



取扱説明書

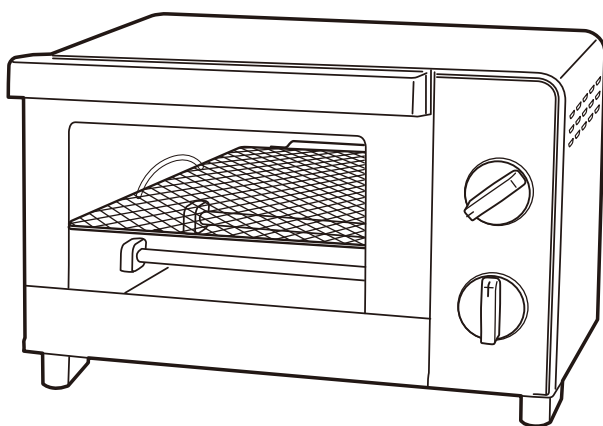
保証書付

家庭用

- 業務用としてご使用にならないください。
- 他の用途でご使用にならないください。
思わぬ事故の原因になります。

食パンが一度に4枚焼ける トースター
(温度調節機能付き)

YTC-FC123



も く じ

| | |
|--------------|------|
| 安全上のご注意 | 1～3 |
| 各部の名称 | 4 |
| 使いかた | 5 |
| 調理例と調理時間の目安 | 6 |
| 調理のポイントとご注意 | 6～7 |
| お手入れと保管 | 7～9 |
| 仕様 | 9 |
| 故障かな?と思ったら | 9～10 |
| アフターサービスについて | 10 |
| 保証書 | 裏表紙 |

この商品は、海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

- このたびは、弊社オーブントースターをお買い上げいただきまして誠にありがとうございました。
- ご使用前に、この取扱説明書を必ずよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- お読みになったあとは、大切に保管してください。

安全上のご注意

ご使用の前に「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、必ずお守りください。

※ここに示した項目は、製品を安全に正しくお使いいただき、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。また、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。



警告

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、死亡または重傷を負うことが想定される内容を示しています。



注意

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、軽傷や物的損害の発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例



○記号は禁止「してはいけないこと」を表示しています。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。



●記号は強制「しなければいけないこと」を表示しています。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

※お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られる所に必ず保管してください。



警告



交流100V定格15A以上のコンセントを単独で使用する

指示に従う

●交流100V以外での使用、または延長コードやタコ足配線などで使用すると感電やコンセントが異常発熱して、火災の原因になります。



分解、修理、改造をしない

分解禁止

●やけど・感電・火災の原因になります。
※修理は、お買い上げの販売店にご相談ください。



電源プラグは、根元まで確実に差し込む

指示に従う

●発煙・感電・火災の原因になります。



電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

禁止

●ショート・感電・火災の原因になります。



定期的に電源プラグのほこりをふき取る

指示に従う

●電源プラグにほこりがたまると湿気などで絶縁不良となり、ショート・火災の原因になります。

◎電源プラグのほこりは、乾いたふきんでふき取る。



使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く

プラグを抜く

●やけど・感電・漏電火災の原因になります。



お手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く

プラグを抜く

●やけど・感電の原因になります。



異臭、異常、破損、故障があるときは直ちに使用を中止する

指示に従う

●やけど・感電・火災の原因になります。
※異常・故障例

10ページの「点検のお願い こんな症状はありませんか?」を参照し、異常がある場合は、直ちにご使用を中止し電源プラグをコンセントから抜いてお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。



ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

ぬれ手禁止

●感電の原因になります。



電源コードの上に重いものや本体をのせたり、挟み込まない

禁止

●電源コードが破損し、ショート・感電・火災の原因になります。

警告



禁止

電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり引引っ張ったり、たばねて使用しない

- ショート・感電・火災の原因になります。
- ◎結束バンドは必ずはずす。



禁止

フローリング、畳、じゅうたん、熱に弱い敷物（テーブルクロスなど）の上で使用しない

- 変色・発煙・火災の原因になります。
- ◎使用後も余熱で熱くなっているので十分注意する。



禁止

通電したまま放置するなど使用中はその場を離れない

- 過熱により調理物がこげたり、発煙・火災の原因になります。
- ◎離れる場合は、タイマーを切る。



禁止

受け皿に油を入れて使用しない

- 発煙・火災の原因になります。



禁止

使用中や使用後しばらくは、本体にふきんなど燃えやすいものをかぶせたり、置いたりしない

- 発煙・火災の原因になります。



接触禁止

使用中や使用後しばらくは、本体やガラス窓に触れない
手や顔を近づけない

- 高温のため、やけどの原因になります。
- ◎特にお子さまには、触らせないように注意する。



指示に従う

お手入れは、十分冷めてからおこなう

- やけどの原因になります。



禁止

お子さまや取り扱いに不慣れな方だけで使用しない
乳幼児の手の届く場所で使用したり保管しない

- けが・やけどの原因になります。



指示に従う

壁や家具から離して設置する

- 熱により、壁や家具を傷めたり、変色・発煙・火災の原因になります。
- ◎壁や家具から上面、右側面、後面は10cm以上、左側面は4.5cm以上離して設置する。前面と側面側のどちらか一方は、壁や家具で囲まれていない開放空間にする。
- ◎天然木や白木は、変色しやすいので特に注意する。
- ◎肩より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原因になります。



禁止

カーテンや新聞紙などの燃えやすいもの、熱に弱いものが周辺にある場所で使用したり、本体やガラス窓に触れさせない

- 発煙・火災の原因になります。
- ◎使用後も余熱で熱くなっているので十分注意する。



禁止

すき間や開口部にピンや針金などの異物を入れない

- 故障・感電の原因になります。



禁止

ヒーターに調理物を近づけたり触れさせない

- 調理物がこげたり、発煙・火災の原因になります。
- ◎特に高さのある調理物や調理すると膨らむ調理物は注意する。



指示に従う

本体を持ち運ぶときは、十分冷めてからおこなう

- やけどの原因になります。
- ◎使用中に持ち運ばない。



水ぬれ禁止

本体を水に入れたり、水をかけたり丸洗いをしない

- 故障・ショート・感電の原因になります。



指示に従う

包装用ポリ袋は、お子さまの手の届かない場所に保管する

- 誤って顔にかぶったり、巻きついたりして窒息する原因になります。

⚠ 注意



電源コードを引っ張って電源プラグを抜かない

禁止

- ショート・感電・発火の原因になります。
- ◎必ず電源プラグを持って引き抜く。



電源コードを持って本体を引っ張らない

禁止

- 設置場所が傷ついたり、ショート・感電・発火の原因になります。



**業務用に使用しない
(本製品は一般家庭用)**

禁止

- 本製品に無理な負担がかかり、破損・故障の原因になります。



調理以外の目的で使用しない

禁止

- 故障・やけど・発火の原因になります。
- ◎缶詰、瓶詰、プラスチック容器などを庫内に入れない。



次のような場所で使用しない

禁止

- 変質・変形・発火の原因になります。
- 火気(コンロやストーブ)など熱源の近くや直射日光のあたる所。
- 高温(40℃以上)になる所。
- 厨房や工場などの油や油煙が発生する所。
- ほこりや金属粉の多い所。
- 灯油、ガソリン、シンナー、ベンジン塗料などの引火性のものがある所。



