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-T90G1
★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** （ただし、付属品を除く）	★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・船舶への搭載等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、販売店名の記入がない場合、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　} 等

見本

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）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、お買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「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。

株式会社ヤマダホールディングス

【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（元日のみ休日）

Y12

取扱説明書

オーブントースター
品番 YSK-T90G1

一般家庭用
（業務用としては使用しないでください）

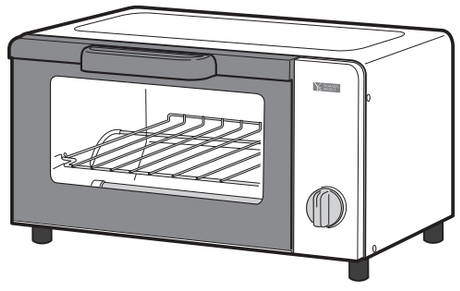
保証書付（裏表紙）

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。
お読みになったあとは、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.

YAMADA SELECT



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

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。

安全上のご注意

必ずお守りください。

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。

禁止 ⃠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　接触禁止 ぬれ手禁止　水ぬれ禁止
強制 ❗は、必ず実行していただく「 強制 」の内容です。	必ず行う　電源プラグを抜く

⚠ 警 告

電源コードや電源プラグは乱暴に取り扱わない

電源コードまたは、電源プラグを傷つける、加工する、熱器具に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重いものをのせる、束ねて使用する、などをしない。

感電・ショートによる発火の原因となります。修理はお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。

電源コードや電源プラグが傷ついたり、コンセントのさし込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因となります。

燃えやすいもののそばに置いたり、熱に弱いものやカーテンなどの近くで使用しない

火災のおそれがあります。

業務用として使用しない

本製品は家庭用として設計・製造されています。業務用としての使用は、絶対しないでください。

子供や不慣れなかただけで使用させたり、子供の手の届くところで使用しない、保管しない

感電・やけど・けがの原因となります。

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。

受皿に油を入れて使わない

火災のおそれがあります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で本体を操作したり、電源プラグを抜きさししない

ショート・感電・けがの原因となります。

水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いをしない

感電・ショート・発火・故障の原因となります。

⚠ 警 告

分解禁止

絶対に改造、分解をしない

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株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。

異常・故障時には、ただちに使用を中止する

使用を続けると、発煙・発火・火災・感電・けがのおそれがあります。

＜異常・故障例＞

- 本体が変形したり、異常に熱い。
- 電源コード・電源プラグが変形や、変色・損傷している。
- 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い。
- 電源プラグや電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 異常なにおいや音がする。
- ビリビリと電気を感じる。
- ヒーターが割れている。
- タイマーの戻りが不安定。

お買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」に点検、修理を依頼してください。

本製品は必ず屋内で使用する

本製品は屋内用です。屋外でお使いになると故障・破損・けがの原因となります。

電源プラグはコンセントの根元までしっかりさし込む

さし込みが不完全な場合、発煙・発火・火災・感電・ショートの原因となります。

電源は、定格100V・定格15Aのコンセントを単独で使用する

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・火災・感電の原因となります。

電源プラグは清潔にする

電源プラグの刃および刃の取付面にホコリが付着している場合は、乾いた布でよく拭いてください。発煙・発火・火災の原因となります。

電源プラグを抜く

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、電源プラグを持ってまっすぐ引き抜く

感電・ショート・発火・火災の原因となります。

電源プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因となります。

⚠ 注 意

食品を加熱しすぎない

加熱しすぎると、食品が炭化し、発煙・発火に至る場合があります。
万一発煙・発火した場合は次のことを行ってください。

- すぐに電源プラグを抜く
- ドアを開けずに鎮火するのを待つ
- 鎮火しない場合は消化器で消火する

処理後はそのまま使用せず、お買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。

不安定な場所、燃えやすいものの近くや、本体周囲に熱がこもる環境で使わない

新聞紙など、本体底面をふさぐようなものの上や、じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上では使わないでください。火災・やけどの原因となります。

空焼きをしない

故障の原因となります。

安全上のご注意

必ずお守りください。

⚠ 注 意

生の肉・魚や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。

使用中は、本体から離れない
加熱しすぎると調理物が焦げたり、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。

本体の上にものを置かない
過熱して焦げたり、変形するおそれがあります。

バターやジャムを塗ったパンを焼かない
パンが発火するおそれがあります。

本体の上にものをのせたり、本体の下のすき間にものを入れて使わない
本体やものが変形・変質し、火災の原因となります。

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、様子を見ながら加熱してください。

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。

庫内に付着した調理物や油を放置したまま加熱しない
発煙・発火の原因となります。必ず庫内が冷えてから拭きとってください。ドアに付着した汚れは必ず拭きとってください。

