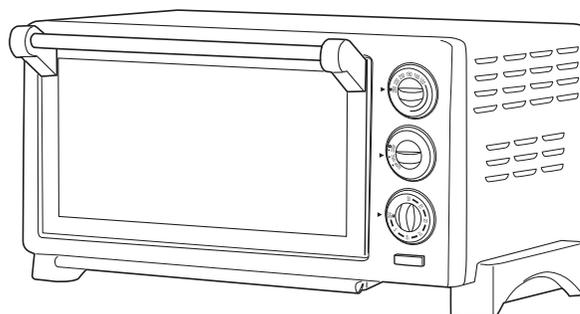


## 取扱説明書

家庭用



**保証書付 VSO-510**

**ご使用前に必ずお読みください。**

このたびはビタントニオ オープントースター VSO-510をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。正しくお使いいただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。なお、この取扱説明書には保証書が付いています。お読みになられた後も大切に保管してください。

もくじ

安全上のご注意	-----	1~3
お願い	-----	3
各部のなまえとはたらき	-----	4
使いかた	-----	5
お手入れのしかた	-----	6
お料理のめやす	-----	7~8
故障かな?と思ったら	-----	9
保証・アフターサービス	-----	9
無料修理規定	-----	10
仕様	-----	10
保証書	-----	裏表紙

# 安全上のご注意

必ずお守りください

- ご使用になる前にこの「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、安全に関する重大な内容を記載していますので必ずお守りください。
- 表示と意味は次のようになっています。

**警告** 誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を示します。

**注意** 誤った取り扱いをすると、人が障害を負ったり、物的損害の発生が想定される内容を示します。

- 注意事項には、それぞれ「注意」「禁止」「強制／指示」を示す絵表示が付いています。

 △は注意(警告を含む)を示します。



 ○は禁止(してはいけないこと)を示します。



 ●は強制(必ずすること)を示します。



\* お読みになられた後は、お使いになられる方がいつも見られる所に必ず保管してください。

## 警告

-  絶対に分解・修理・改造は行わない。  
火災・感電・けがの原因となります。  
修理はお買い上げの販売店、または当社にご相談ください。
-  ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。  
感電の原因になります。
-  本体を水につけたり、水をかけたりしない。  
ショート・感電の恐れがあります。

-  子供など、取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない。  
やけど・ケガ・感電をする恐れがあります。

- カーテンなど可燃物の近くで使用しない。  
火災の恐れがあります。

- 受け皿に油を入れて使わない。  
火災の恐れがあります。

- コード・電源プラグを破損するようなことはしない。

傷つけたり、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、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない。

傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。

- コード・プラグの修理は販売店、または当社にご相談ください。

- 交流100V以外では使用しない。  
火災・感電の原因になります。

# 安全上のご注意

必ずお守りください

## 警告

-  ■電源プラグのほこりなどは定期的に取り除く。  
プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。  
●プラグを抜き、乾いた布でふいてください。
-  ■15A以上のコンセントを単独で使う。  
他の器具と併用した分岐コンセントは異常発熱して発火することがあります。

- 電源プラグは根元まで確実に差し込む。  
差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。  
●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わないでください。

## 注意

-  ■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、調理物が焦げたり、発火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。

- 壁や家具の近くで使わない。  
本体の熱によって壁面や天上面、家具を傷め、変色・変形の原因になります。
- 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。  
調理物が発火した場合は、空気の供給により炎が立ち上がらないようにドアを開けたままタイマーを「OFF」にしてください。  
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、本体の下ですき間に物を入れて使用しない。

本体や物の変形・変質し、火災の原因になります。

- 調理以外の目的で使用しない。  
火災・やけどの原因になります。

- 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。

- 缶詰や瓶詰めなどを直接加熱しない。  
破裂したり赤熱してやけどやケガをすることがあります。
- 本体側面の通気孔をふさがない。  
故障や火災の原因になります。
- 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、はねて発火の原因になります。必ず受皿にのせてください。

- 水のかかるところや、火気の近くでは使わない

感電や漏電、本体の変形や火災の原因になります。

- 庫内の前後、上下、左右をアルミ箔などでふさがない

異常加熱し、本体の変形や故障、火災の原因になります。

# 安全上のご注意

必ずお守りください

## 注意



■使用中や使用直後はガラスドアおよび上面、側面、正面の金属部に触れない。  
高温ですのでやけどをすることがあります。



■使用時以外は電源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・漏電火災の原因になります。



■電源プラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず電源プラグを持って引き抜く。  
感電やショートして発火することがあります。