安定した水平な場所で使用する

指示に従う

- 落下や転倒して、故障・やけどの原因になります。



水しぶきや蒸気が直接本体にかかる場所、湿気の多い場所で使用しない

水ぬれ禁止

- 故障・ショート・感電の原因になります。



バターやジャムを塗ったパンを焼かない

禁止

魚、肉、フライをメッシュ焼き網の上で直接焼かない

- 発煙・発火の原因になります。
- ◎油が出やすい調理物は、必ず受け皿を使用する。



必ずパンくずトレイを取りつけて使用する

指示に従う

- テーブルなどがこげたり、焼きムラ・発煙・発火の原因になります。



必要以上に加熱しない

禁止

- 過熱して発火する原因になります。



調理物が発煙や発火したときは、直ちにタイマーを切り、電源プラグをコンセントから抜く

指示に従う

- ◎空気が入り、炎が大きくなることがありますので炎が消えるまでドアを開けない。
- ◎ガラス窓が割れることがありますので水をかけない。



落としたり、強い衝撃を与えない

禁止

- 破損・故障・けがの原因になります。



持ち運ぶときは、本体をしっかり持っておこなう

指示に従う

- 破損・故障・けがの原因になります。
- ◎使用中に持ち運ばない。



使用中や使用後しばらくは、ガラス窓に水をかけない

禁止

- ガラス窓が割れる原因になります。



本体の上にとったり、重いものをのせない

禁止

- 破損・故障・けがの原因になります。



使用後は、毎回お手入れをする

指示に従う

- 調理くずや調理物から出る油が残ったまま使用すると、発煙・発火の原因になります。



お手入れには、シンナー、ベンジンみがき粉、たわし、化学ぞうきんなどは使用しない

禁止

- 変色・変質・破損の原因になります。
- ◎お手入れは7~9ページの「お手入れと保管」を参照する。

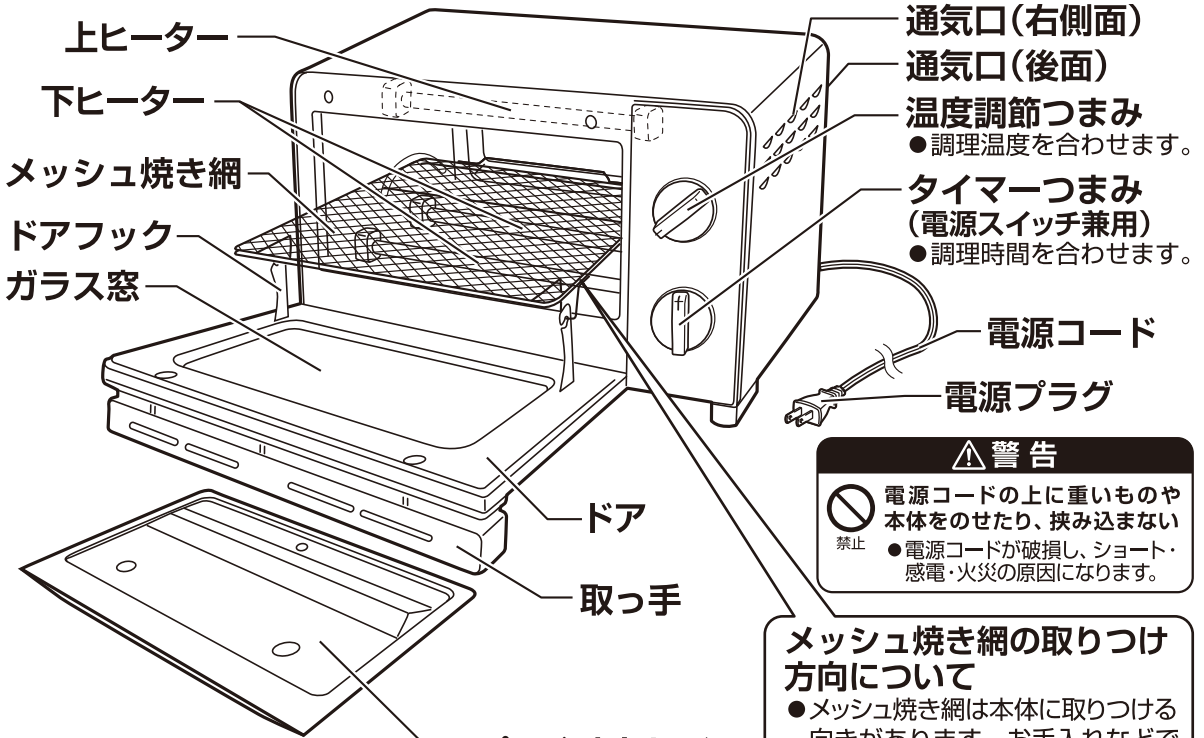


掃除用、整髪用、殺虫剤などのスプレーを吹きつけない

禁止

- 変色・変質・破損の原因になります。

各部の名称



警告

電源コードの上に重いものや本体をのせたり、挟み込まない
 ●電源コードが破損し、ショート・感電・火災の原因になります。

注意

必ずパンくずトレイを取りつけて使用する
 ●テーブルなどがこげたり、焼きムラ・発煙・発火の原因になります。

パンくずトレイ

- 本体底面にあります。
- 手前に引き出して取りはずします。

メッシュ焼き網の取り付け方向について

- メッシュ焼き網は本体に取りつける向きがあります。お手入れなどで取りはずしたときは、下図を参考に取り付けます。

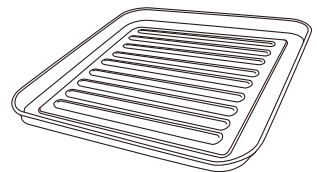
〈メッシュ焼き網を真横から見た図〉

■付属品

受け皿.....1枚

- フライドポテトなどの小さいものや、ピザなど溶けて流れ落ちやすいもの、油が出やすいものを調理するときに使用します。

※調理物は均等に並べてください。受け皿がそる原因になります。



警告



交流100V定格15A以上のコンセントを単独で使用する

- 交流100V以外での使用、または延長コードやタコ足配線などで使用すると感電やコンセントが異常発熱して、火災の原因になります。



壁や家具から離して設置する

