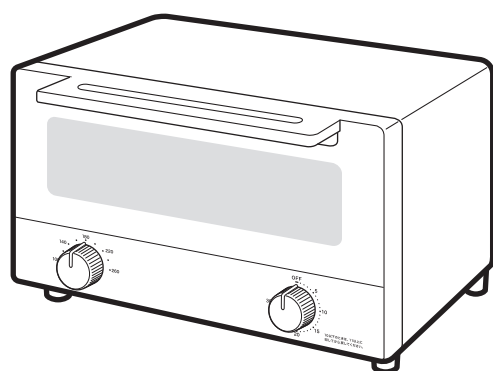


オーブントースター KOS-1301

取扱説明書（保証書付）

ご使用前に必ずお読みください。



目次

安全上のご注意	1～3
各部のなまえ	4
正しい使いかた	5～6
お料理のてびき	7～8
レシピ	9～14
お手入れのしかた	15
仕様	16
故障かな？と思ったら	16
アフターサービスについて	17
お客様の個人情報のお取り扱いについて	17
保証・無料修理規定	18
保証書	19
お客様相談窓口	19

このたびは、コイズミ オーブントースターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

正しくご使用いただくために、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。お読みになった後は、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。

安全上のご注意

- * ご使用の前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、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いただき、お使いになる方や他の人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。

警告

誤った取り扱いをしたときに、死亡または重傷を負う可能性があるもの

注意

誤った取り扱いをしたときに、使用者が傷害を負ったり、物的損害の可能性のあるもの

絵表示と絵表示の意味



⊘ 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いてください）が描かれています。

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

警告



- 電源プラグは清潔にする。刃および刃の取付面にほこりが付着している場合は拭き取る。

ほこりが付着したまま電源プラグを差し込むと、ショート・火災の原因となります。

- 延長コードは使用せず、定格15A以上のコンセントを単独で使用する。

他の器具と併用するとコンセント部が発火する原因となります。

- 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火災・感電・けがの恐れがあります。



- 電源プラグは根元まで確実に差し込む。

感電・ショート・発火・発煙の原因となります。



- 乳幼児が誤って電源プラグをなめないように注意する。

感電やけがの原因となります。

- プレートに油を入れて使用する場合は必ず蓋をする。



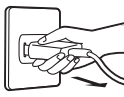
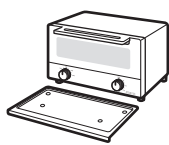
- AC100V以外では使用しない。

火災・感電の原因となります。

⚠ 警告

	●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。 感電・ショート・発火の原因となります。		●子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く場所では使用しない。 けが・やけど・感電の原因となります。
	●電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねて使用したり、重い物を載せたり、はさみ込んだり、高温部に近づけたりしない。 火災・感電の原因となります。		●業務用として使用しない。また、不特定多数の人が使用する場所に置かない。 連続過負荷による故障の恐れがあります。
	●硫酸紙やクッキングシートは使用しない。 ケーキミックス用の紙製焼き型も使用しないでください。 発火の原因となります。		●改造・分解しない。また、修理技術者以外の人は修理しない。 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、小泉成器株式会社「お客様相談窓口」にご相談ください。
	●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。		●ぬれた手で、電源プラグを抜き差ししない。 感電やけがの原因となります。
	●梱包材を子供の手の届く場所に置かない。 口や鼻をふさいだり、口に入れるなどして窒息する恐れがあります。		●水につけたり、水をかけたりしない。 ショート・感電の原因となります。

⚠ 注意

	●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引き抜く。 感電・ショートの原因となることがあります。 		●必ずくず受け皿を取り付ける。 テーブルをこがしたり火災の原因となります。 
	●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かないでください。空気が入り炎が大きくなります。また、ドアガラスが割れる原因となりますので、水をかけないでください。		●使用中は、本体から離れない。 調理物が発火することがあります。必ず焼き具合を見ながら調理してください。そばを離れるときは、必ずタイマーを切ってください。
	●お手入れは冷めてから行う。 高温部に触れやけどの恐れがあります。		●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すると、発火・発煙の恐れがあります。