■必ずくず受けトレイを閉めておく。  
火災の原因になります。

■使用後は必ずお手入れをする。  
調理物や油分が残ったまま調理をすると発煙や発火の恐れがあります。

■お手入れは本体、付属品が冷えてから行う。  
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

## お願い

プラスチック製などの熱に弱い容器や、燃えやすいものを使わないでください。

耐熱性の容器以外は使わないでください。ただしケーキなどに使う硫酸紙やオープンシートなどは使えます。

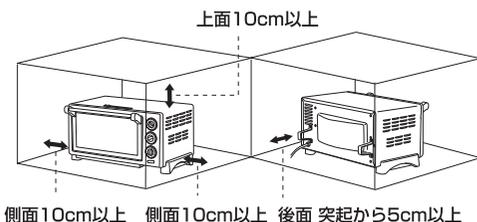
食材が発煙・発火した場合は、すぐにOFFにし、電源プラグを抜いてください。

ドアは炎が消えるまで開けないでください。本体に水をかけないでください。ガラスドアが割れる原因になります。

使用中に電源コード、電源プラグが異常に熱くなる場合は直ちに使用を中止し、お求めの販売店または当社にご相談ください。

### 設置場所についてのお願い

周囲の可燃物からは図のように距離を離して設置してください。



本品にはサーモスタットが取り付けられています。調理途中で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。また、ヒーターは通電中は高温になっていますので、触らないように注意してください。

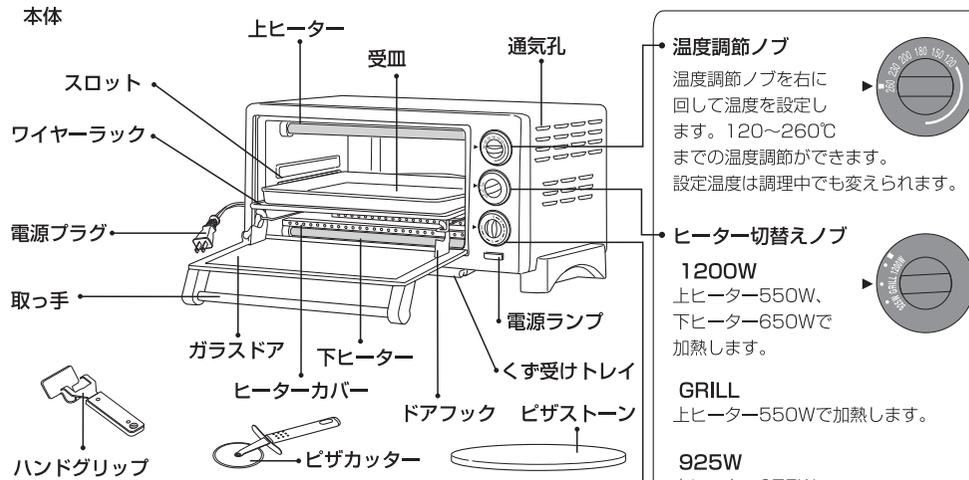
### 初めてのご使用前に必ずカラ焼きを！

■庫内の油を焼き切るために最初にカラ焼きをしてください。  
受皿、ワイヤーラックは取り出しておきます。  
260℃に温度を設定し、タイマースイッチを10分に回します。  
報知音がなり電源が切れたら、電源プラグをコンセントから抜きます。  
しばらくそのまま放置して本体、庫内を冷まします。  
ガラスドアを開けておくとも早く冷めます。  
最初に煙や臭いが出ることもありますが故障ではありません。

庫内の臭いが気になるときも、汚れを拭き取った後、カラ焼きをしてください。

受皿、ワイヤーラックは水洗いし、よく乾かしてから取り付けます。

# 各部のなまえとはたらき



### ハンドグリップ

ハンドグリップは受皿の出し入れに使用できます。図のように縁に引っかけて使用します。グリップで挟んでいても受皿が滑ることがありますのでご注意ください。ハンドグリップは、ワイヤーラック、ピザストーンの出し入れには使用できません。ピザストーンが滑り落下し、破損する恐れがあるのでピザストーンの出し入れの際には必ずミトンを使用し両手で取り扱い、落下には十分ご注意ください。

