

# 保証書

持込修理

Design and Style

## オープントースター

品番	DS.8441
お客様 お名前	様
ご住所	〒.....
お買い上げ日	年 月 日
保証期間	お買い上げ日より1年間

お買い上げ販売店名印

〈本製品に関するお問い合わせは〉

日本洋食器株式会社

〒959-0214 新潟県燕市吉田法花堂1949  
TEL : 0256(92)3145  
<http://www.nihon-yoshokki.co.jp/>

本書はお買い上げ日より、上記期間内において正常な使用状態で故障が発生した場合には、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。詳細は、下記をご参照ください。

1. 保証期間中、取り扱いについての説明書等の注意に従った正常な使用状態で故障した場合は、当社、又はお買い上げ販売店に修理をご依頼のうえ、本書をご提示ください。お買い上げの販売店が無料修理をいたします。
2. 保証期間中の修理などアフターサービスについてご不明の場合は、当社、又はお買い上げ販売店へ直接お問い合わせください。
3. 次のような場合には、保証期間中でも有料修理になります。
  - a:本書のご提示がない場合。
  - b:本書にお買い上げ年月日、お客様名、お買い上げ販売店名の記載がない場合あるいは字句を書き替えられた場合。
  - c:ご使用上の誤り、及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
  - d:お買い上げ後の輸送、移動、落下などによる故障及び損傷。
  - e:火災、地震、風水害、雷、その他天災地変、塩害、公害や異常電圧による故障及び損傷。
  - f:本製品以外の他の機器によって生じた故障及び損傷。
4. 本機は持込修理の対象商品ですので、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はお客様の負担となります。
5. この保証書は、本書に明示した期間の、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又は当社に直接お問い合わせください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。 This warranty is valid only in Japan.

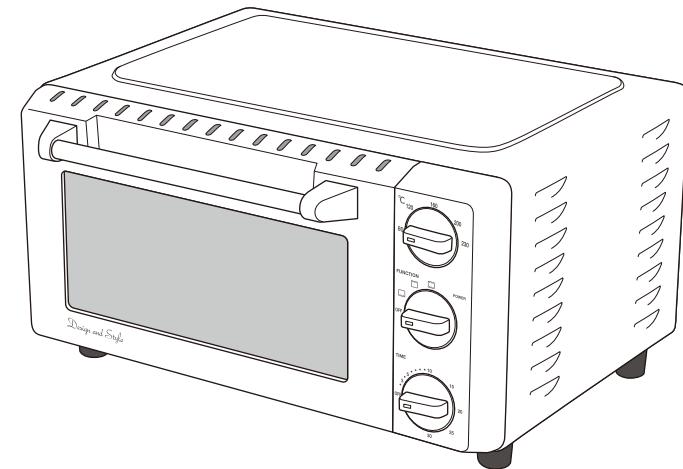
お客様へのお願い

1. 本書にお買い上げ年月日、お客様名、お買い上げ販売店名が記載されているかお確かめください。万一記入がない場合は、直ちにお買い上げの販売店にお申し出ください。
2. ご贈答等で、本書記載のお買い上げ販売店に修理が依頼になれない場合は、当社へ直接お問い合わせください。
3. 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。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管してください。
4. 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間にについて詳しくは、当社に直接お問い合わせください

# 家庭用

## オープントースター DS.8441 取扱説明書

Design and Style



### 目次

・安全上のご注意	1~2
・使用上のご注意	3~4
・各部の名称	5
・正しい使い方	6~8
・お料理の手引き	9
・お手入れの方法	10~11
・仕様	11
・故障かな…	12
・保証とアフターサービス・交換用部品の販売	13
・廃棄するときは・個人情報のお取り扱いについて	14
・保証書	裏表紙

### 保証書 付

このたびは「Design and Style オープントースター」をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。製品の機能を十分に生かして正しくご使用ください。『ご使用の前にこの取扱説明書を必ずお読みいただき、お読みいただいた後は必ず保管し、わからないことや不具合が生じたときにお役立てください。』

# 安全上のご注意

必ずお守りください。

※ご使用の前に、「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、製品を安全に正しくお使い頂き、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ものです。また、注意事項は、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。