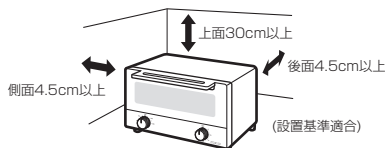
安全上のご注意

⚠ 注意

 ●壁や家具の近くでは使用しない。 蒸気や熱で壁や家具を傷めたり、変色・変形させる原因となります。	 ●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。 中身を取りだし 耐熱皿か焼皿で加熱 
●燃えやすい物を本体の上に乗せたり、本体の下に入れて使用しない。 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。
●ドアガラスに強い衝撃を加えたり、傷を付けたりしない。 ドアガラスが割れる恐れがあります。	●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。
●不安定な場所や熱に弱い敷物の上、たたみやカーペット、テーブルクロスなどの上では使用しない。 火災の原因となることがあります。	 ●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いておく。 けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。
●生の魚や肉を直接焼かない。 調理物の油に引火することがあります。 必ず浅型プレートと深型プレートを使用し（片方のプレートは蓋として使う）、使用中は本体から離れないでください。	 ●使用中や使用後しばらくは高温部に触れない。 やけどの原因となります。
●調理以外の目的に使用しない。 火災や事故の原因となります。	

火災を防ぐために

- 周囲の可燃物から、次の距離を離してご使用ください。（可燃物が木製の壁・家具などの場合）



※前面および側面の片方は30cm以上開放してください。

- プラスチックやビニールクロスなど熱に弱い壁や家具の場合は上記よりさらに距離を離してください。（変色、変形の原因となります）
- 燃えやすい物を本体の上に乗せたり、本体の下に入れないでください。

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、感電の恐れがあります。

故障を防ぐために

- 予熱(空だき)を3分以上しないでください。
- 調理後の熱いドアガラスに水をかけないでください。
ドアガラスが割れることがあります。
- 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。

各部のなまえ

△注意

調理中、本体・ドアガラスは熱くなりますので、ご注意ください。
やけどの原因となります。

本 体

焼網（着脱式）

※焼網が輸送時にはずれないように、左右2か所をワイヤーで固定しています。必ず取りはずしてからご使用ください。

くず受け皿

（ご使用后、本体底部から引き出して掃除をしてください）

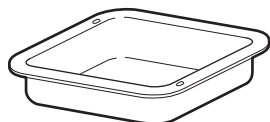
●浅型プレート※

焼網の上に載せる、または深型プレートと組み合わせてご使用ください。



●深型プレート※

焼網の上に載せる、または浅型プレートと組み合わせてご使用ください。



カーボンヒーター

（カーボンヒーターは下の石英管ヒーターより早く発熱します。また、上と下のヒーターの明るさは異なります。）

石英管ヒーター

電源プラグ

電源コード

ドア取っ手

ドアガラス

ドア

温度調節つまみ

温度を設定します。

タイマーつまみ

（調理時間を合わせます）

名称の横に※が付いているものは付属品です。

プレートは本製品専用ですので、本製品以外の製品に使用しないでください。

正しい使いかた

- 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ことがありますが、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、やけどの原因となります。

調理するときは

1. 調理物を入れます。

- 電源プラグをコンセントの奥までしっかり差し込み、調理物を図のように左右均等に入れてください。セロファン、発泡スチロール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。火災発生の原因になり危険です。

食パン
(2枚焼き)



切りもち
(浅型プレート
に載せる)

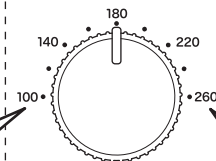


- タイマーが「OFF」の状態と、くず受皿を取り付けてあることを確認してください。テーブルなどをこがす恐れがあります。
- 油や水が出る物は、必ず付属のプレートまたはアルミホイルなどを用いて調理してください。(油の飛び散る物は必ず蓋をして焼いてください。)

2. 温度調節つまみを合わせます。

- 7～8ページのお料理のてびきを参考にし、温度調節つまみを合わせます。

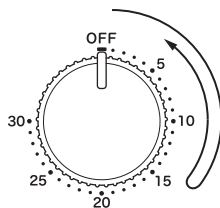
約100℃の場合
この位置に合わせる



約260℃の場合
この位置に合わせる

3. タイマーつまみを合わせます。

- 加熱をはじめます。
- 1目盛は約1分です。
- 「10」以下に合わせるときは「11」以上回してからもどしてください。
- 途中で中止したいときはタイマーつまみを「OFF」にもどしてください。



- 調理中、ドアの開閉はひかえてください。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。同じ目盛にセットすると焼けすぎることがあります。
- 焼きムラを少なくするためにヒーターの中央部が広がっています。