**注意**  
重い食材を受皿に載せたまま庫内から引き出さないでください。

### くず受けトレイ

使用後は手前に引き出して取り外し、お手入れします。ご使用の際は必ず取り付けてください。

### ワイヤーラックと受皿の位置

ワイヤーラックのスロットは上下2段あります。調理の目的に合わせてワイヤーラックの位置を変えます。

上段

下段

### 温度調節ノブ

温度調節ノブを右に回して温度を設定します。120～260℃までの温度調節ができます。設定温度は調理中でも変えられます。

### ヒーター切替えノブ

1200W  
上ヒーター550W、下ヒーター650Wで加熱します。

GRILL  
上ヒーター550Wで加熱します。

925W  
上ヒーター275W、下ヒーター650Wで加熱します。

### タイマースイッチ

タイマースイッチを回すと電源が入り、電源ランプが点灯します。Offの位置に戻ると報知音が鳴り、電源ランプも消えます。

- 5以下に合わせるときは、10以上に回してから戻してください。
- 途中で切りたいときはOFFに戻します。
- 時間はあくまでも目安です。

### ピザ石の使いかた

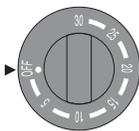
ピザストーンは、ピザ、フォカッチャなどを焼くときに使います。ピザストーンはワイヤーラックを下段に入れ、その上に載せます。

- ご使用前に必ず予熱(260℃、1200W、10分)をしてください。予熱が不十分だと、食材がピザストーンにこびりつくことがあります。
- 食材はピザストーンに直に置き、油などは使用しないでください。

# 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。ご使用にとまらなくなりますが、

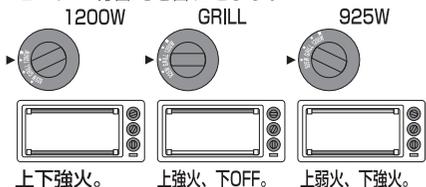
- 1** 電源プラグをコンセントに差し込みます。  
●タイマースイッチはOFFの位置にしておいてください。



## 注意

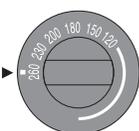
他の器具と併用した分岐コンセントを使うと、異常発熱して発火することがあります。延長コードも定格15Aのものを単独でお使いください。

- 2** ヒーター切替えを合わせます。



上下強火。 上強火、下OFF。 上弱火、下強火。

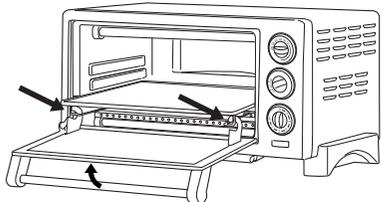
温度を設定します。  
ワイヤーラック(必要であれば受皿、ピザストーン)をセットし、食材を入れてガラスドアを閉じます。



## 注意

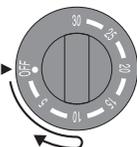
ワイヤーラックを下段に入れるとき、ドアフックのくぼみにワイヤーラック下部のワイヤーが入るように、少しガラスドアを持ち上げるようにしてください。

くぼみに入っていないとガラスドアが閉じません。  
※ガラスドアが水平より下がっている場合にはガラスドアが閉じないことがあります。注意してガラスドアを閉めてください。



ワイヤーラックが下段にセットされているときは、ガラスドアを開けるとワイヤーラックもスライドして前方に出てきます。

- 3** タイマースイッチを回します。調理時間の短いものはタイマーをいったん「10」以上に回してから、タイマースイッチを戻して時間を合わせます。中止するときはタイマースイッチを「OFF」に戻します。通電中は電源ランプが点灯します。



## 注意

調理中はこのオープンから離れないでください。食材が焦げて煙が出ることがあります。

- 4** チーンと鳴って電源が切れます。食材を取り出します。使用後は電源プラグをコンセントから抜きます。加熱時間を追加したいときは、再度、タイマースイッチを回して加熱を追加します。

## 注意

使用中、使用直後は大変熱くなっています。やけどなどをしないようにご注意ください。

## 注意

食材がワイヤーラックのすきまから落ちてヒーターに触れると発火することがあります。そのようなときは、すぐに電源プラグを抜きます。発火がおさまってから、ガラスドアを開けて、手入れをしてください。  
●絶対にガラスドアを開けたり、水をかけたりしないでください。