この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡又は重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。



この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が損害を負う可能性及び物的損害のみ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、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍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、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。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く)が描かれています。



警告



必ず実施

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・けがの原因になります。

<異常・故障例>

- ・ドアの変形やヒーターの破損など本体に異常がある
- ・製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある
- ・電源コードを動かすと、通電したりしなかつたりする
- ・電源コードや電源プラグが異常に熱くなる
- ・電源コードに深い傷や変形がある
- ・製品にふれるとビリビリと電気を感じる
- ・いつもと違って異常に熱くなったり、焦げくさいにおいがする

このような場合には、すぐに電源プラグを抜いて、当社(裏表紙)  
または販売店に必ず点検・修理を依頼する

This panel contains 12 items of safety instructions, each with an icon, a title, and a note:

- 絶対に分解したり、修理・改造したりしない。  
**分解禁止**  
※感電・火災・けが・故障のおそれがあります。
- 危険ですので、乳幼児や子供の近くでの使用、また子供だけで絶対使用させない。  
**禁止**  
※感電・やけど・けがのおそれがあります。
- 本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。  
**禁止**  
※感電・けが・破損・故障のおそれがあります。
- 使用中・使用直後は高温部に触れない。  
**禁止**  
※やけどします。
- 電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く。また、お手入れの際は必ず電源コードを抜いてから行う。  
**強制**  
※火災・感電のおそれがあります。
- 濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない。  
**禁止**  
※感電・けが・やけどのおそれがあります。
- 電源プラグは根元まできちんと差し込む。  
**強制**  
※火災・感電のおそれがあります。
- 電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、加工したり、ねじったり、引っ張ったり、束ねたり、重い物をのせたり、加熱したりしない。  
**禁止**  
※感電・ショート・火災のおそれがあります。
- 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**  
※感電・ショート・火災のおそれがあります。
- 交流100V以外では使用せず、コンセントや配線器具の定格を超える使用もしない。  
**禁止**  
※火災・感電のおそれがあります。
- 定格15A以上のコンセントを単独で使用する。  
**強制**  
※他の器具と併用すると火災・感電・発火のおそれがあります。
- 延長コードは使用しない。  
**禁止**  
※異常発熱・火災・感電のおそれがあります。

This panel contains 6 items of safety instructions, each with an icon, a title, and a note:

- トレーに油を入れて使用しない。  
**禁止**  
※火災のおそれがあります。
- 硫酸紙やクッキングシート・ケーキミックス用の紙製焼き型は使用しない。  
**禁止**  
※発火のおそれがあります。
- 本体の穴やすき間に、指やピン、針金などの金属物など、異物を入れない。  
**禁止**  
※感電・故障のおそれがあります。
- 乳幼児が誤って電源プラグをなめないように注意する。  
**強制**  
※感電・けが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。  
**禁止**  
※火災のおそれがあります。