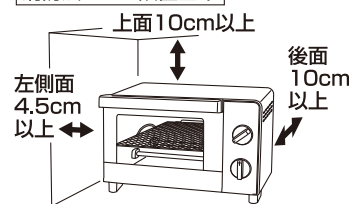
- 熱により、壁や家具を傷めたり、変色・発煙・火災の原因になります。
- ◎壁や家具から上面、右側面、後面は10cm以上、左側面は4.5cm以上離して設置する。前面と側面側のどちらか一方は、壁や家具で囲まれていない開放空間にする。
- ※左側面を開放空間にする場合、右側面は壁や家具から10cm以上離してください。

- ※通気口がある面は、10cm以上離してください。

- ◎天然木や白木は、変色しやすいので特に注意する。
- ◎肩より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原因になります。

消防法による設置基準



(右側面を開放空間にした例)

使いかた

ご使用前のご注意

- ※はじめてご使用になるときは、付属品の受け皿を入れた状態で5分間程度カラ焼きをしてください。カラ焼きのときに、においや煙が出ることがありますが、故障や異常ではありません。においや煙は、ご使用にともない出なくなりますので、そのままご使用ください。
- ※においや煙が気になる場合は、換気扇を回したり窓を開けるなどして換気をおこなってください。
- ※本製品をご使用になる台（テーブルやキッチンカウンターなど）の材質が天然木や白木の場合は、変色したりこげることがありますので注意してください。

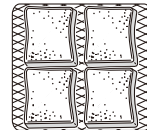
1 電源コードの結束バンドを必ずはずし、電源プラグをコンセントに差し込む

- タイマーつまみが「OFF」になっているのを確認し、電源プラグを根元まで確実にコンセントに差し込みます。

2 調理物を入れる

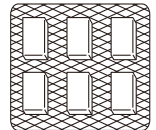
- 調理物は、メッシュ焼き網の中央にできるだけ均等に置きます。
- かたよって置くと、部分的に焼けすぎる場合があります。
- ※油の出るものは、油が滴下してヒーターにつき、燃えることがあるので、必ず受け皿をご使用ください。
- ※受け皿をご使用になるとき、調理物によっては加熱すると受け皿がそる場合がありますので、調理物はできるだけ均等に置か、耐熱陶器皿をご使用ください。

トーストの場合

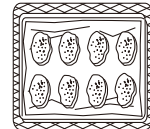


4枚焼き

切りもち



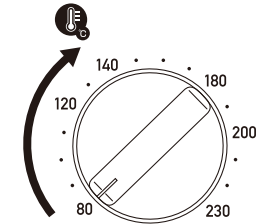
チキンナゲットなど油の出る調理物



受け皿にアルミホイルを敷いて使います

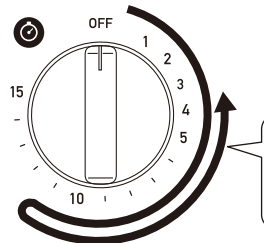
3 調理温度を合わせる

- 6ページの「調理例と調理時間の目安」を参照し温度調節つまみを合わせます。
- 1目盛りは、約10℃です。温度調節つまみは無段階で調節できます。
- サーモスタットの働きで、庫内を設定した温度に保つため、ヒーターが赤熱しないときがありますが、故障ではありません。



4 タイマーを合わせる

- 1目盛りは、約1分です。
- ※目盛りを「5」以下に合わせるときは一度「10」以上に回してから合わせてください。直接「5」以下に合わせると、タイマーが正常に動作しないことがあります。
- 途中で切りたいときは、タイマーつまみを「OFF」に戻します。