4. 調理物を取り出します。

- セットされた時間が終わると「チーン」と鳴り、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。
- 加熱終了後もタイマーの動く音がする場合がありますが、故障ではありません。

5. 電源プラグを抜きます。

- 使用後は、必ず電源プラグを持ってコンセントから抜いてください。

- 本体が冷めてからお手入れをしてください。

プレートの使いかた

- 浅型プレート、深型プレートは単独で使用できます。
※油が飛び散るものは必ず蓋をしてご使用ください。



浅型プレート

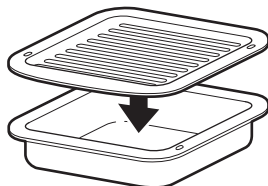


深型プレート

プレートを組み合わせて使用する場合（蓋として使う）

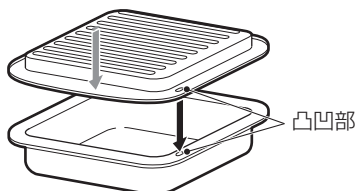
煮込み、汁物等

- 浅型プレートを蓋としてご使用ください。



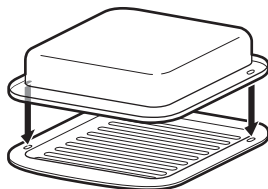
煮込み、汁物等 容量が多めの場合

- 浅型プレートを裏返し、深型プレートの上にずれないように（凸凹を合わせて）載せてください。



焼き物等

- 深型プレートを裏返し、浅型プレートの上にずれないように（凸凹を合わせて）載せてください。



※プレートは本製品専用ですので、本製品以外の製品に使用しないでください。

お料理のてびき

お料理例		1回量	調理時間 (分)		プレート (焼網)	温度調節 (℃)
トースト	トースト (6枚切りの場合)	1枚	1.5～2	×	焼網のみ	260
		2枚	2～2.5	×		
	冷凍トースト (表面の霜は取り除く)	1枚	2～2.5	×		
		2枚	2.5～3	×		
焼きもの	切りもち	4個	3～4	○	浅型プレート	260
	グラタン ※本書12ページの レシピ参照	2人前	6～8	○	深型プレート	240
	焼いも (直径4～5cm、200～300g)	1個	28～30	×	焼網のみ	260
	チルドピザ	1枚	3～4	○	浅型プレート プレートに乗らない サイズは焼網の上に アルミホイルを敷い て焼いてください。	260
冷凍食品	冷凍ピザ	1枚	10～15	○	浅型プレート	180
	冷凍焼きおにぎり	4個	8～12	○		260
あたため	フライのあたため	2個	7～10	○		140
	バターロールのあたため	2個	2～3	○		100
	クロワッサンのあたため	2個	2～3	○		100

※ もちを焼いているときは、絶対に本体から離れず、焼け具合を見ながら焼いてください。
もちは大きさ、種類によってふくらんでヒーターに付着し、発火する恐れがあります。

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。
- 冷凍食品を調理する場合は「オープントースター用」と表示してある物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でますので、焼き色を見ながら調理時間を調節してください。

プレートについて

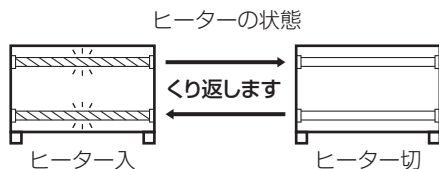
- プレートにアルミホイルを敷くと、汚れにくくなります。
- プレートは加熱により音が出て反る場合があります。冷めると元に戻ります。調理物はできるだけ均等に並べてください。

肉や魚の調理について

- 油が飛び散らないように必ず浅型プレートと深型プレートを使って焼いてください(片方のプレートは蓋として使う)。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。

温度過昇防止機能について

- 庫内が高温になると、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つまみは回ります。



レシピ

鶏もも肉ステーキ(約300g)

温度	時間
260℃	25分
プレート	
浅型プレート+深型プレート(蓋)	
材料/2人前	
鶏もも肉	300g
ハーブソルト	小さじ1/2
じゃがいも	小1個(約60g)



作り方

1. 鶏もも肉は余分な脂身や筋を取り除き、厚みを均一にした後、両面にハーブソルトをまぶす。
2. じゃがいもはよく洗って皮ごと1.5cm角に切り、水に10分程さらして水気をふきとっておく。
3. 浅型プレートに皮目を下にした鶏肉をのせ、まわりに2をのせたら深型プレートで蓋をし〔260℃で25分〕加熱する。