# 使用上のご注意

## 注意

調理以外の目的や業務用 (一般家庭用以外)として 禁止 使用しない。	湯沸かしや飲み物のあたため などの目的で使わない。 禁止	缶詰や瓶詰などを直接加熱 しない。 禁止
※故障のおそれがあります。	※火災のおそれがあります。	※やけどやけがのおそれがあります。
熱に弱い容器(紙・プラス チック製・シリコン製など) やラップなどを入れない。 禁止	不安定な場所で使用しない。 禁止	ビニール・合成繊維・たたみ・ カーペット・テーブルクロス など、熱に弱いものの近くでは 使用しない。本体の上にのせ ない・下に入れない。 禁止
※溶けたり、火災のおそれがあります。	※火災のおそれがあります。	※火災・けがのおそれがあります。
壁や家具の近くでは使用 しない。 禁止	キッチン用収納棚などを 使うときは、中に蒸気や熱 がこもらないように注意 する。 強制	肩よりも高い位置に設置 しない。 禁止
※蒸気や熱で壁や家具を傷めたり変色・ 変形のおそれがあります。	※火災のおそれがあります。	※やけどのおそれがあります。
必ず焼網・くず受け皿を 取り付ける。 強制	使用中は調理物の発火に 注意し、本体から離れない。 焼き具合を見ながら調理 する。 強制	必要以上に加熱しない。水分の 少ない食品・厚みの薄い食品など のこげやすいもの・アルコールを 含む食品・油分の多い食品は加熱 時間を控えめにして注意する。 禁止
※火災・やけど・故障のおそれがあります。	※発火のおそれがあります。	※発火のおそれがあります。
バターやジャムを塗った パンを必要以上に焼かない。 禁止	生の魚や肉を直接焼かない。 必ずトレーを使用する。 使用中は本体から絶対に はなれない。 禁止	調理物が発煙・発火した 場合は、すぐにタイマー つまみを「OFF」にし、電源 コンセントが抜く。プラグを抜く。消火まで ドアは開けない。 ※火災のおそれがあります。
※発火のおそれがあります。	※発火のおそれがあります。	※火災のおそれがあります。
長時間の連続運転はしない。 2~3回(連続30分程度)使用 したら電源プラグを抜いて 本体を休ませてください。 禁止	空焼きはしない。 禁止	使用中や使用直後、ドア ガラスに水をかけない。 禁止
※火災・故障のおそれがあります。	※故障のおそれがあります。	※破損のおそれがあります。
使用中はドアを開けたま まにしない。 禁止	本体・ドアガラス・ヒーター に強い衝撃を加えたり、傷 をつけたりしない。 禁止	開けたドアの上に調理物 をのせない。 禁止
※火災・やけど・故障のおそれがあります。	※破損のおそれがあります。	※本体が倒れたり、調理物がすべり落ちたり してやけど・破損のおそれがあります。

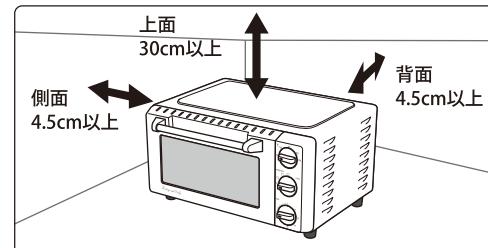
## 注意

ドア取っ手を持って持ち 運びしない。 禁止	持ち運びは本体が冷めて から行う。 強制	くず受け皿にアルミホイル を敷かない。 禁止
※けが・破損のおそれがあります。	※やけどのおそれがあります。	※故障のおそれがあります。
焼網やトレーをガスコンロ など、他の調理器具に使用 しない。 禁止	使用後は必ずお手入れを し、調理くず・油分を取り 除く。 強制	焼網・くず受け皿のお手入 れをこまめに行う。 強制
※変形・破損のおそれがあります。	※発火・発煙・腐食のおそれがあります。	※塩分・油脂による腐食のおそれ があります。
お手入れは本体・トレー が冷えてから行う。 強制	お手入れの時など、使用時 以外は電源プラグをコン セントから抜く。 ※絶縁劣化による感電・漏電火災の おそれがあります。	電源プラグを抜くときは電 源コードを持たずに、必ず電 源プラグを持って抜く。 強制
※やけどします。	※火災のおそれがあります。	※感電・ショート・火災のおそれがあります。
タコ足配線はしない 禁止	市販の冷凍食品はオープン トースター用と表示して あるものを使用する。 強制	※発火のおそれがあります。

### 火災を防ぐために

#### 使用場所について

本体を置く際は、壁や天面、コーナーから離れた安  
定の良い場所に設置してください。蒸気または熱で  
壁や家具を傷め、変色や変形の原因また、火災の原  
因となります。コンロなど火気の近く・カーテンなど  
燃えやすいものの近く・水のかかる場所には絶対  
に設置しないでください。