加熱中や、加熱後しばらくは内部・ドアなどの高温部に触れない
接触禁止
やけどの原因となります。
調理品を取り出すときはミトンなどをご使用ください。

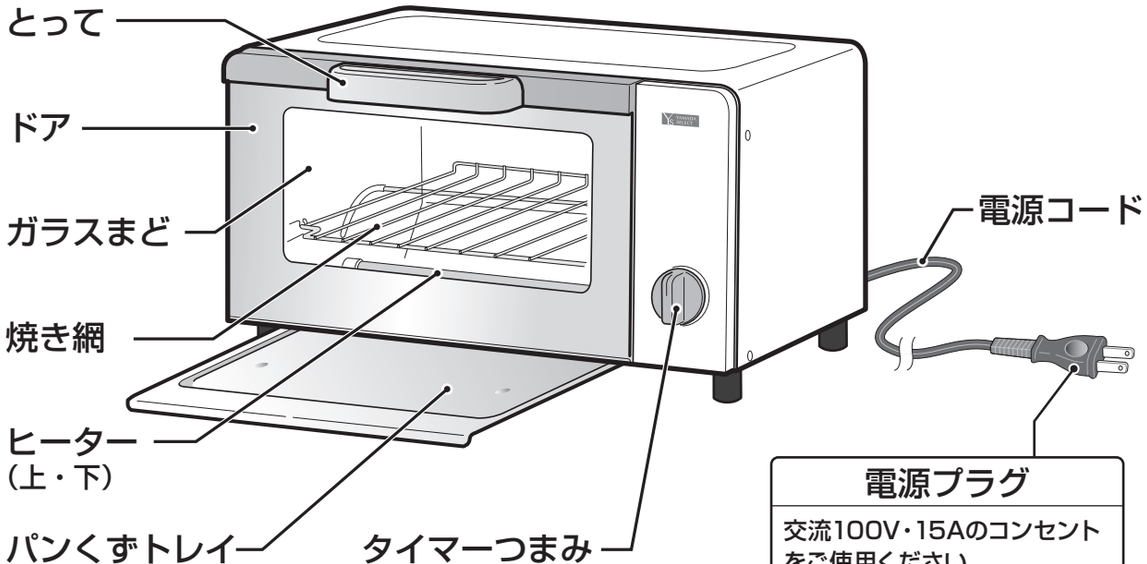
必ず「パンくずトレイ」を取り付けて使用する
取り外したまま使用すると、火災の原因となります。

お手入れを行うときは、必ず電源プラグを抜き、冷えてから行う
高温部に触れると、やけど・けがの原因となります。

使用上のご注意

- **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おそれがあります。
- **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。
- **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、回しすぎたりしない**
  火災・故障のおそれがあります。
- **熱いガラスまどに水をかけない**
  割れるおそれがあります。
- **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



受皿（付属品）

※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。

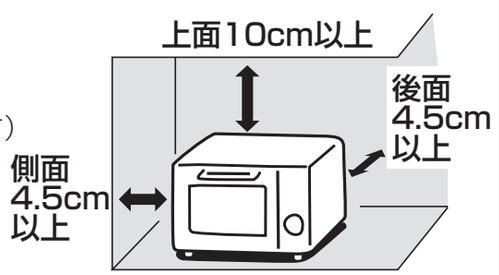
使用場所について

◎前面と左右側面のどちらか一方は開放する。

◎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・変色や火災のおそれがあります）

◎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。

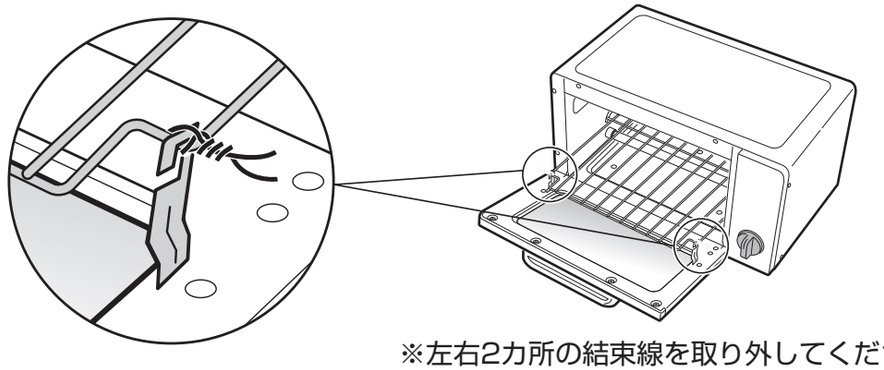


【消防法　基準適合】

使いかた

はじめてご使用になるときは、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2カ所の結束線を必ず取り外してください。
（輸送時の外れ防止のため固定しております。）