サーモンステーキ(約300g)

温度	時間
220℃	12分
プレート	
浅型プレート+深型プレート(蓋)	
材料/2人前	
サーモン(お刺身用) 2切れ(1切れ約150g)	
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
オリーブオイル	小さじ2
レモン(輪切り)	2枚
ローズマリー	2枝
バター	5g



作り方

1. サーモンに塩、こしょうをふり、オリーブオイルを全体にまわしかける。
2. 浅型プレートに1をのせ、レモンの輪切り、ローズマリー、バターをのせて深型プレートで蓋をし〔220℃で12分〕加熱する。

焼き魚(冷凍・冷蔵)(1尾)

温度	時間
220℃	冷凍:15分/ 冷蔵:10分
プレート	
浅型プレート+深型プレート(蓋)	
材料/2人前	
塩サバ	1切れ



作り方

1. 浅型プレートに塩サバを皮目を下にしてのせ、深型プレートで蓋をし〔220℃で15分〕加熱する。

アクアパッツァ

温度	時間
220℃	10分
プレート	
深型プレート+浅型プレート(蓋)	
材料/2人前	
白身魚(切り身)	2切れ
塩・こしょう	少々
あさり	200g
ミニトマト	8個
オリーブ	8個
にんにく	1片
白ワイン	50ml
水	100ml
イタリアンパセリ	お好みで



作り方

1. 魚に塩こしょうをし、にんにくは潰しておく。
2. 深型プレートに1、あさり、ミニトマト、オリーブ、白ワイン、水を入れて浅型プレートで蓋をし〔220℃で10分〕加熱し、お好みでイタリアンパセリを散らす。

レシピ

肉じゃが

温度	時間	
200℃	30分	
プレート		
深型プレート＋浅型プレート(蓋)		
材料/2人前		
じゃがいも	2個 (250g)	
にんじん	1/3本 (60g)	
玉ねぎ	小1/2個 (100g)	
しらたき	100g	
豚バラ肉	80g	
絹さや (茹で)	お好みで	
A	だし汁	80ml
	醤油	大さじ2
	砂糖	大さじ2
	みりん	大さじ1
	酒	大さじ1



作り方

1. ジャがいもは皮をむいて一口大に切り、にんじんは乱切り、玉ねぎはくし形に切る。
2. しらたきはあく抜きをして食べやすい大きさに、豚肉は3〜4cm幅に切る。
3. 深型プレートにじゃがいも、にんじん、豚肉、玉ねぎ、しらたきの順に入れ、合わせた(A)を回し入れ浅型プレートで蓋をし【200℃で30分】加熱する。
4. 加熱が終わったら全体を混ぜて再び蓋をし、庫内で10分程置いて味を馴染ませ、お好みで茹でた絹さやを添える。

ローストビーフ

温度	時間	
220℃	20分	
プレート		
浅型プレート+ 深型プレート(蓋)		
材料/2人前		
牛もも肉（かたまり）	500g	
塩	小さじ1	
黒こしょう	少々	
オリーブオイル	小さじ1	
A	醤油・酒・みりん	各大さじ1
	砂糖	小さじ1



作り方

〈下準備〉牛肉は約1時間前には室温に戻しておく。

1. 牛肉に塩、こしょうをすりこみ、オリーブオイルをかけて全体にもみこむ。
2. 浅型プレートに1のをせ、深型プレートで蓋をし【220℃で20分】加熱したら、取り出して蓋をしたまま余熱で10分火を通す。
3. 浅型プレートに残った肉汁を小鍋に移し(A)を入れて火にかけ、少しとろみがつくまで煮詰めてソースを作る。

グラタン

温度	時間
240℃	6～8分
プレート	
深型プレート	
材料/2人前	
マカロニ	80g
むきえび	120g
玉ねぎ（薄切り）	1/2個
マッシュルーム（薄切り）	100g
ブロッコリー	1/4個
薄力粉	大さじ2
バター	20g
牛乳	400ml
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
ピザ用チーズ	30g
粉チーズ・パン粉	各大さじ1/2