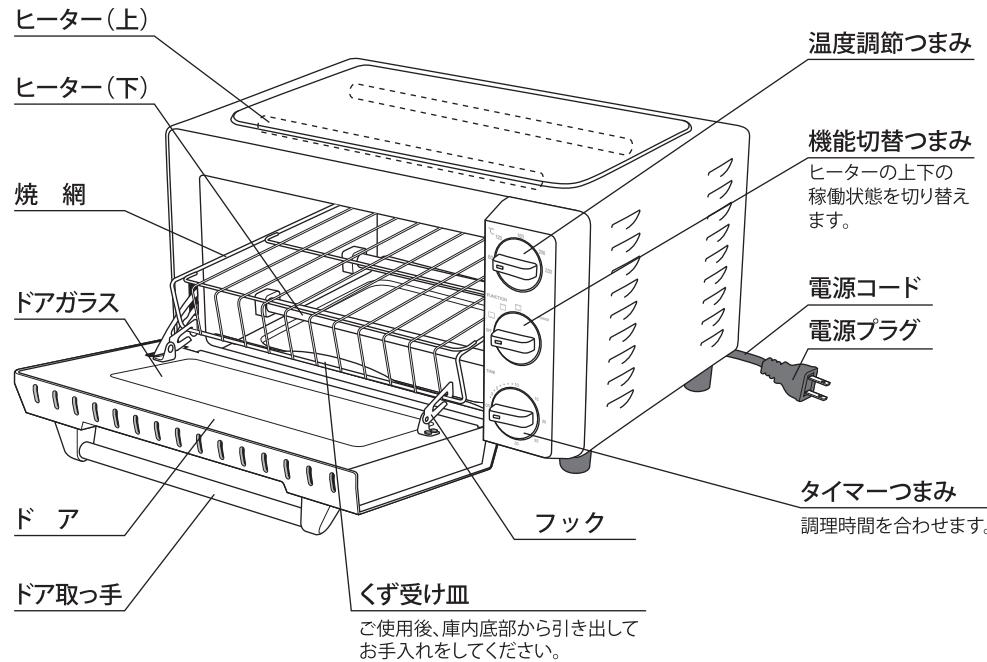
#### 調理物が発煙・発火した場合

- 電源プラグを抜き、炎が消えるまでドアを開けないでください。ドアを開けると空気が入り、炎が大きくな  
り危険です。
- 水をかけないでください。ドアガラスが割れたり、感電のおそれがあります。

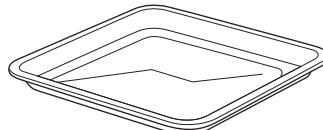
#### 故障を防ぐために

- 調理後の熱いドアガラスに水をかけなでください。ドアガラスが割れことがあります。
- トレーに水を入れる蒸し物調理はしないでください。
- 調理物やアルミホイルがヒーターに接触しないよう注意してください。調理物が発火したり、アルミホイ  
ルが溶けてヒーターに付着し、火災や故障の原因となります。

# 各部の名称



## 付属品



●トレー

- 取扱説明書(本書)
- レシピブック



## 温度過昇防止機能について

- 庫内が設定温度になると、サーモスタットがはたらき、ヒーターが一時的に切れます。その間、庫内は暗くなりますが、故障ではありません。庫内温度が下がると、自動的に再び通電します。また、ヒーターが切れている間もタイマーツマミは回ります。
  - 2回以上連続調理をする場合は、前回の調理が終了した後、しばらくドアを開けたままにし、庫内温度を下げていただくと、ヒーターが速くつき、調理時間が早まります。
- ※焼け具合が変わりますので、調理中はドアを開けないでください。

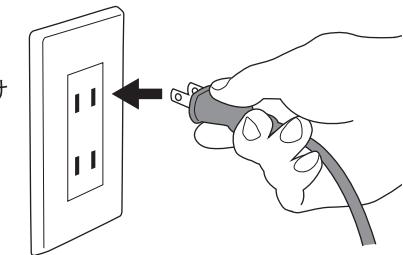
# 正しい使い方

## ■ ご注意

- はじめてご使用になるときは3分ほど空焼きしてください。においや煙ができることがありますが故障ではありません。
- 調理物に水分が多く含まれている場合には、加熱することにより水分が蒸気となり、本体のドア上部隙間から湯気となって出る事がありますが、製品品質および安全上の問題はありません。
- 調理以外の目的で使用しないでください。火災、やけどの原因になります。
- トレーは必ず付属のものを使用してください。故障・火災の原因になります。
- 焼網から落ちるおそれのあるもの、汁や油の出るものを調理するときは、必ずトレーを使用してください。故障・火災の原因になります。
- 使用中や使用後しばらくは、金属部分やドアガラスにふれないでください。やけどの原因になります。
- 焼網・くず受け皿を取り外すときや、トレー・調理物などを出し入れするときは、ヒーターに接触しないよう注意してください。破損・けがの原因になります。