「5」以下に合わせるときは「10」以上に回してから戻します。

知っておいていただきたいこと

- タイマーつまみを回すとヒーターがつきます。調理物を均等に焼くため、ヒーター中央部の赤熱が弱く（暗く）なっていますが異常ではありません。

5 できあがり（チーンと鳴りタイマーが切れます）

- 受け皿を使用した場合は、受け皿が熱くなっていますので、ミトンなどを使用して取り出します。
- タイマーが切れたあとも、しばらくタイマーの動作音がしますが故障ではありません。
- ※本体を持ち運ぶときは、よく冷ましてから持ち運んでください。

6 使用後は、電源プラグをコンセントから抜く

- お手入れをするときは、必ず本体が十分冷めてからおこないます。
- ※詳しくは7～9ページの「お手入れと保管」をご覧ください。

調理例と調理時間の目安

- 調理時間はおよその目安です。材料の温度・質・量・室温・湿度などによって異なりますので焼き具合を見て調理します。
- ※ 調理時間を必要以上に長くしないでください。(調理物がこげたり、燃える原因になります)
- 油の出やすい調理物は、受け皿にアルミホイルを敷いたり、アルミホイルで包んでから調理します。
- 冷凍食品などを加熱したとき、受け皿が温度差により、そったり、変形することがあります。

| 調理例 | | 温度調節目盛 | タイマー目盛 調理時間(分) | 受け皿 | 調理メモ | |
|----------------------|----|--------|-------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| バターロールのあたため | | 80℃ | 4～5 | — | 1個30g 4個 | |
| クロワッサンのあたため | | | 4～5 | — | 1個20g 4個 | |
| 惣菜のあたため (揚物のあたため) | | 140℃ | 7～9 | 使用 (アルミホイルを敷く) | ●エビフライやアジフライなどの調理済みのもの。 | |
| チキンナゲット | | 180℃ | 6～8 | 使用 (アルミホイルを敷く) | 1個20g 8個 | |
| 切りもち | | 200℃ | 6～7 | — | 1個50g 6個 | |
| 冷凍フライドポテト | | | 10～12 | 使用 (アルミホイルを敷く) | 150g(重ならないように並べる) | |
| 冷凍ピザ | | | 11～13 | 使用 (アルミホイルを敷く) | 1個260g直径約20cm(オーブントースターで調理可能なもの) | |
| トースト | 常温 | 230℃ | 4～5 | — | 6枚切 4枚 | ●冷凍の期間や状態などで、焼き具合が異なるので、焼き具合を見ながら調理します。 |
| | 冷凍 | | 5～6 | — | 6枚切 4枚 | |
| グラタン | | | 4～6 | 使用 | ●ホワイトソースを作り、茹でたマカロニ、炒めた具を混ぜ合わせてグラタン皿に入れ、ナチュラルチーズをのせて焼きます。 ●グラタン皿の高さによって焼き具合が異なるので焼き具合を見ながら調理します。 | |
| ホイル焼き | | | 13～15 | 使用 (アルミホイルで包む) | 1包150g(切り身魚、玉ねぎ、えのき、お酒、塩少々) | |

- この目安は、予熱がない場合の時間です。
- ※ トーストを2枚で焼く場合、調理時間を短くしてください。(トースト2枚は3～4分が目安)
- ※ 湿気を含みやすい調理物(トーストなど)を調理する場合は、調理時間が長くなることがあるので、焼き具合を見ながら調理してください。

調理のポイントとご注意

冷凍食品を調理する場合

- 冷凍食品は、市販の「オーブントースター用」と表示してあるものを使用し、食品パッケージの注意事項をよく読んで調理します。
- 調理時間は、食品パッケージに記載の時間より長くかかる場合があります。焼き具合を見ながら調理します。
- 表面の霜は取りのぞいて調理します。

ご使用上の注意

- ※ 電子レンジ専用の冷凍食品は、調理しないでください。発火することがあります。
- ※ 冷凍コロッケは、加熱しすぎると中身が飛び出ることがありますので注意してください。
- ※ 天ぷらの冷凍食品は、調理しないでください。発火することがあります。