作り方

1. フライパンにバターを熱して玉ねぎ、マッシュルーム、えびの順に炒め、えびに火が通ったら薄力粉を加えて粉っぽさがなくなるまでよく炒める。
2. 牛乳を少しずつ加えて溶きのばし、塩、こしょうをしてとろみがつくまで約10分程煮たら火を止める。
3. マカロニを袋の表示通りに茹で、茹で上がる1分前にブロッコリーを加える。
4. 茹で上がったたらザルにあげて水気を切り、2に加えて混ぜ合わせる。
5. 深型プレートに流し入れ、ピザ用チーズ、パン粉、粉チーズをかけて〔240℃で6～8分〕加熱し、焼き色が付くまで焼く。

レシピ

煮込みハンバーグ

温度	時間
200℃	20分

プレート

深型プレート+浅型プレート(蓋)

材料/2人前

玉ねぎ	1/6個	
しめじ	50g	
ドライパセリ	お好みで	
A	合いびき肉	250g
	玉ねぎ (みじん切り)	1/4個
	卵	1個
	パン粉	大さじ2
	牛乳	大さじ2
	塩	小さじ1/3
	こしょう	少々
B	デミグラスソース缶	1/2缶
	赤ワイン	50ml
	トマトケチャップ	大さじ1
	水	100ml
	コンソメ (顆粒)	小さじ1



作り方

1. ボウルに (A) を入れてよく練り混ぜ、ハンバーグだねを作る。
2. 玉ねぎはくし切り、しめじは小房に分ける。
3. 深型プレートに4等分に分けて平たく丸めた1を入れ、2をのせ、混ぜ合わせた (B) を回しかけて浅型プレートで蓋をして [200℃で20分] 加熱し、お好みでドライパセリを散らす。

ちぎりパン（発酵無し！サクサクちぎりパン）

温度	時間
180℃	20分

プレート
深型プレート

材料/2人前

サラダ油	大さじ3
薄力粉	210g
強力粉	90g
A ベーキングパウダー	15g
砂糖	30g
塩	3g
B 水	100ml
牛乳	50ml



作り方

〈下準備〉薄力粉はふるっておく。

1. ボウルに（A）を入れて全体を混ぜ、サラダ油を回し入れたら、菜箸でポロポロになるまでかき混ぜる。
2. 合わせた（B）を加えてさらに菜箸で混ぜ、ひとかたまりになってきたらボウルについた粉などを落としながら手で1分程こねる。
3. 表面がなめらかになったら生地を9等分に分けて丸め直し、深型プレートに並べ入れて「180℃で20分」加熱する。

ホットケーキ

温度	時間
200℃	10分

プレート
深型プレート

材料/2人前

ホットケーキミックス	150g
卵	1個
牛乳	100ml
バター	10g



作り方

〈下準備〉プレートに薄く油（分量外）を塗っておく。

1. ボウルに卵、牛乳を加えて混ぜ、ホットケーキミックスを加えて粉けがなくなるまで混ぜる。
2. 溶かしバターを加えてさらに混ぜ、深型プレートに流し込んで「200℃で10分」加熱する。

お手入れのしかた

△ 注 意

- 必ず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。
- シンナーやベンジン、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。

本体の汚れ

中性洗剤を入れた水に布を浸し、固めに絞って汚れを拭いた後、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。

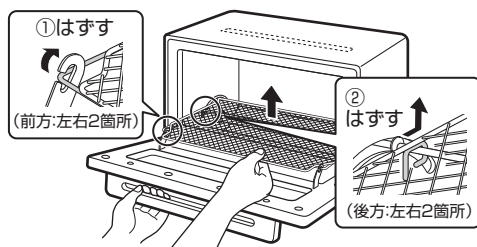
焼網・ブレードの汚れ

- 薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、よく乾かしてください。
- スポンジのナイロン面・金属たわし・ナイロンたわしなどは使用しないでください。
（表面を傷付けます。）

●焼網のはずしかた

ドアを半開きにして、焼網を手前に引いてはずします。

※取り付ける場合は、はずしかたの逆の手順で行います。



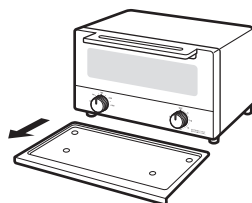
庫内の汚れ

庫内の反射板が汚れていると、焼きムラの原因となります。
乾いたやわらかい布で拭いてください。

くず受け皿の汚れ

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。

※くず受け皿は遮熱板を兼ねています。お手入れの後は、必ずくず受け皿をセットしてください。



仕様

電 源	AC100V 50/60Hz共用
消 費 電 力	1350W(上:700W×1本、下:325W×2本)
外 形 寸 法	約326(幅)×289(奥行)×223(高さ)mm
庫 内 寸 法	約273(幅)×232(奥行)×90(高さ)mm
質 量 (重 さ)	約3.6kg
タ イ マ ー	30分計タイマー(報知音つき)
電 源 コ ー ド	約1.2m
付 属 品	浅型プレート、深型プレート