## 注意

受皿、ワイヤーラック、ピザストーンを直火にかけないでください。また、付属品以外の受皿、ワイヤーラック、ピザストーンを使用しないでください。

## 注意

調理後のワイヤーラック、受皿、ピザストーンをテーブルクロスなど熱に弱いものの上に置かないでください。  
●熱によりテーブルクロス、テーブルなどが変形・変質します。

# お手入れのしかた

## お願い

- お手入れの前に必ず「安全上のご注意」をよくお読みください。
- 必ず電源プラグを抜いて、本体、付属品がよく冷えてからお手入れをしてください。
- ベンジン、シンナー、みがき粉、たわし、ナイロンたわしなどを使わないでください。傷がつき、腐食や破損の原因になります。
- 本体、付属品とも食器洗浄機、食器乾燥機の使用はできません。

- 酸性・アルカリ性の洗剤は使わないでください。変色の原因になります。
- 本体は水洗いできません。本体に水や洗剤をこぼさないように注意してください。
- 使用後はその都度お手入れしてください。食材のカスや汁をつけたままにしないでください。故障や悪臭、サビの原因になります。

## ■ 本体外側、本体庫内、ガラスドア

台所用中性洗剤を入れた水に布巾を浸し、固く絞ったものでふき取ります。さらに乾いた布巾で洗剤や水分をよくふき取ります。



## ■ 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、固く絞った布巾でふき取ります。

※調理中、調理直後に受皿が変形していることがありますが、ご使用後冷えると元に戻ります。

※受皿にはホウロウ加工を施してあります。被膜を傷めず、長持ちさせるために次のことをお守りください。

- 使用直後の熱い受皿を水につけないでください。変形することがあります。
- ナイフやフォーク、金串など鋭利なものでこすらないでください。
- お手入れの際、みがき粉やナイロンたわし、金属たわしなどは使用しないでください。
- 表面、裏面に汚れが付着したまま放置しないでください。焼きむらや、被膜の腐食の原因になります。

## ■ くず受けトレイ、ハンドグリップ、ピザカッター

くず受けトレイは手前に引き出して外します。

食材のカスを取りはらいます。

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、固く絞った布巾でふき取ります。



ピザカッターの刃に気を付けてけがをしないように洗ってください。

## ■ ワイヤーラック

庫内から取り出し、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、固く絞った布巾でふき取ります。よく乾かしてから取り付けます。取り付けるときヒーターに当てたり、ガラスドアに当てたりしないよう取り扱いに注意してください。

## ■ ピザストーン

台所用中性洗剤を入れた水に布巾を浸し、固く絞ったものでふき取ります。さらに乾いた布巾で洗剤や水分をよくふき取ります。

- 使用直後の熱いピザストーンを水につけないでください。劣化や破損の原因になります。
- ピザストーンは水につけたまま放置しておかないでください。水に浸したままにしておくと水分を吸収し、劣化を早める原因になります。
- 落下により破損することがありますので、取り扱いに注意してください。

ピザストーンはセラミック製です。材料の性質上吸水性があります。そのためご使用にとまらぬ、油や食材を吸い込み、シミができたり、茶褐色に着色しますが、よくお手入れされていれば調理上の問題はありませぬ。

# お料理のめやす

油が落ちて発火しないように油の出るものは必ず受皿を使ってください。

お料理例	量	ヒーター切替え	温度(℃)	予熱	時間(分)	ラック受皿	段	メモ
トースト	2枚	1200W	260	なし	3~4	ラック	下段	6枚切りの場合。パンの大きさ、厚さで時間を調整してください。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。
冷凍食パントースト	2枚	1200W	260	なし	4~5	ラック	下段	
ピザトースト	2枚	1200W	260	なし	5~6	受皿	下段	受皿にアルミホイルを敷き、その上にのせる。
フランスパン	2枚	1200W	260	なし	3~4	ラック	下段	2~3cmにスライスしたもの。
ピザ	23cm	1200W	260	10分	6~8	ピザストーン	下段	ラックにピザストーンを載せ予熱してからのせる。ピザストーンは熱くなっていますのでご注意ください。
クッキー	15枚	1200W	190	5分	15~18	受皿	下段	受皿にオープンシートを敷き、生地をのせる。
ロールケーキ	受皿1枚分	925W	180	5分	13~15	受皿	下段	受皿にオープンシートを敷き、生地を流し込む。
チーズケーキ	18cm	1200W	180	5分	20~25	受皿	下段	18cmのパイ皿にタルト生地を敷き詰め、180℃のオープンの下段に入れ、8~10分焼く。チーズケーキの生地をタルト生地の上に流し込み、下段で20~25分焼く。
ホットドッグ	2本	1200W	230	なし	5~6	ラック	下段	具を調理してからパンにはさみ、アルミホイルで包みます。
ハンバーガー	2個	1200W	230	なし	5~6	ラック	下段	
切りもち	4個	1200W	260	なし	3~5	ラック	下段	表面が焼けても内部が固いときは、予熱のある庫内に2~3分入れておく。 つきたてもちや柔らかいもちは、膨らみすぎたり焦げ過ぎないように注意してください。