においの出るものを調理する場合

- アルミホイルで包み調理します。

ご使用上の注意

- ※ メッシュ焼き網の上で直接調理すると次の調理物に、においが移ることがありますので注意してください。

調理のポイントとご注意

こげやすいものを調理する場合

- 調理時間を短めにし、焼き色を見ながら途中で裏返したり、アルミホイルを敷いたり包んだりして、焼き具合を調節します。
- 表面がこげすぎる場合は、アルミホイルをかぶせて焼き具合を調節します。

魚・肉を調理する場合

- 油が飛び散らないようにアルミホイルでしっかり包み、受け皿にのせてホイル焼きにします。

ご使用上の注意

※メッシュ焼き網の上で直接焼かないでください。調理物の油に引火することがあります。

もちを調理する場合

- もちは種類によって膨れてたれたり、焼けすぎる場合があります。
- もちの表面が焼けていて内部がかたい場合は、余熱のある庫内に約2～3分入れておきます。
- 中身がたれる場合は、受け皿を使用するか、メッシュ焼き網にアルミホイルを敷きます。

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内蔵されています。調理途中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。
- 温度調節つまみを最高にしても、サーモスタットのはたらきによってヒーターが消えたり、ついたりしますので、連続して調理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がつくまでに時間がかかり、調理時間が長くなる場合があります。





お手入れと保管

お手入れや持ち運ぶときは、電源プラグをコンセントから抜き、本体が十分冷めてからおこないます。オーブトースターは、食品に触れる調理器具のため、いつも清潔な状態で使用します。

※調理くずや油が残ったままご使用を続けると、焼きついて取れなくなったり、発煙・発火の原因になります。ご使用後は、必ずお手入れをおこなってください。

※お手入れをおこなうときは、けがなどを防止するためゴム手袋などを着用しておこなってください。

警告

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>お手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く プラグを抜く ●やけど・感電の原因になります。</p> |  <p>お手入れは、十分冷めてからおこなう ●やけどの原因になります。 指示に従う</p> |
|  <p>ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない ●感電の原因になります。 ぬれ手禁止</p> |  <p>本体を水に入れたり、水をかけたり、丸洗いをしない ●故障・ショート・感電の原因になります。 水ぬれ禁止</p> |

注意

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>掃除用、整髪用、殺虫剤などのスプレーを吹きかけない 禁止 ●変色・変質・破損の原因になります。</p> |  <p>お手入れには、シンナー、ベンジン、みがき粉たわし、化学ぞうきんなどは使用しない 禁止 ●変色・変質・破損の原因になります。</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

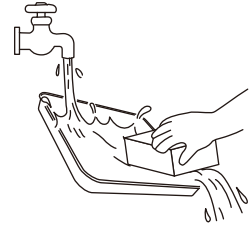
■本体、庫内、ドア ※丸洗いは絶対しない

- 調理くずや油汚れは、水に浸した柔らかいふきんをよくしぼってふき取ります。
- 落ちにくい汚れは、水でうすめた食器用中性洗剤に柔らかいふきんを浸し、よくしぼってからふき取ります。
さらに乾いた柔らかいふきんで洗剤が残らないようにきれいにふき取ります。