※左右2カ所の結束線を取り外してください。

⚠注 意

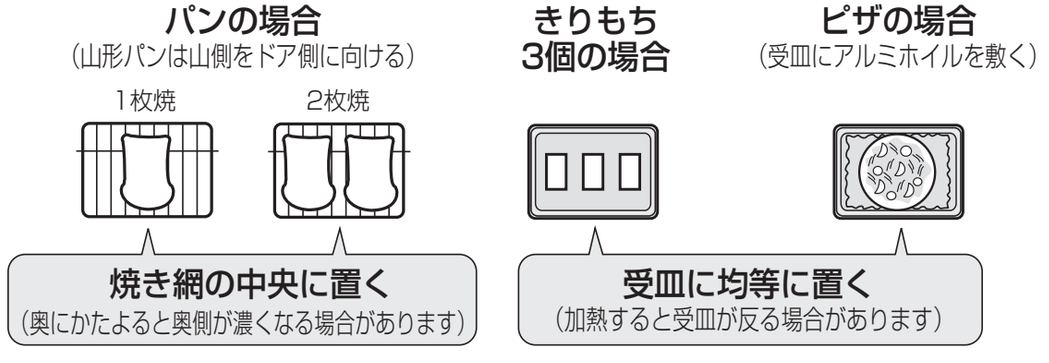
- **使用中は本体から離れないでください。**

1 電源プラグをさし込む

- タイマーつまみを「切」の位置にしてください。
- 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）

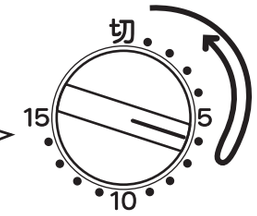


※調理物を入れる場合は「**ワンポイントアドバイス**」（11 ～ 12 ページ）をご参照ください。

3 タイマーつまみを合わせる

- 1目盛は約1分です。

- 「5 分」以下に合わせるときは、目盛「6」以上回してから戻す
- 途中で切るときは、「切」に戻す



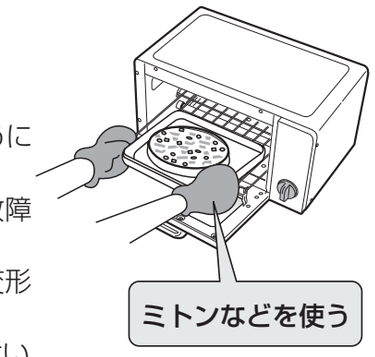
- **調理物の水分が本体とドアのすき間などから、水蒸気となって出ることがあります。（故障ではありません）**
- **調理物を必要以上に焦がしたり、長時間連続使用したときは高温になり、本体の一部が変色することがあります。**

使用上のご注意

- 庫内温度を均等にするため、上・下ヒーターの火力が異なり、下ヒーターが暗く見えます。故障ではありません。

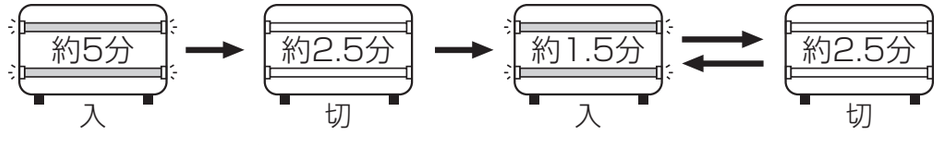
4 調理物を取り出す

- **“チーン”** と終了音が鳴り、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。手が触れないようにご注意ください。
- タイマーは切れたあともしばらく“ジー”と音がしますが、故障ではありません。
- 開けたドアの上に調理物などをのせないでください。変形によりドアが閉まりにくくなるおそれがあります。
- ご使用後は、電源プラグをコンセントから必ず抜いてください。



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。調理途中に自動的に**ヒーターが消えたり、点いたりしながら調理を続けます。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目安時間）

- 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も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。

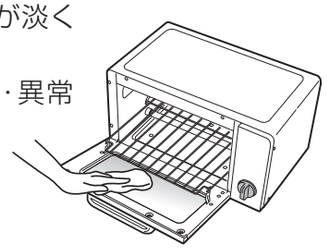
⚠注意

- お手入れを行うときは、電源プラグを抜いて、本製品が十分に冷えてから行ってください。
- 庫内に付着した調理物や油を放置したまま加熱しないでください。発煙・発火の原因となります。