※調理時間は材料の温度、質、量などにより異なります。  
また、室温、電圧の変化によっても異なります。めやすを参考にでき上がり具合を見ながら調節してください。続けて焼くときは時間を短く設定してください。  
※連続使用の場合は初回より短い時間で焼き上がります。  
※庫内を開けたりする回数が多いと時間が余分にかかります。

※焦げを防ぎたいときは、途中でアルミホイルをかぶせたり、上下を返してください。でき上がって焼き色が足りないうちはGRILLに切り替えて焼き色をつけます。  
※アルミホイルはヒーターに触れないようにしてください。溶けてヒーター管の損傷の原因になります。  
※オープンシートは使用できますが、焦げることがあります。ヒーターに触れないようにしてください。

お料理例	量	ヒーター切替え	温度(℃)	予熱	時間(分)	ラック受皿	段	メモ
グラタン	2皿	1200W	230	なし	9~11	受皿	下段	受皿にのせて、表面にこげ色がついて、グツグツしてきたらでき上がり。調理後、表面に焦げ目をつけたときはGRILLに切り替えて、追加する。
ホイル焼き	2包	1200W	230	なし	13~15	受皿	下段	アルミホイルにしっかり包んで焼きます。大きさや厚さにより加熱時間が異なります。
焼きおにぎり	3個	1200W	230	なし	25~30	受皿	下段	受皿に油をぬったアルミホイルを敷き、おにぎりをのせます。10分後に一度裏返し、さらに10分焼きます。醤油たれを塗り、片面を5分ずつ焼きます。
焼きなす	小3本	1200W	260	なし	20~25	ラック	下段	なすは直径4cmくらいのもの。竹串で数カ所刺して、穴を開けて破裂を防ぎます。
焼きいも	小3本	1200W	260	なし	25~30	ラック	下段	直径が3~4cmの小ぶりなもの。予熱で5分蒸らします。大きなものを切って焼く場合は断面が乾燥するため、アルミホイルで断面を覆ってください。
焼き鳥	8串	925W	230	なし	12~15	受皿	上段	アルミホイルを敷いた受皿に並べ、8~10分焼いてから、たれをつけてさらに4~5分焼く。
鰯干物	2枚	1200W	260	なし	10~12分	受皿	上段	受皿に油を塗ったアルミホイルを敷き、干物をのせ、10~12分焼く。

市販の冷凍食品

- パッケージに記載されている作りかたに準じてご使用ください。
- 冷蔵のフライ類などは、中まで暖まりにくいため追い焼きをしてください。表面が焦げるときはアルミホイルをかぶせたり、925Wに切り替えてご使用ください。
- 油が出るものは必ず受皿を使ってください。
- 受皿にアルミホイルを敷いて使うとお手入れが楽になります。

# 故障かな？と思ったら

修理を依頼される前にお確かめください。

こんな場合	調べるところ
●加熱されない	●電源プラグが抜けていませんか
●途中でヒーターが消えたり、ついたりする	●本品にはサーモスタットがついています。自動的にヒーターが消えたり、ついたりして過熱を防止します。故障ではありません。
●ヒーターがつかない ●ヒーターが赤くならない	●ヒーター切替えがGRILLのときは下ヒーターがつきません。 ●ヒーター切替えが925Wのときは上ヒーターは弱くなっています。

# 保証・アフターサービス

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- 修理は、「修理ご相談窓口」へ
- 使いかた・部品・保証などのお問い合わせは、「お客様サービス係」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受取りください。よくお読みのあと保存してください。