## 電源プラグをコンセントに差し込みます。

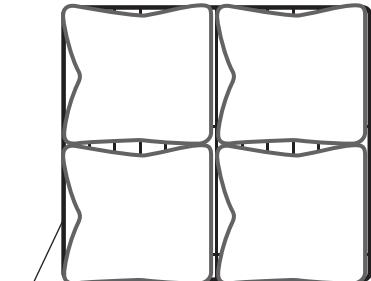
- 電源プラグを根元までしっかりと差し込んでください。
- タイマーツマミが「OFF」の状態であること、くず受け皿を取り付けてあることを確認してください。



## 調理物を入れます。

調理物を焼網の中央・左右均等に入れてください。

- セロファンなどで包装されている食品は必ず包装を取り除いて調理してください。火災発生の原因となります。
- 油や水が出るものは必ず付属のトレーを使用してください。(油の飛び散るものは焼かないでください。) 火災の原因になります。
- 調理物の大きさ・種類・形などによっては図のようにのせられないことがあります。

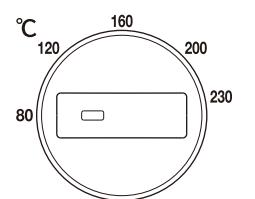


# 正しい使い方

つづき

## 温度調節つまみを合わせます。

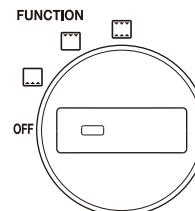
9ページの「お料理の手引き」、「オリジナルレシピブック」を参考にし、温度調節つまみを合わせてください。



## 機能切替つまみを設定します。

9ページの「お料理の手引き」、「オリジナルレシピブック」を参考に設定してください。

- 上下ヒーター
- 上ヒーター
- 下ヒーター

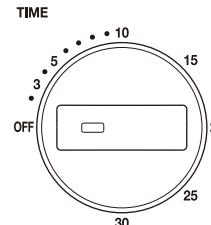


## タイマーツマミを合わせ、調理をはじめます。

1目盛りは約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してください。また、途中で中止したい時はタイマーツマミを「OFF」にもどしてください。

- 焼きムラを少なくするためにヒーターの中央部は暗くなっていますが、故障ではありません。
- 調理中はドアの開閉を控えてください。庫内の温度が下がり、時間通りに調理できなくなることがあります。
- 連続して使用する場合、2回目は1回目よりも時間を短くしてください。同じ目盛りにセットすると焼けすぎることがあります。但し、連続して30分程度使用したら、電源プラグを抜いて本体を休ませてください。



## 調理物を取り出します。

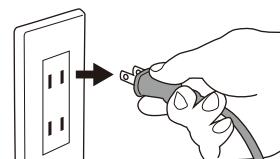
セットした時間が終わると「チーン」と音が鳴り、加熱が終了します。

- 調理物の出し入れは、やけどをしないよう、ふきんやなべつかみを使用してください。

## 電源プラグを抜きます。

使用後は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

- お手入れは本体が冷えてから行ってください。



## 調理のポイントとご注意

### おもちを焼く場合

- トレーにアルミホイルを敷いて加熱します。
- おもちは種類によって膨れてたれたり、焼けすぎたりしますので、焼け具合を見ながら焼きます。
- ヒーターの真下には置かないでください。  
※おもちが膨らんでヒーターに接触するおそれがあります。
- 表面の焼き色がうすいときは、焼け具合を見ながら時間を延長してください。
- おもちの表面が焼けても内部が硬いときは、余熱のある庫内に約2~4分入れておくとやわらかくなります。
- 鏡おもちは、小さめ(約50 g)に切って焼いてください。

### 続けて調理する場合

- 温度過昇防止機能(5ページ)の働きにより、しばらくヒーターがつかないことがあります。様子を見ながら調理時間を調節してください。

### 市販の冷凍食品を調理する場合

- 「電子レンジ用」の冷凍食品は調理しないでください。「オープントースター用」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てください。