本体・庫内

汚れが落ちにくい場合は、水でうすめた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布をかたくしぼって拭いたあと、洗剤を拭きとってください。

- 庫内が汚れているとサーモスタットが早くはたらき、焼き色が淡くなります。
- 汚れたまま使うと、塩分・油分による腐食・調理カスの発火・異常発熱の原因となります。
- ドア・ガラスまど・焼き網は取り外しできません。



受皿・パンくずトレイ

取り外して、台所用中性洗剤（食器用）で洗い、よく乾かします。

- 受皿が熱いとき、水で急冷しないでください。変形の原因となります。

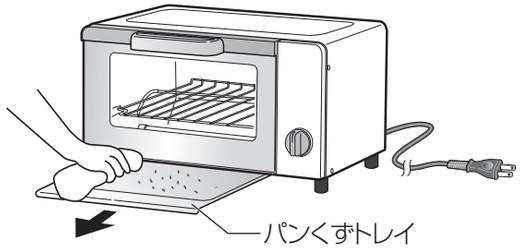
パンくずトレイの取り出し・取り付けかた

取り出し

ドアを閉め、下に指をかけて手前に引き出してください。上方向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

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



使用上のご注意

- お手入れの際は、金属製のたわしや、シンナー・ベンジン・漂白剤・研磨剤入り洗剤などを使わないでください。（傷・腐食・変色の原因となります）
- ヒーターを傷つ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）
- ガラスまどに傷をつけないでください。（ガラスまどが割れるおそれがあります）
- 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）

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、様子を見ながら加熱してください。

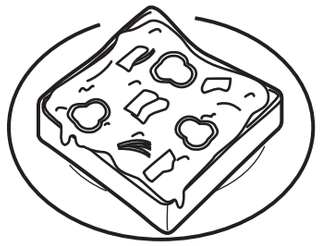
お料理例	量	調理時間（分）	受皿	メモ
トースト	1〜2枚	2〜4	ー	6枚切り（厚さ約2㎝）の場合 1枚焼きの場合は調理時間を短めに合わせる
冷凍トースト	1〜2枚	2.5〜4.5	ー	表面の霜は取り除く
きりもち	3個	4.5〜5.5	○	ワンポイントアドバイスを参照 ➡12ページ
ホットドッグ	1本	8〜10	ー	アルミホイルで包む
ピザ	1枚	5〜7	○	作りかた➡ 10ページ
ピザトースト	1枚	4〜5	○	受皿にアルミホイルを敷く 作りかた➡ 9ページ
	2枚	6〜7	○	
えびグラタン	1皿	5〜7	○	作りかた➡ 9ページ
ホイル焼き	1包	12〜15	○	作りかた➡ 10ページ
冷凍（調理済み） ピザ	1枚	4.5〜6	○	受皿にアルミホイルを敷く
冷凍（調理済み） フライドポテト	100g	6〜8	○	
クロワッサンのあたため	3個	1〜1.5	ー	調理時間終了後、庫内に約2分間放置する （庫内の予熱であたためます）
バターロールのあたため	3個	1〜1.5	ー	
フライのあたため	3個	5〜8	○	約3分加熱後、アルミホイルをかぶせて焼く

- 本製品は、6枚切り食パンを基準としています。
- 調理時間は目安です。様子を見ながら加熱してください。
- 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

焼 き 時 間：4～5分



材料（1枚分）

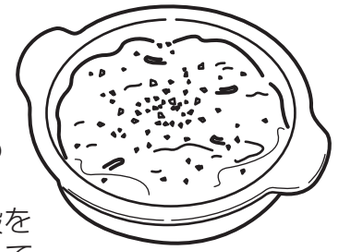
食パン(6枚切り)……1枚
玉ねぎ(小)……10ｇ
ベーコン……1枚
ピーマン……10ｇ
トマト……30ｇ
ピザソース……20ｇ
ピザチーズ……30ｇ

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のせる。
④ 受皿にアルミホイルを敷き、③をのせて焼く。