※本機の仕様および外観については、改良のため予告なく変更することがあります。

故障かな？と思ったら

こんな場合		点 検
加熱しない	➡	●電源プラグが抜けていませんか。 ●配線盤のヒューズまたはブレーカーが切れていませんか。
料理のできあがりが悪い	➡	●アルミホイルなどで食品がおおわれていませんか。 ●調理の手順、タイマーのセット時間、プレートの使い方などは正しいですか。 ●トーストは、パンの種類・大きさ・厚さ・枚数などにより、表面と裏面で焼け具合に差が出るがありますが、本体の異常ではありません。
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。 ●トースターで使用できない容器を使っていませんか。
タイマー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。 しばらくドアを開け、庫内温度を下げてください。

- 以上のことを調べていただき、なお異常のあるときは、すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご相談ください。

アフターサービスについて

1. 保証書

- この取扱説明書には保証書が付いています。
保証書はお買い上げの販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認の上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。保証期間はお買い上げ日より1年間です。

2. 修理を依頼されるとき

- 保証期間中は
商品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。保証の記載内容により無料修理いたします。
- 保証期間が過ぎているときは
お買い上げの販売店にご相談ください。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

- オープントースターの補修用性能部品の保有期間は製造打切後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。

4. アフターサービスについてご不明の場合

- アフターサービスについてご不明の場合には、お買い上げの販売店か、小泉成器株式会社「お客様相談窓口」にお問い合わせください。

愛情点検		★長年ご使用のオーブントースターの点検を！	
	ご使用の際 このようなことは ありませんか		ご使用 中 止
		●本体が異常に熱い。 ●電源コードや電源プラグが異常に熱い。 ●電源コードに深い傷や変形がある。 ●こげくさい臭いがする。 ●その他の異常、故障がある。	

お客様の個人情報のお取り扱いについて

お受けしましたお客様の個人情報は当社個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託をする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。

<利用目的>

お受けしました個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理対応のみを目的として使用させていただきます。

なお、この目的のために小泉成器株式会社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。

<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実施させるとともに適切な管理・監督をいたします。

保証・無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った**正常な使用状態で保証期間内に故障**した場合、「**無料修理**」致します。
2. 保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、**商品と本書をご持参ご提示の上、お買い上げの販売店にご依頼ください。**
3. **ご購入、ご購入品等**で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、小泉成器株式会社「お客様相談窓口」へご相談ください。
4. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の落下等による故障および損傷。
 - (ハ) 火災、地震、落雷、水害、その他の天災地変、異常電圧による故障および損傷。
 - (ニ) 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、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た場合。
 - (ト) 譲渡、転売、リサイクル店（中古品）、中古販売店、オークション等により入手された場合。
5. 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。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。日本国外からの修理依頼や補修用部品・消耗部品の発送依頼には対応していません。
Effective only in Japan. We do not offer repair service or dispatch maintenance parts or consumables internationally.
7. 本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

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。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、または小泉成器株式会社「お客様相談窓口」にお問い合わせください。
- ※ 保証期間経過後の修理について詳しくは取扱説明書の「アフターサービスについて」をご覧ください。

オーブントースター

保証書

持込修理

本書は、本書記載内容（裏面記載）で無料修理を行うことをお約束するものです。
お買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

型番	KOS-1301		
お買い上げ年月日	年	月	日
無料修理保証期間	対象部分 本	期間（お買い上げ日より） 1 年	
お客様	お名前	様	
	ご住所	〒 TEL	
販売店	店名・住所・電話		

★販売店の皆様へのお願い 必ず全項目をご記入、ご捺印の上、お客様にお渡しください。

小泉成器株式会社 本社 〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号 TEL.06(6268)1423

お客様相談窓口

製品のお問い合わせ、修理に関するご相談、部品の購入に関するご相談は



ナビダイヤル（全国共通番号）

0570 (07) 5555

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合 **TEL. 03 (3570) 6730**

受付時間：平日 9：00～17：00（土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く）

小泉成器株式会社 〒541-0051 大阪市中央区備後町3丁目3番7号

2024年8月現在（所在地、電話番号などについては変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。）