### においの出るもの調理する場合

- 庫内においが残らないようにアルミホイルでしっかり包み、トレーにのせて調理します。

### フライなどをあたためる場合

- トレーにアルミホイルを敷いて加熱します。

### 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出来具合を調節します。
- 表面がこげすぎる場合は、アルミホイルをかぶせるとこげにくくなります。

### 魚・肉を焼く場合

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

### ご注意

- 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、発火するおそれがあります。必ず本体のそばで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おそれがあります。バターロール・クッキー・薄切りパン・もち・餃子の皮などこげやすいものや、水分の少ない食品・アルコールを含む食品・油分の多い食品は燃えやすいため、必ず加熱時間を控えめにして加熱しすぎないように注意してください。

### ●くず受け皿に汚れが付着したときはすみやかにお手入れする。

トースト裏面が焼けにくくなるおそれがあります。洗剤を薄めた水、またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすいでください。

### ●冷凍コロッケは加熱しすぎないよう注意する。

中身が飛び散るおそれがあります。

### ●焼網・トレー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るので注意する。

### ●加熱中、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て故障するおそれがあります。

# お料理の手引き

# お手入れの方法

食品	分量	設定温度(°C)	ヒーター設定	トレー	調理時間の目安	
冷凍食パン(6枚切)	2枚	230	■ 上下ヒーター	×	3 ~ 4分	
食パン(6枚切)	2枚	230	■ 上下ヒーター	×	2 ~ 3分	
フランスパン	4切	230	■ 上下ヒーター	×	2 ~ 3分	加熱しすぎに注意してください。
バターロール	4個	120	■ 上ヒーター	×	1.5 ~ 2分	加熱しすぎに注意してください。
クロワッサン	4個	160	■ 上ヒーター	×	2 ~ 3分	加熱しすぎに注意してください。
冷凍ピザ	1枚	230	■ 上下ヒーター	○	4 ~ 4.5分	トレーにアルミホイルを敷いてください。
フライのあたため	4個	160	■ 下ヒーター	○	6 ~ 12分	トレーにアルミホイルを敷いてください。
切りもち	2個	200	■ 上下ヒーター	○	4 ~ 5分	トレーにアルミホイルを敷いてください。

## 調理時間について

- 調理時間は、材料の温度・質・量などにより異なりますので、一応の目安と考えてください。必要以上の加熱をしますと、調理物が燃えだします。
- トーストは、パンの種類・大きさ・厚さ・枚数などにより焼き色が変わります。
- トーストは裏面の焼き色を薄く焼き上げるように設定しています。
- 冷凍食品を調理する場合は「オーブントースター用」と表示してあるものを使用してください。また、食品の素材や、メーカーにより焼け具合に差があるので、焼き色を見ながら調理時間を調節してください。

## トレーについて

- トレーにアルミホイルを敷くと、汚れにくくなります。
- トレーは加熱により音がして反る場合があります。冷めると元に戻ります。調理物はできるだけ均等に並べてください。

## 肉や魚の調理について

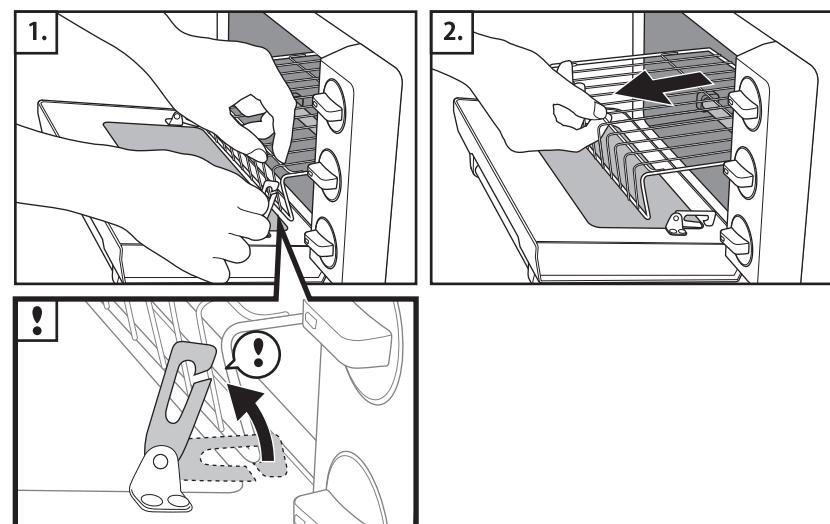
- 油が飛び散らないようにアルミホイルでしっかりと包みトレーにのせてホイル焼きにしてください。油が滴下したり飛び散った場合、燃えだすことがあります。