保証期間：お買い上げ日から 本体 **1年間**  
(付属品除く)

補修用性能部品の保有期間

当社は、オーブントースター(VSO-510)の補修用性能部品を製造打切り後5年保有しています。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。

お客様相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、製品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

使いかた・部品・保証などのご相談窓口

株式会社 三栄コーポレーション 家電事業部  
お客様サービス係

フリーダイヤル ☎ **0120-950-031**

受付時間：9：30～12：00 13：00～16：30  
(土日・祝日除く)

ただし、携帯電話、PHSなどは下記の電話におかけください。  
電話 (052) 735-8964 FAX (052) 735-8970  
〒464-0858  
名古屋市千種区千種 1-15-1 ルミナスセンタービル 2F

修理ご相談窓口

株式会社 エス・シー・テクノ  
修理受付係

フリーダイヤル ☎ **0120-950-031**

受付時間：9：00～12：00 13：00～16：00  
(土日・祝日除く)

ただし、携帯電話、PHSなどは下記の電話におかけください。  
電話 (052) 935-8901 FAX (052) 935-8795  
〒461-0004  
名古屋市東区葵3丁目23番1号ルミナス千種2F

株式会社エス・シー・テクノは、株式会社三栄コーポレーションのグループ会社であり、株式会社三栄コーポレーション名で販売する家電製品の修理業務を行っております。

# 無料修理規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等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、当社が無料修理させていただきます。
- 無料修理をご依頼になる場合には、商品と本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。当社に無料修理を依頼される場合、商品と本書を当社お客様サービス係までお送りください。送料は当社が負担致します。
- ご転居の場合には事前にお買上げの販売店、又は当社お客様サービス係へご相談ください。
- ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、当社お客様サービス係へご相談ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。  
(イ)使用上の誤り及び不当な修理や分解・改造等による故障及び損傷。  
(ロ)お買上げ後の落下等による故障及び損傷。  
(ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障及び損傷。  
(ニ)一般家庭用以外(例えば、業務用・店舗等での使用、事務所・研究室等での使用、車両、船舶への搭載)に使用された場合の故障及び損傷。  
(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、販売店印の記入のない場合、或いは字句を書き替えられた場合。

- (ト)取扱説明書に記載されていない方法で使用した場合の故障及び損傷。  
(チ)ご使用後のお手入れを怠ったことによる故障及び損傷。  
(リ)消耗部品は無料修理の適用除外となります。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行致しませんので大切に保管してください。

※お客様にご記入いただきました保証書記載の個人情報(お名前、ご住所、電話番号)は保証期間内のサービス活動、及びその後の安全点検活動のため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、本書に明示した期間、及び条件により無料修理をお約束するものです。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買上げの販売店又は当社お客様サービス係にお問い合わせください。なお、この保証書によって、保証書を発行している者、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。

※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、詳しくは取扱説明書をご覧ください。

※This warranty is valid only in Japan.

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

株式会社三栄コーポレーションおよび株式会社エス・シー・テクノは、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、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

# 仕様

形名 VSO-510 品名 オーブントースター

電源	交流100V 50Hz/60Hz	ヒーター	上下 1200W
消費電力	1200W	タイマー	30分計タイマー(報知音付き)
温度調節範囲	約120℃～260℃	コードの長さ	約1.5m(有効長)
外形寸法 庫内有効寸法 受皿寸法	約410(幅)×310(奥行き)×210(高さ)mm 約265(幅)×210(奥行き)×65(高さ)mm 約255(幅)×210(奥行き)×20(高さ)mm	付属品	ワイヤーラック1枚・受皿1枚・ ピザストーン1枚・ピザカッター1個 ハンドグリップ1個・レシピブック1冊
質量	約4.0kg(受皿、ワイヤーラック含む)	原産国	中国

### 愛情点検



### 長年ご使用のオーブントースターの点検を！

このような症状はありませんか

- ご使用中、コード、電源プラグが異常に熱くなる。
- コードを折り曲げると通電したりしなかったりする。
- いつもより異常に熱くなったり、こげくさい臭いがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- 自動的に切れないときがある。
- その他の異常がある。

使用  
中止

電源プラグを抜き、  
故障や事故防止の  
ため販売店または  
当社まで点検・修  
理をご相談くださ  
い。