お手入れと保管

■受け皿 ※丸洗いでできます

- 食器用中性洗剤を柔らかいスポンジに含ませて水洗いします。
- 洗剤が残らないように水で洗い流し、乾いた柔らかいふきんで水分をふき取って十分乾燥させます。



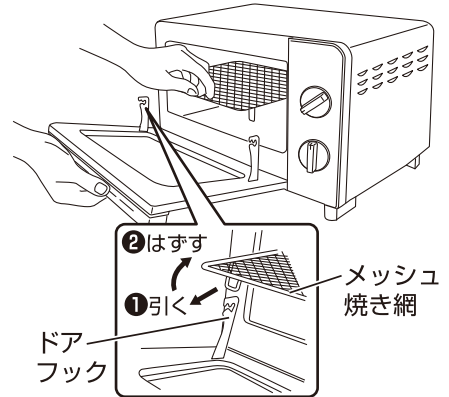
ご使用上の注意

※調理くずや調理物から出た油は、必ずお手入れをしてください。
そのままご使用をつづけると、焼きついて取れなくなったり、発煙・発火の原因になります。

■メッシュ焼き網 ※丸洗いでできます

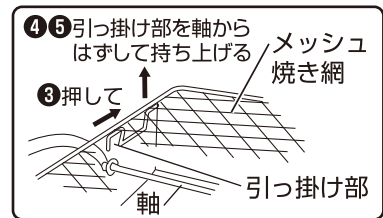
1. メッシュ焼き網をはずす

- ①ドアを半開きの状態にし、メッシュ焼き網を手前に引きます。
- ②ドアフックからメッシュ焼き網をはずします。
(左右1か所ずつあります)
※はずしたあと、バネの力でメッシュ焼き網が戻ろうとしますので、手を離さないよう注意してください。
- ③メッシュ焼き網を軽く奥へ押します。
- ④引っ掛け部を軸からはずします。
(左右1か所ずつあります)
- ⑤上に持ち上げ取りはずします。



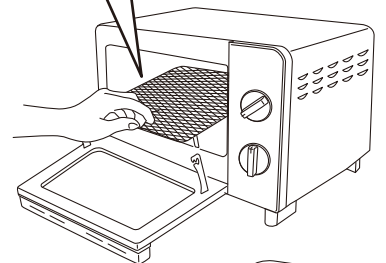
ご使用上の注意

※メッシュ焼き網をはずすと、ドアが全開になりますのでドアをゆっくりと下に降ろしてください。
※ドアに強い力を加えたり、ドアが勢いよく開いたりすると、ガラス窓などが破損する原因になりますので注意してください。



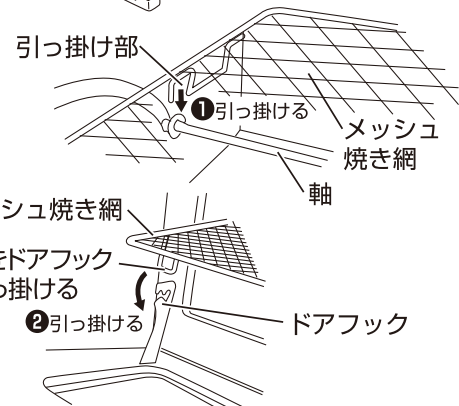
2. メッシュ焼き網を洗う

- 食器用中性洗剤を柔らかいスポンジに含ませて水洗いします。
- 洗剤が残らないように水で洗い流し、乾いた柔らかいふきんで水分をふき取って十分乾燥させます。



3. メッシュ焼き網を取りつける

- ①メッシュ焼き網の引っ掛け部を、軸に引っ掛けます。
(左右1か所ずつあります)
- ②メッシュ焼き網を手前に引いて、ドアを半開きの状態にし、メッシュ焼き網をドアフックに引っ掛けゆっくりと戻します。
(左右1か所ずつあります)



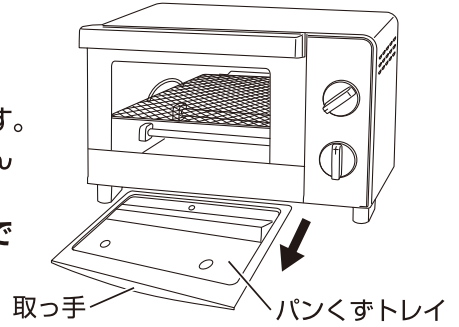
ご使用上の注意

※メッシュ焼き網を引くとき、引っ掛け部が軸からはずれないように、ゆっくりと引いてください。

お手入れと保管

■パンくずトレイ ※丸洗いができます

- パンくずトレイの取っ手に指をかけて引き出します。
 - 食器用中性洗剤を柔らかいスポンジに含ませて水洗いします。
 - 洗剤が残らないように水で洗い流し、乾いた柔らかいふきんで水分をふき取って十分乾燥させます。
- ※パンくずトレイの上下を間違えないようにして奥まで確実に差し込みます。



ご使用上の注意

※調理くずや調理物から出た油は、必ずお手入れをしてください。そのままご使用をつづけると、焼きついて取れなくなったり、テーブルがこげたり発煙・発火の原因になります。

■保 管

- 保管の前は、必ずお手入れをします。
- お手入れしたあとよく乾燥させ、包装ケースに納めるかポリ袋をかぶせ、直射日光や湿気を避けて保管します。
(湿ったまま保管するとカビの発生や異臭・故障の原因になります)

