了承ください。
- 保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動に利用させていただく場合がありますので、ご了承ください。