## △ 注意

- 必ずタイマーつまみを「OFF」にして電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行ってください。
- ドアガラスに力が加わらないようにしてください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉などは使用しないでください。変色・サビ・傷の原因となります。
- こまめにお手入れしてください。汚れていると焼きムラの原因となります。

## ●焼網のはずしかた

1. フックを起こしながらフックの切り欠き部分(!)から焼網を抜きます。(※左右とも)
2. 焼網を水平方向に引き抜きます。



## ●焼網の取り付けかた

焼網の左右の端を庫内の中段の溝に差し入れ、奥まで入ったら焼網の下端に左右のフックをかけます。

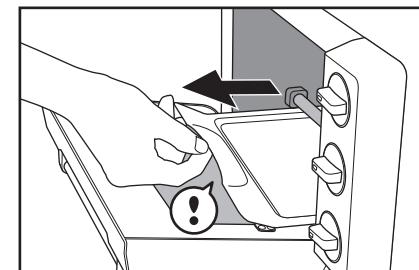
## ●くず受け皿のはずしかた

焼網をはずしたあと、くず受け皿を引き出します。

## ●くず受け皿の取り付けかた

焼網の取り付け前に庫内底部にくず受け皿を差し入れます。

※ヒーターに接触しないように注意してください。



※くず受け皿の向きは端部にカーブ(!)がある方を手前にしてください。

# お手入れの方法

つづき

## 本体・焼網・トレーの汚れ

中性洗剤を入れた水に布を浸し、固めにしぼって拭いたあと、乾いた布で拭いてください。  
※本体の水洗いは絶対にしないでください。

## 庫内の汚れ

乾いたやわらかい布で拭いてください。  
※ヒーターが割れる原因となりますので、ヒーターには触れないでください。

## ガラスの汚れ

薄めた食器用洗剤をやわらかい布などに染み込ませ、固く絞って拭いてください。  
その後水拭きし、よく乾かしてください。  
※水洗いはしないでください。

## くず受け皿の汚れ

①くず受け皿を引き出し、パンくずなどを取り除いてください。  
②中性洗剤を入れた水に布を浸し、固めにしぼって拭いたあと乾いた布で拭いてください。  
※くず受け皿は遮熱板を兼ねています。お手入れ後は必ずくず受け皿をセットしてください。

# 仕様

電源	AC100 V 50-60 Hz
消費電力	1220 W(上:620 W・下:600 W)
外形寸法	約400(幅)×340(奥行)×220(高さ)mm
庫内寸法	約275(幅)×267(奥行)×180(高さ)mm
質量	約4.5 kg(トレー含まず)
タイマー	30分計タイマー(報知音つき)
電源コードの長さ	約1.00 m
付属品	トレー
原産国	中国