仕 様

| | |
|------------|---------------------------|
| 電 源 | 交流100V 50-60Hz共用 |
| 消 費 電 力 | 1200W |
| 製 品 寸 法(約) | 幅:375mm×奥行:320mm×高さ:220mm |
| 製 品 質 量(約) | 3.8kg (受け皿含む) |
| コ ー ド 長(約) | 1.0m |
| タ イ マ ー | 電源スイッチ兼用 15分タイマー |
| 温 度 調 節 | バイメタル式サーモスタット (可変式) |

●製品の仕様や外観などは、改善などのため予告なく変更する場合があります。

故障かな?と思ったら 次の点検をおこなってください。

| 症 状 | 原 因 | 処 置 |
|-------------------|-----------------------------|-------------------------------------------|
| ヒーターがつかない | ●電源プラグがコンセントから抜けていませんか? | ●電源プラグを根元まで確実にコンセントに差し込んでください。 |
| | ●タイマーが「OFF」になっていませんか? | ●6ページの「調理例と調理時間の目安」を参照し、タイマーつまみを合わせてください。 |
| 焼きムラがひどいうまく調理できない | ●パンくずトレイを取りはずしたまま調理していませんか? | ●パンくずトレイを取りつけてから調理してください。 |
| | ●パンくずトレイが汚れていませんか? | ●パンくずトレイをお手入れしてください。 |
| | ●調理物をかたよって置いていませんか? | ●調理物は、できる限り均等に置いてください。 |

故障かな？と思ったら

次の点検をおこなってください。

| 症状 | 原因 | 処置 |
|-----------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 焼きムラがひどい うま味調理できない | ●受け皿やアルミホイルの使いかたが間違っていないですか？ | ●6ページの「調理例と調理時間の目安」と、6～7ページの「調理のポイントとご注意」を参照して受け皿やアルミホイルを正しくご使用ください。 |
| 途中でヒーターが消えたり、ついたりする | ●サーモスタットがはたらいていませんか？ | ●庫内を設定した温度に保つためにサーモスタットがはたらき温度を調節しているため故障ではありません。そのままご使用ください。 |
| ヒーター中央部の赤熱が弱い (暗い) | ●調理物を均等に焼くため、ヒーター中央部の赤熱が弱く(暗く)なっています。 | ●異常ではありませんのでそのままご使用ください。 |

点検のお願い

安全に長くご愛用いただくために日頃から点検をおこなってください。

★こんな症状はありませんか？

- 電源コード、電源プラグが異常に熱い。
- 電源コード、電源プラグに深い傷や変形がある。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- こげくさいにおいがする。
- 器具に触れるとピリピリと電気を感じる。
- ヒーター管が割れている。
- タイマーが途中で止まる。
- その他の異常や故障がある。

- 電源プラグやコンセントにほこりやごみがたまっている。

★異常があれば

ご使用中止！

故障や事故防止のため、タイマーを切り、電源プラグをコンセントから抜いて、必ず販売店に点検・修理をご相談ください。

ほこりやごみを取り除いてください。

アフターサービスについて

- この製品は保証書がついております。お買い上げの際に、販売店より必ず保証欄の「お買い上げ年月日」と「販売店印」の記入をお受けください。
- 保証期間はお買い上げ日より1年です。保証期間中の修理はお買い上げの販売店にご依頼ください。保証書の記載内容により修理いたします。その他詳細は保証書をご覧ください。
- 保証期間経過後の修理(有料)についてはお買い上げの販売店にご相談ください。
- この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5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。
- サービスパーツについては、お買い上げの販売店にご相談ください。

■ 使いかたやお手入れなどのご相談は下記へ

この製品についてのお取り扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、右記までご相談ください。

「山善 家電お客様サービス係」

ナビダイヤル  0570-077-078

※PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。
受付時間：10：00～17：00（土・日・祝日を除く）

- FAXまたはEメールでのご相談も受け付けております。その際は商品名・品番・ご相談内容・お名前・お電話番号をご記入のうえ、ご相談ください。

●FAXでの  0120-680-287

●Eメールでの  info_m@yamazen.co.jp

個人情報のお取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社はお客様の個人情報やご相談内容をご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせのときは、保証書に記載の商品名・品番をご連絡ください。

S-210720