えびグラタン

焼 き 時 間：5～7分



材料（2人分）

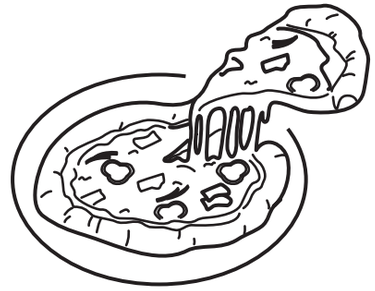
マカロニ……80g
えび……6尾
玉ねぎ（小）……1/2個
エリンギ……30g
塩・こしょう……少々
にんにく……１片
オリーブ油……適量
溶けるチーズ……40ｇ
パン粉……少々
パセリ（みじん切り）…少々
（ホワイトソース）
マーガリン（植物性）…20g
薄力粉……20g
牛乳……350ml
コンソメ（顆粒）…小さじ2
塩、こしょう……少々

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。
表面に焦げ色がつき、グツグツしたらできあがり。

ピ　ザ

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き、②をのせて焼く。

ホイル焼き

焼 き 時 間：12～15分

材料（2人分）

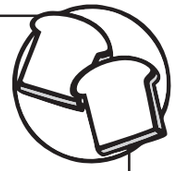
鯛(白身魚)の切り身……100g
えび……2尾
しめじ……30g
白ねぎ……12㎝
ごま油……少々
酒……少々
しょうゆ……小さじ1/2
塩……少々
レモン……適量
アルミホイル……適量

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、3cmの長さに切る。
⑤ 鯛の皮の部分と白ねぎは、ガス火で少し焦げ目をつけておく。
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・水分量により、時間を調節してください。

- 本製品は、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ため上面が濃い目、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、ドアを開けないでください。庫内温度が下がり焼き色がつきにくくなります。
- 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。

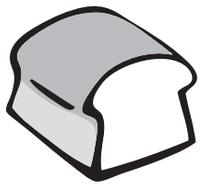
冷凍保存した食パンを焼くときは

- 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）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、次のパンを準備します。

- 庫内の温度が高いため、サーモスタットがはたらき、ヒーターが切れやすくなります。ドアを開けたまま、次のパンを準備し温度を下げてください。



きりもちを調理するときは

種類・厚さ・量により、時間を調節してください。

- 表面が焼けても内部がかたい場合は、余熱のある庫内に約2～4分しばらく置いておきます。
- 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

- 表面が焦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、発火・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。

- 連続調理をすると、庫内温度が高いため、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ことで、ヒーターが早く点き、調理時間が短くなります。（室温や1回目の調理時間などでかわります）
- 調理中は、ドアを開けないでください。庫内温度が下がり、でき上がりに影響します。

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ため、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。でき具合を見ながら調理時間を調節してください。

※調理中はこまめに様子を見ながら加熱してください。

- 調理する個数が少ないときや薄いものなどを加熱するときは、様子を見ながら加熱してください。
- 上ヒーターに近くなるような厚みのあるとき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	電源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	本製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、点いたりします。故障ではありません。
ヒーターが消えたり点いたりする	
ヒーターが点かない	
下ヒーターが暗い	庫内温度を均等にするため、上·下ヒーターの火力が異なり、下ヒーターが暗く見えます。故障ではありません。
ドアが開かない	パンくずトレイを奥で止まるまでさし込んでください。

点検後、異常がある場合は、お客様ご自身で修理せずにお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。詳しくは、14 ページの「修理サービスについて」をご参照ください。

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	●電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる。 ●電源プラグ・電源コードに傷がついていたり、触れると通電しなかったりする。 ●ヒーターが割れている。 ●タイマーの戻りが不安定。 ●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、電源プラグを抜いて、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	電源プラグにホコリやゴミがたまっている。	→	ホコリやゴミを取り除いてください。

仕 様

電　　源	交流100V	**消費電力**	900W
外形寸法	約 幅360×奥行268×高さ202(mm)	**庫内寸法**	約 幅256×奥行219×高さ 80(mm)
質　　量	約 3.1kg(付属品を除く)	**タイマー**	15分（終了音つき）
電源コードの長さ	約 1.1m	**付 属 品**	受皿

※仕様は改良のため、予告なく変更することがあります。
※この製品は、海外ではご使用になれません。FOR USE IN JAPAN ONLY

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』等の記入をご確認のうえ、内容をよくお読みのあと、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ホールディングス「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6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ホールディングス「お客様相談室」にお問い合わせください。
- ご転居やご贈答品等でお困りの場合は、株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にお問い合わせください。

株式会社ヤマダホールディングス

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、保証書にご記入いただいた個人情報は、商品、サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理の対応のみを目的として用います。なお、この目的のために株式会社ヤマダホールディングスおよび関係会社で上記個人情報を利用することがあります。
- 上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては株式会社ヤマダホールディングスと同等の個人情報保護を行わせると共に、適切な管理・監督をいたします。