※製品仕様は、製品改善のため予告無く一部変更することがあります。

# 故障かな…

こんなとき	原因	対処方法
料理のできあがりが悪い。	調理の手順、タイマーのセット時間、トレーの使い方などは正しいですか。	本書を読んで正しく調理してください。(8ページ)
調理時間が長くかかる。	連続して使用していませんか。 庫内が油で汚れていませんか。	ヒーターがついたり消えたりする回数が増えるため調理時間が長くなることがあります。 油で汚れていると温度過昇防止機能が正常に作動せず、なかなか加熱されません。使用後は必ずお手入れしてください。
焼きムラができるたり、テーブルがこげたりする。	くず受け皿が汚れたまま使用していませんか。 くず受け皿は取り付けられていますか。	使用後は必ずお手入れしてください。 くず受け皿を正しく取り付けてください。
いやな臭いがする。	庫内に食品カス、油が付着したままになっていませんか。 本製品で使用できない容器を使っていませんか。	使用後は必ずお手入れしてください。 熱に弱い容器やラップは使用しないでください。(3ページ)
蒸気がもれる。	食パンや水分の多いものを調理していませんか。	調理で発生する蒸気を逃がすためすきまを設けています。故障ではありません。
煙が出る。	使いはじめではありませんか。 庫内に食品カスや油が付着していませんか。	使いはじめは煙やにおいが出ることがありますかが故障ではありません。 使用後は必ずお手入れしてください。
加熱しない。	コンセントにプラグが入っていますか。	電源プレートの電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。
タイマーフタミを回しても庫内が暗い。	温度過昇防止機能がはたらいていませんか。	本品は温度調節のために自動的にヒーターが消えたりつたりします。しばらくドアを開け、庫内温度を下げてください。
調理中ヒーターが消えたり、ついたりする。	温度過昇防止機能がはたらいていませんか。	本品は温度調節のために自動的にヒーターが消えたりつたりします。故障ではありません。
ドアが閉まらない。	焼網がきちんと取り付けられていますか。	焼網を正しく取り付けてください。

●以上のこと調べていただき、異常のあるときは、すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げ販売店、または「日本洋食器株式会社」にご相談ください。

●この商品は、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。

This warranty is valid only in Japan.

●この商品は、屋内専用です。

This warranty is valid only indoor.

●この取扱説明書の内容について

本書は製品開発にさきがけて印刷しています。性能や操作性向上のため、製品仕様の一部が変更となることがあります。その場合は、製品自体の仕様が優先されます。

# 保証とアフターサービス

持込修理

## 1 この製品には、本書の裏表紙に保証書がついています。

お買い上げ販売店での所定事項の記入をご確認いただき、保証内容をよくお読みになって大切に保管してください。所定事項の記入がないと保証は有効となりませんので、そのときはお買い上げの販売店へ記入をお申し付けください。

## 2 保証期間中に修理を依頼されるとき

この取扱説明書をよくお読みいただき、異常がある場合はお買い上げの販売店に保証書をご提示の上、修理を依頼してください。保証書の規定により無償で修理、または製品の交換をさせていただきます。

## 3 保証期間後に修理を依頼されるとき

お買い上げの販売店にご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料で修理いたします。

## 4 補修用性能部品について

当社ではこの製品の補修用性能部品(製品の機能を維持するために必要な部品)を製造打切後、最低6年間保有しております。

※お客様ご自身で修理や改造することは危険ですので、絶対におやめください。

## 5 本製品使用中、万一不具合により調理を行うことができなかつた場合

そのことによる損失の補償、または使えなかったことによる付随的損害の補償については、その責任を負いかねますのでご容赦ください。

# 交換用部品の販売

お客様に長くお使いいただけるよう、交換用部品の販売を承っております。

●詳細はホームページをご参照ください。 <http://nihon-yoshokki.co.jp/DS2.html>

<部品購入までの流れ>

1 メールフォーム(ホームページ上部「お問い合わせ」)・TEL いずれかにて  
ご希望の部品名をご連絡ください。

2 当社より部品の在庫状況、および費用詳細をご連絡申し上げます。

3 先に合計金額を下記の振込先へお支払いをお願いいたします。

4 ご入金が確認でき次第、ご指定場所(日本国内のみ)へ発送いたします。

※ 発送は、通常ご注文頂いてから2~3日で発送となります。(在庫切れの場合は連絡させていただきます)

※ お振込み手数料はお客様でご負担ください。



日本洋食器株式会社 〒959-0214 新潟県燕市吉田法花堂1949番地 TEL 0256(92)3145

# 廃棄するときは

地方自治体のルールに従ってください。

# 個人情報のお取り扱いについて

お客様のお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き第三者への開示は行いません。なお、お客様がお電話でご相談、ご連絡をいただいた場合には、お客様のお申し出を正確に把握し、適切に対応するために、通話内容を録音させていただくことがあります。

〈利用目的〉お客様ご相談窓口でお受けした個人情報は、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。

〈業務委託の場合〉上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせるとともに、適切な監理・監督をいたします。